

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Курская государственная сельскохозяйственная академия  
имени И.И. Иванова»

Факультет среднего профессионального образования

СОГЛАСОВАНО

Председатель методической комиссии  
факультета СПО

\_\_\_\_\_ Е.М. Мезенцева  
(подпись, расшифровка подписи)

«28» июня 2018г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета СПО

\_\_\_\_\_ И.С. Меркушева  
(подпись, расшифровка подписи)

«29» июня 2018г.

**Программа производственной практики  
(по профилю специальности)  
по ПМ. 03 «Участие в проведении ветеринарно-санитарной  
экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»**

**Специальность:** 36.02.01 Ветеринария

**Вид подготовки:** базовая, на базе среднего общего образования

**Форма обучения:** очная

Курск - 2018

Программа производственной практики (по профилю специальности) составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 - *Ветеринария*, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «12» мая 2014 г. № 504;
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 14 июня 2013 г. № 464;
- приказа Министерства образования и науки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

Автор-составитель – преподаватель кафедры профессиональных дисциплин Стебеньев И. И.

Одобрено на заседании предметной (цикловой) комиссии

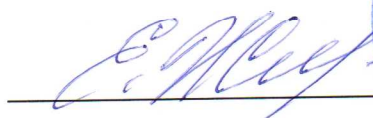
Протокол № 8 от 25 июня 2018 г.

Председатель П(Ц)К \_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_ Саенко С.Н.

(подпись)

(инициалы, фамилия)

Главный ветеринарный врач  
ИП Горбулин В.В.





Железнякова Е.И./

**ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ/ПЕРЕСМОТРА  
ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ  
МОДУЛЮ «УЧАСТИЕ В ПРОВЕДЕНИИ ВЕТЕРИНАРНО-  
САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО  
ПРОИСХОЖДЕНИЯ»**

Программа одобрена на 2018 - 2019 учебный год.

Протокол №12 от «28 июня» 2018 г. заседания кафедры профессиональных дисциплин.

Зав. кафедрой  /Проняева М.Е./

## 1 Цель практики

Цель производственной практики (по профилю специальности) - комплексное освоение студентами **вида профессиональной деятельности**: «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения», формирование практических умений и навыков исследования продуктов и сырья животного происхождения

## 2 Задачи практики

Задачи производственной практики (по профилю специальности):

- приобретение **практического опыта** участия в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения;

- приобретение **умений**:

1. Проводить предубойный осмотр животных;
2. Проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного для исследований;
3. Консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;
4. Проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;
5. Проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;
6. Проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала;

## Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Производственная практика по профилю специальности проводится в рамках профессионального модуля ПМ.03 «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»,

Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Для эффективного прохождения производственной практики (по профилю специальности) студентам необходимо освоить такие дисциплины как: «Анатомия и физиология животных», «Основы микробиологии», «Основы зоотехнии», «Метрология, стандартизация и подтверждение качества», МДК 01.01 «Методики проведения зоогигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий», МДК.03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

К началу прохождения производственной практики студенты должны знать: правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения; методику предубойного осмотра животных; стандарты на готовую продукцию животноводства; пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактику; методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения; правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

Во время прохождения производственной практики студенты учатся применять полученные теоретические знания при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.

Работая под руководством руководителя практики, студенты приобретают практические навыки проведения ветеринарного контроля убойных животных; проведения послеубойного осмотра голов, туш (тушек) и внутренних органов сельскохозяйственных животных, проведения предубойной и послеубойной диагностики инфекционных и инвазионных болезней сельскохозяйственных животных; отбора проб биологического материала, их упаковки и подготовки к исследованию.

Таким образом, производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.03 «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения позволяет приобрести опыт работы по выбранной специальности и тем самым закладывает основы для дальнейшего профессионального развития будущего специалиста в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы.

#### **4 Вид, тип, способ и форма проведения практики**

*Вид* практики – производственная (по профилю специальности).

