

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации федеральное
государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени Н.В.
Верещагина»

Факультет ветеринарной медицины и биотехнологии

Кафедра внутренних незаразных болезней, хирургии и акушерства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

ПП.03.01 Производственная практика

Специальность 36.02.01 Ветеринария

Квалификация выпускника – ветеринарный фельдшер

Вологда – Молочное
2025

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО с учетом рекомендаций и ПрОПОП СПО по специальности 36.02.01 Ветеринария

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина»

Разработчик: к. в. н., доцент Рыжакина Е.А.

Программа одобрена на заседании кафедры внутренних незаразных болезней, хирургии и акушерства от «16» января 2025 года, протокол № 5

Зав. кафедрой, к.б.н., доцент Фомина Л. Л.

Рабочая программа дисциплины согласована на заседании методической комиссии экономического факультета от «16» января 2025 года, протокол № 5.

Председатель методической комиссии, к. вет. н., доцент Е. А. Рыжакина

1. Цель и задачи производственной практики

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

Задачами являются:

- систематизация, углубление и закрепление знаний, умений, первоначального практического опыта, полученных на теоретических и практических занятиях,
- отработка умений и получение практического опыта работы в условиях организации;
- подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности.

2. Место производственной практики в структуре ОПОП

ПП.03.01 «Производственная практика» входит в профессиональный модуль ПМ. 03 «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения», является обязательной частью профессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.01 Ветеринария. Индекс дисциплины по учебному плану: ПП.03.01.

Освоение базируется на знаниях и умениях, полученных студентами при изучении таких дисциплин как «Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения», «Основы зоотехнии», «Метрология, стандартизация и подтверждение качества», «Анатомия и физиология животных», «Основы микробиологии», «Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий», «Проведение профилактических, диагностических и лечебных мероприятий».

Знания, умения и навыки, формируемые данным профессиональным модулем, являются базой для подготовки и проведении квалификационного экзамена, прохождения итоговой государственной аттестации.

Объекты профессиональной деятельности выпускников: сельскохозяйственные и домашние животные, их окружение и условия содержания, сельскохозяйственная продукция и сырье животного происхождения, биологические, ветеринарные инструменты, оборудование и аппаратура, информация о заболеваниях животных и мерах по их профилактике, процессы организации и управления в ветеринарии.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения учебной дисциплины (модуля)

Процесс ПП.03.01 «Производственная практика» направлен на формирование следующих компетенций:

а) общие (ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

б) профессиональные (ПК):

ПК 1.1. Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов.

ПК 1.2. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.

ПК 1.3. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.

4. Структура и содержание производственной практики

4.1. Структура производственной практики

Общая трудоемкость ПП.03.01 «Производственная практика» составляет 108 ч.

Вид учебной работы	Очная форма	
	Всего часов	Семестр 4
ПП.03.01 «Производственная практика»		
Аудиторные занятия (всего)	108	108
<i>В том числе:</i>		
Лекции		
Практические занятия	108	108
Контроль (зачет)		+
Самостоятельная работа		
Общая трудоёмкость, часы	108	108

4.2. Тематический план и содержание ПП.03.01 «Производственная практика»

Наименование разделов и тем	Содержание материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
1. Проведение послеубойной диагностика животных в условиях мясоперерабатывающих предприятий.	<ul style="list-style-type: none"> - осмотр туш и внутренних органов разных видов животных; - проведение отбора проб для проведения трихинеллоскопии; - проведение трихинеллоскопии; - проведение отбора проб для бактериологического исследования; - проведение исследования на цистицеркоз; - проведение ветеринарно-санитарной оценки мяса и внутренних органов при болезнях инфекционной этиологии; - проведение ветеринарно-санитарной оценки мяса и внутренних органов при болезнях инвазионной этиологии; - проведение ветеринарно-санитарной оценки мяса и внутренних органов при болезнях незаразной этиологии; - соблюдение правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в животноводстве. - оформление актов и протоколов исследований. 	25	ОК 01,02,03,04,05,07,09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.
2. Проведение лабораторной диагностики мяса и готовых продуктов в условиях мясоперерабатывающих предприятий.	<ul style="list-style-type: none"> - отбор, упаковка и отправка патологического материала в ветеринарную лабораторию; - соблюдение правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в животноводстве; - оформление сопроводительных документов 	25	ОК 01,02,03,04,05,07,09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технологического сырья в условиях мясоперерабатывающих предприятий.	<ul style="list-style-type: none"> - участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов; - участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого жира; - участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизе кишечного сырья; - участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизе крови; - участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизе эндокринного и технического сырья; - оформление необходимой документации 	20	ОК 01,02,03,04,05,07,09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.