*Тип* практики – практика по формированию у обучающихся общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение умений и практического опыта.

*Способ* проведения практики – стационарная, выездная.

Производственная (по профилю специальности) практика проводится на предприятиях и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основании договоров, заключаемых между академией и этими организациями.

*Форма* проведения практики – *концентрированная*.

## 5 Место и время проведения учебной практики

Все студенты для прохождения производственной практики направляются на предприятия по переработке сырья и продуктов животного происхождения, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынков, ветеринарные лаборатории, укомплектованные высококвалифицированными ветеринарными специалистами и оснащенные современным высокотехнологичным оборудованием.

Время проведения практики - 6 семестр, длительность - 108 часа (3 недели).

Выполняемые студентом виды работ устанавливаются согласно распорядка дня на предприятии, в котором студент проходит практику.

## 6. Компетенции, формируемые у студента во время практики

В результате прохождения производственной практики у студентов формируются следующие **компетенции**.

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, анализ и оценку информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования 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
ПК3.1.	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

## 7 Структура и содержание практики

### 7.1 Структура практики

№ п/п и название этапа практики	Виды / формы работы студента	Трудоемкость в днях/часах	Форма текущего контроля
1. Организационный 1.1. Организационный (в академии)	Рабочее совещание	1-ый день/ 2 ч	Собеседование по программе практике.
1.2. Организационный (на рабочем месте)	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	1-ый день/ 4 ч	Опрос по технике безопасности при работе в лаборатории ВСЭ
2 Основной	Проводить ветеринарный контроль убойных животных.	2 день/6ч 3 день/8ч	-ежедневный контроль посещаемости практики;
	Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	4 день/8ч 5 день/8ч	- наблюдением за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практик),
	Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно санитарной экспертизы.	6-ой день/8 ч 7-ой день/8 ч	- контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики),
	Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	8-ой день/8 ч	
	Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.	9-ый день/ 6ч	- контроль за ведением дневника практики, - контроль сбора материала для отчета по
	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	10-ый день/ 6ч	



	Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.	11-ый день/ 8ч	
		12-ый день/ 8ч	
		13-ый день/8ч	
	Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.	14-ый день/ 6ч	
3. Заключительный	Собеседование по итогам практики.	15-ый день/6ч	Проверка дневников. Зачет с оценкой

## 7.2 Содержание практики

### 1 Организационный этап

*Рабочее совещание:* определение цели и задач практики, знакомство с содержанием практики, согласование плана работы с руководителем практики от академии и руководителем предприятия.

*Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте:* ознакомление студентов с инструкцией о правилах работы на предусмотренной практикой рабочем месте.

### 2 Основной этап

*Проводить ветеринарный контроль убойных животных*

Знакомство с расположением, площадью, оснащением карантина, изолятора и санитарной бойни. Анализ причин карантинирования и изоляции животных. Изучение перечня инфекционных болезней животных, зарегистрированных на мясокомбинате за 1-2 года.

Знакомство с порядком обеззараживания мяса и других продуктов убоя от больных животных, переработанных на санбойне.

Знакомство с устройством убойно-разделочного цеха. Изучение технологической схемы переработки животных.

Изучение влияния отдельных технологических операций на загрязнение поверхности туш и других продуктов убоя: системы оглушения, обескровливания животных, сбор крови на пищевые и медицинские цели, процесс забеловки, нутровки, распиловки туш на полутуши, клеймение. Изучение

санитарных требований, предъявляемых ко всем производственным процессам.

*Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию*

Изучение порядка маллеинизации при приемке однокопытных животных (лошади). Знакомство с документацией, которую ведут ветеринарные работники при приемке, размещении и предубойном содержании скота.

Знакомство с устройством и функциями лаборатории ОПВК по физико-химическим и микробиологическим исследованиям сырья, материалов, готовой продукции и других объектов.

*Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы*

Знакомство с работой ветсанэкспертов на всех точках ветсанэкспертизы. Оценка места работы врачей: освещение (естественное или искусственное), наличие приспособления для обеззараживания инструментов, обработки рук (вода, моющие средства).

Приобретение навыков проведения ветсанэкспертизы на каждой точке ветеринарно-санитарного осмотра и взятия материала для проведения трихинеллоскопии при убое свиней. Приобретение навыков проведения исследования проб на трихинеллез методом компрессионной трихинеллоскопии.

*Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства*

Характеристика базы предубойного содержания. Знакомство с функциями ветеринарной службы при приемке животных, документацией, поступающей с партией скота (при этом отмечают случаи неправильного ее заполнения). Изучение порядка приемки и осмотра животных перед въездом на предприятие, условий выгрузки и размещения скота, сроков предубойной выдержки (отдыха) в зависимости от длительности транспортировки, состояния животных, система термометрии скота перед убоем.

Изучение порядка исследований органов и тканей при подозрении на инфекционные болезни, при вынужденном убое животных. Анализ организации лабораторного контроля основных видов продукции, санитарного состояния помещения, оборудования, тары и инвентаря.

*Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов*

Знакомство со структурой предприятия, его мощностью по выпуску различных видов продукции, количеству перерабатываемых животных по видам, сведения о регистрации болезней животных, выявленных за последние 1-2 года. Знакомство со структурой ветслужбы, штатным расписанием.

Оценка санитарно-технического состояния территории, зданий и сооружений, системы водоснабжения, канализации, очистки и обеззараживания сточных вод, навоза. Изучение и анализ сырьевой зоны предприятия, видов используемого транспорта и длительности доставки животных.

*Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья*

Изучение и анализ порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, жира и субпродуктов. Приобретение навыков определения органолептических, морфологических, товароведческих и физикохимических показателей. Приобретение навыков ветеринарного осмотра голов, туш и органов. Приобретение навыков отбора проб и проведения лабораторных исследований.

*Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия*

Знакомство с работой патологоанатомического и бактериологического отдела. Изучение нормативной документации. Приобретение навыков подготовки лабораторной посуды и приготовления питательных сред. Освоение методик выявления и определения бактерий рода сальмонелла, золотистый стафилококк, листерий, сульфитредуцирующих клостридий, КМАФАМ., участие в проведении патологоанатомического вскрытия животных.

*Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала*

Знакомство с организационной структурой лаборатории, штатным расписанием, областью аккредитации. Знакомство с нормативной документацией. Изучение и анализ гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Знакомство с организацией работы химико-токсикологического отдела и бактериологического отдела. Участие в подготовке патматериала, оформление сопроводительной документации.

### **3 *Заключительный этап***

*Собеседование по итогам практики:* рассмотрение документов, беседа по содержанию практики и представленного студентом отчета, защита отчета по практике.

## **8 Структура и содержание отчета о практике**

Формы отчетности (дневник, отчет и т.п.) обучающихся о прохождении практики определены учебным управлением академии с учетом требований ФГОС СПО/ОПОП.

Примерная структура отчета о практике:

- Титульный лист.
- Содержание.
- Введение.
- Основная часть отчета.
- Заключение
- Список использованных источников.
- Приложения.

## **9 Технологии, используемые студентом на практике**

Прохождение производственной технологической практики базируется на основных образовательных технологиях в виде лекций и самостоятельной работы студентов. В процессе практики используются производственные и научно-исследовательские технологии. Целесообразно участие студентов в работе различных рабочих совещаний, «группах мозгового штурма», решении сложных проблем, включение в работу комиссий по выработке нестандартных управленческих решений, поручение подготовки докладов и информации по новейшим технологическим и научным достижениям.