<p>4. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов в условиях молокоперерабатывающих предприятий. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения в условиях лабораторий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - отбор пробы молока и молочных продуктов для органолептического исследования; - проведение органолептического исследования; - проведение лабораторного исследования; - определение фальсификации молока и молочных продуктов; - контроль готовой продукции; - оформление результатов ветеринарного контроля в установленном порядке 	20	ОК 01,02,03,04,05,07,09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.
<p>5. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов в условиях молокоперерабатывающих предприятий. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения в условиях лабораторий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с устройством и оборудованием основных отделов лаборатории; - изучение правил использования лабораторного оборудования и правила техники безопасности при работе с патологическим материалом; - ознакомление с правилами приема патологического и другого материала, присланных на исследование; - ознакомление с оформлением сопроводительной документации, с правилами работы в секционном помещении (прозектории), в виварии для лабораторных животных; - освоение умений изготавливать и окрашивать препараты из органов и непатогенных бактериальных культур простой окраской по Грамму и их микроскопирование; - освоение постановки реакции агглютинации и преципитации. 	18	ОК 01,02,03,04,05,07,09 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.

5. Матрица формирования компетенций по дисциплине

Раздел, тема	Компетенции									Общее количество компетенций	
	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 07	ОК 09	ПК 1.1	ПК 1.2		ПК 1.3
	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	10
1. Проведение послепойной диагностика животных в условиях мясоперерабатывающих предприятий.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	10
2. Проведение лабораторной диагностики мяса и готовых продуктов в условиях мясоперерабатывающих предприятий.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	10
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технологического сырья в условиях мясоперерабатывающих предприятий.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	10
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов в условиях молокоперерабатывающих предприятий. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения в условиях лабораторий.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	10
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов в условиях молокоперерабатывающих предприятий. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения в условиях лабораторий.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	10

6. Контроль и оценка результатов освоения практики

Контроль навыков, обучающихся по производственной практике предполагает проверку качества освоения приобретаемых навыков по ходу производственной практики.

В ходе контроля успеваемости предполагаются:

- промежуточная аттестация – подготовка отчета по практике.

Требования к отчету по результатам освоения практики.

Структура отчета должна включать титульный лист, содержание, план прохождения (задание) практики, утвержденное руководителем, заключение, включающим анализ выполненной работы по каждому разделу, описанием освоенных практических методик, их практической значимости, предложений по улучшению прохождения практики, отзыв руководителя практики по ее итогам. Выполненный отчет регистрируется и предоставляется на проверку преподавателю в соответствии с действующими требованиями, при необходимости возвращается на доработку.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

7.1 Основная литература

1. Пронин, В. В. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения. Практикум : учебное пособие для спо / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, У. И. Кундюкова. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 192 с. — ISBN 978-5-507-46896-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/415172> (дата обращения: 06.12.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие для спо / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 304 с. - (Среднее профессиональное образование). - URL: <https://e.lanbook.com/book/169815>. - Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-8114-7968-9 : Б. ц. - Текст : электронный.

3. Гертман, А. М. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства из экологически неблагоприятных районов при незаразной патологии : учебное пособие для спо / А. М. Гертман, Г. Р. Юсупова, Д. М. Максимович. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 200 с. — ISBN 978-5-507-47885-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/356075> (дата обращения: 06.12.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов : учебник для спо / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 188 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/198515>. - Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-8114-9631-0 : Б. ц. - Текст : электронный.

5. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения : учебное пособие для вузов / И. А. Яппаров, В. О. Ежков, А. М. Ежкова, М. С. Ежкова. - Казань : КНИТУ, 2020. - 120 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/166200>. - Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-7882-2609-5 : Б. ц. - Текст : электронный.

6. Мижевикина, А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие для спо / А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина, И. А. Лыкасова. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 84 с. - (Среднее профессиональное образование). - URL: <https://e.lanbook.com/book/165816>. - Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-8114-6901-7 : Б. ц. - Текст : электронный.

7. Лунева, О. Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясного сырья и продукции : учебное пособие / О. Н. Лунева. - Орел : ОГУ имени И.С. Тургенева, 2023. - 95 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/409550> (дата обращения: 15.05.2024) . - Режим доступа: для авториз. пользователей. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/409550.jpg>. - ISBN 978-5-9929-1375-0 : Б. ц. - Текст : электронный.

7.2 Дополнительная литература

1. Надточий, А. Ю. Порядок отбора проб сырья и пищевой продукции для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований и государственного ветеринарного контроля : учебно-методическое пособие / А. Ю. Надточий, М. В. Заболотных. - Омск : Омский ГАУ, 2024. - 80 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/438908> (дата обращения:

24.10.2024) . - Режим доступа: для авториз. пользователей. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/438908.jpg>. - ISBN 978-5-907872-22-6 : Б. ц. - Текст : электронный.

2. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / сост. В. Г. Урбан ; ред. Е. С. Воронин. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2023. - 384 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/305255>. - Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-507-46287-2 : Б. ц. - Текст : электронный.

3. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; ред. М. Ф. Боровков. - 6-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2023. - 476 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/322529>. - Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-507-47001-3 : Б. ц. - Текст : электронный.

7.3 Перечень информационных технологий, используемых в обучении, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Лицензионное программное обеспечение: Microsoft Windows XP / Microsoft Windows 7 Professional , Microsoft Office Professional 2003 / Microsoft Office Professional 2007 / Microsoft Office Professional 2010, STATISTICA Advanced + QC 10 for Windows, в т.ч. отечественное Astra Linux Special Edition РУСБ 10015-01 версии 1.6, 1С:Предприятие 8. Конфигурация, 1С: Бухгалтерия 8 (учебная версия), Project Expert 7 (Tutorial) for Windows , СПС КонсультантПлюс, Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный

Свободно распространяемое лицензионное программное обеспечение: OpenOffice, LibreOffice, 7-Zip, Adobe Acrobat Reader, Google Chrome, в т.ч. отечественное Яндекс.Браузер

Информационные справочные системы:

- Единое окно доступа к образовательным ресурсам – URL: <http://window.edu.ru/>
- ИПС «КонсультантПлюс» – URL: <http://www.consultant.ru/>
- Интерфакс - Центр раскрытия корпоративной информации (сервер раскрытия информации) – URL: <https://www.e-disclosure.ru/>
- Информационно-правовой портал ГАРАНТ.RU – URL: <http://www.garant.ru/>
- Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» (web-версия) – URL: <http://gtexam.ru/>

Профессиональные базы данных:

- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – URL: <http://elibrary.ru>
- Наукометрическая база данных Scopus: база данных рефератов и цитирования – URL: <https://www.scopus.com/customer/profile/display.uri>
- Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики – URL: <https://rosstat.gov.ru/> (Открытый доступ)
- Российская Академия Наук, открытый доступ к научным журналам – URL: <http://www.ras.ru> (Открытый доступ)
- Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации – URL: <http://mcx.ru/> (Открытый доступ)

Электронные библиотечные системы:

- Электронный библиотечный каталог Web ИРБИС – URL: https://molochnoe.ru/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC
- ЭБС ЛАНЬ – URL: <https://e.lanbook.com/>
- ЭБС Znanium.com – URL: <https://new.znanium.com/>
- ЭБС ЮРАЙТ – URL: <https://urait.ru/>
- ЭБС POLPRED.COM – URL: <http://www.polpred.com/>
- Электронная библиотека издательского центра «Академия» – URL: <https://www.academia-moscow.ru/elibrary/> (коллекция СПО)
- ЭБС ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА – URL: <https://molochnoe.ru/ebs/>

8. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины (модуля)

Учебная аудитория 6202 Лаборатория ветеринарной микробиологии, для проведения лабораторных занятий. Оснащенность:

Учебная мебель: столы лабораторные – 11, стулья – 22, доска меловая
Основное оборудование: ферментер BIOSTAT® А МО UniVessel® Glass 5L 230V,

спектрофотометр серии ПЭ по ТУ 9443-001-5627822-2009 Модель ПЭ-5400УФ, стерилизатор паровой автоматический с возможностью выбора режимов стерилизации, термошейкер RTS-1С с охлаждением и реверсивным перемешиванием (биореактор), термостат воздушный для обеспечения температурного режима термостатирования, приспособление для обжима колпачков ПОК-1, ноутбук, мешалка магнитная ММ-135Н с подогревом, центрифуга медицинская серии СМ, термостат, микроскоп биологический Микромед 1, фотометр фотоэлектрический КФК-3-"ЗОМЗ, медицинский шкаф, микроскопы, холодильник, бактерицидная лампа, рефрактометр.

Учебная аудитория 6216 Кабинет ветеринарно-санитарной экспертизы, для проведения практических и лабораторных занятий, самостоятельной работы. Оснащенность: Учебная мебель: столы – 18, стулья – 36, доска меловая. Основное оборудование: экран для проектора 1 шт., проектор - 1 шт., компьютер в комплекте - 1 шт. Основное оборудование: микроскопы биологические Микромед Р-1, рефрактометр, холодильник бытовой, термостат, водяная баня, центрифуга, рефрактометр для молока VMK1, овоскоп, люминоскоп «Филин», проекционные трихинеллоскопы «Стейк» и «Partner», компрессориум, ларь морозильный, рН-метр, сушильный шкаф, нитратомер «Морион».

9. Обеспечение образования для лиц с ОВЗ

Для обеспечения образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья реализация дисциплины может осуществляться в адаптированном виде, исходя из индивидуальных психофизических особенностей и по личному заявлению обучающегося, в части создания специальных условий.

В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, необходимых технических средств, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена организация консультаций с использованием электронной почты.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.