## **10 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента на практике**

Для самостоятельной работы во время производственной практики студент использует следующие учебно-методические материалы:

- *литература по соответствующей тематике,*
- *нормативные документы*
- *фонд оценочных средств по профессиональному модулю,*
- *дневник практики, оформленный на основе ежедневных наблюдений,*
- *характеристика-отзыв руководителя практики.*

Эффективное учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента на практике возможно только при тесном взаимодействии и объединении усилий руководителей практики от академии и организации. Задание на практику, её программа должны быть согласованы, и в соответствии с планом графиком контролироваться как по этапам, так и по результатам выполнения тех или иных пунктов программы.

## **11 Формы отчетности студентов о практике**

По итогам производственной практики (по профилю специальности) студент представляет, заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики от организации, отчет, выполненный по установленной структуре с приложениями к нему заполненных бланков документов, дневник практики, а так же содержащиеся в нем аттестационный лист по практике об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций и характеристику на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения производственной (по профилю специальности) практики.

## **12 Контроль и оценка результатов прохождения практики**

В соответствии с учебным планом, рабочей программой по ПМ.03: «Участие в проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения», и программой производственной практики (по профилю специальности) предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

### **12.1 Текущий контроль**

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики;
- наблюдением за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практик),
- контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики),
- контроль за ведением дневника практики,
- контроль сбора материала для отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

### **12.2 Промежуточная аттестация**

Форма промежуточной аттестации по производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.03: «Участие в проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения», - зачет с оценкой.

Практика завершается зачетом с оценкой при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и академии 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.

Промежуточная аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Зачет с оценкой проходит в форме защиты отчета по практике.

### 12.3 Виды работ и проверяемые результаты производственной практики (по профилю специальности)

Виды работ	Результаты (сформированные компетенции, приобретенные умения и практический опыт)	Формы и методы контроля для оценки результатов обучения
<p>-Проводить предубойный осмотр животных;</p> <p>- Проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного для исследований;</p> <p>- Консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;</p> <p>- Проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;</p> <p>-Проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;</p> <p>-Проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала;</p>	<p>- <b>практический опыт</b> участия в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.</p> <p>- <b>умения:</b></p> <p>-Проводить предубойный осмотр животных;</p> <p>- Проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного для исследований;</p> <p>- Консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;</p> <p>- Проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;</p> <p>-Проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;</p> <p>-Проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала;</p> <p>- <b>компетенции</b></p> <p>ОК 1;</p> <p>ОК 2;</p> <p>ОК 3;</p> <p>ОК 4;</p> <p>ОК 5;</p> <p>ОК 6;</p> <p>ОК 7;</p> <p>ОК 8;</p> <p>ОК 9;</p> <p>ПК 3.1;</p> <p>ПК 3.2;</p> <p>ПК 3.3;</p>	<p>Наличие положительного аттестационного листа по практике от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций;</p> <p>Наличие положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период практики;</p> <p>Полнота и своевременность представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.</p>

	ПК 3.4; ПК 3.5. ПК 3.6 ПК 3.7 ПК 3.8	
--	--	--

## **12.4 Критерии оценки результатов производственной практики при проведении промежуточной аттестации**

Оценка «5» (отлично) выставляется, если обучающийся:

- своевременно, качественно выполнил все виды работ, предусмотренные программой практики, предоставил заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике руководителей практики от организации и академии о высоком уровне освоения профессиональных компетенций и положительную характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, а так же подписанный руководителем практики от организации, отчет выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями;

- при защите отчета показал глубокие знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, грамотное и доказательное изложение материала, высокий уровень освоения компетенций, способность самостоятельно применять приобретенные умения и практический опыт по участию в проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

Таким образом, вид профессиональной деятельности по участию в проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.освоен.

Оценка «4» (хорошо) выставляется, если обучающийся:

- своевременно, но с незначительными отклонениями выполнил все виды работ, предусмотренные программой практики, предоставил заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике руководителей практики от организации и академии о высоком уровне освоения профессиональных компетенций и положительную характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, а так же подписанный руководителем практики от организации, отчет выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями, но имеющий отдельные ошибки, которые носят несущественный характер;

- при защите отчета показал хорошие знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, не всегда последовательное

изложение материала, высокий уровень освоения компетенций, способность применять приобретенные умения и практический опыт по участию в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

Таким образом, вид профессиональной деятельности по участию в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения освоен.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется, если обучающийся:

- выполнил в полном объеме виды работ, предусмотренные программой практики, однако часть заданий вызвала затруднения, предоставил заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике руководителей практики от организации и академии о среднем уровне освоения профессиональных компетенций, характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики имеющую существенные замечания руководителя практики, а так же подписанный руководителем практики от организации, отчет, выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями, но имеющий поверхностный анализ собранного материала, нечеткую последовательность изложения;

- при защите отчета показал поверхностные знания по отдельным видам работ, предусмотренных программой практики, средний уровень освоения компетенций, испытывает затруднения в применении приобретенных умений и практического опыта по участию в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

В целом, вид профессиональной деятельности по участию в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения освоен.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если обучающийся:

- выполнил не в полном объеме и с нарушением сроков виды работ, предусмотренные программой практики, предоставил заполненный с нарушением требований, подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике руководителей практики от организации и академии о низком уровне освоения профессиональных компетенций, характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, имеющую существенные критические замечания руководителя практики, а так же подписанный руководителем практики от организации, отчет, составленный не в полном объеме и с нарушением требований;

- при защите отчета показал фрагментарные знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, низкий уровень освоения



компетенций, испытывает серьезные затруднения в применении приобретенных умений и практического опыта по участию в проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

Таким образом, вид профессиональной деятельности по участию в проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения не освоен.

### **13 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**

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

##### **Основная литература:**

1. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: курс лекций / сост. М.А. Радионова.- Курск: Курская ГСХА, 2016.-230 с.– Режим доступа: Локальная сеть. Электронный каталог.

##### **Дополнительная литература:**

1. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5703>.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебник / А. А. Кунаков, Б. В. Уша, О. И. Кальницкая; под ред. А.А. Кунакова. - Москва: Инфра-М, 2015. - 234с.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / И.А. Лыкасова [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/61365>.
4. Латыпов Д.Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Д.Г. Латыпов, И.Н. Залялов.— Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 576 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/56169>.
5. Салимов В.А. Практикум по патологической анатомии животных [Электронный ресурс] : учеб.пособие / В.А. Салимов.— Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 352 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5099>.

##### **Периодические издания:**

###### **Журналы:**

1. Ветеринария
2. Ветеринария сельскохозяйственных животных

## **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Ветеринарный портал, [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://vseveterinary.ru/>, свободный.
2. Серегин И.Г., Никитченко В.Е., Никитченко Д.В. [Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных и птицы](#): учебное пособие [Электронный ресурс]- Режим доступа: [Web-local.rudn.ru/web-local/prep/rj/files.php?f=prep](http://web-local.rudn.ru/web-local/prep/rj/files.php?f=prep), свободный.
3. Патологическая анатомия животных. [Электронный ресурс] / Электронный учебно – методический комплекс. Смердова М. Д. — Режим доступа: [http://www.kgau.ru/distance/vet\\_03/patanatomia/00a\\_autor.html](http://www.kgau.ru/distance/vet_03/patanatomia/00a_autor.html), свободный.

### **14 Материально-техническое обеспечение практики**

Для эффективного прохождения практики необходимы передовые ветеринарные учреждения и предприятия по переработке продукции животноводства, оснащенные современным технологическим и лабораторным оборудованием, способным обеспечить все виды и формы работы, предусмотренные в п.7 настоящей программы.

### **15 Особенности прохождения практики инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, по заявлению, проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Выбор мест прохождения практик для данных обучающихся производится с учетом требований их доступности и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а так же индивидуальной программе реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении на практику данной категории обучающихся в организации, Академия согласовывает с организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, а так же индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а так же с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом трудовых функций.