

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 учебной практики  
по ПМ.03 «Участие в проведении ветеринарно-санитарной  
экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»**

**Специальность:** 36.02.01 *Ветеринария*

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

**Форма обучения:** *очная*

Программа учебной практики составлена с учетом требований:


- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 Ветеринария, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.05.2014 № 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 предметной (цикловой) комиссии  Саенко С.Н.  
(подпись) (инициалы, фамилия)

Согласовано с  
работодателем:

Главный ветеринарный врач  
ИП Горбулин В.В.

 Железнякова Е.И./



**ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ/ПЕРЕСМОТРА  
ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «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 учебной практики - освоение студентами **вида профессиональной деятельности**: участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения, формирование первоначальных **практических умений и навыков** в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

## **2 Задачи практики - приобретение практического опыта по:**

- 1) предубойному осмотру животных;
  - 2) участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;
- **формирование умений:**
- 1) проводить предубойный осмотр животных;
  - 2) вскрывать трупы животных;
  - 3) проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследований;
  - 4) консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;
  - 5) проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;
  - 6) проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;
  - 7) проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала;

## **3 Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Учебная практика проводится в рамках профессионального модуля ПМ.03. и является значительным этапом в системе подготовки будущих ветеринарных фельдшеров, их профессиональном становлении. Функциональное предназначение практики - закрепление теоретических знаний и приобретение первоначальных практических умений в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

Для эффективного прохождения практики студенты должны освоить такие дисциплины, как «Анатомия и физиология животных», «Основы микробиологии», «Основы зоотехнии», профессиональных модулей ПМ. 01 «Осуществление зоогигиенических, профилактических и ветеринарно - санитарных мероприятий» и ПМ.02 «Участие в диагностике и лечении заболеваний сельскохозяйственных животных», а также обладать базовыми знаниями об основных направлениях деятельности ветеринарного фельдшера.

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.03 дает возможность студентам в реальной производственной ситуации применять на практике теоретические знания и практические умения, участвовать в конкретных производственных процессах, исследованиях, представлять и интерпретировать результаты экспертиз, получать практический опыт в участии в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения.

Прохождение учебной практики по профессиональному модулю ПМ.03. способствует успешному овладению студентами профессиональной деятельностью в соответствии с уровнем подготовки выпускника - ветеринарного фельдшера, согласно действующим нормативным и методическим документам.

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

*Вид* практики – учебная.

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

*Способ* проведения практики – стационарная.

Учебная практика проводится в ФГБОУ ВО Курская ГСХА мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла в лаборатории.

*Форма* проведения практики – *концентрированная*.

#### **5. Место и время проведения практики**

Продолжительность практики 3 недели. Сроки проведения практики согласно графику учебного процесса: 7 семестр -3 недели.

Практика проводится в лаборатории ветеринарно – санитарной экспертизы.

## 6 Компетенции, формируемые у студента во время практики

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
ОК 3.	Принимать решения в стационарных и нестационарных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
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
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частной 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 ветеринарносанитарной 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	Оформление дневника
	Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	4 день/8ч 5 день/8ч	Оформление дневника
	Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно санитарной экспертизы.	6-ой день/8 ч 7-ой день/8 ч	Оформление дневника
	Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	8-ой день/8 ч	Оформление дневника
	Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.	9-ый день/ 6ч	Оформление дневника
	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	10-ый день/ 6ч	Оформление дневника

	Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.	11-ый день/ 8ч	Собеседование по программе практике.
		12-ый день/ 8ч	Опрос по технике безопасности при работе с аутопическим мате тодуШора и их исследование.
		13-ый день/8ч	Проверка правильности проведения аутопсии и оформления протокола вскрытия Проверка правильности отбора, консервации и пересылки проб патологического материала, составления сопроводительных документов.
	Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.	14-ый день/ 6ч	Собеседование о способах утилизации конфискатов, сырья животного происхождения и зараженного материала. Опрос по ветеринарно-санитарным правилам специализированных заводов по утилизации сырья животного происхождения, и зараженного материала.



			Проверка дневника практики, обсуждение работы патоморфологического отдела, текущей и отчетной документации.
			Проверка правильности описания макропрепаратов.
3. Заключительный	Собеседование по итогам практики.	15-ый день/6ч	Проверка дневников. Зачет.

## Содержание практики Организационный этап

### 1.1 Организационный этап (в академии)

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

### 1.2 Организационный этап (на рабочем месте)

*Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте:* ознакомление студентов с инструкцией о правилах работы в лаборатории ВСЭ

## 2 Основной этап

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

Знакомство со структурой лаборатории, штатным расписанием. Знакомство с правами и обязанностями ветеринарно-санитарных экспертов. Изучение и анализ оснащенности лаборатории приборами, оборудованием и реактивами.

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

Знакомство с правилами оформления и основными ошибками заполнения сопроводительных ветеринарных документов. Изучение правил оформления журналов, обязательных для лаборатории ВСЭ. Знакомство с оформлением отчетной документации. Изучение нормативной документации.

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

Изучение и анализ порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, жира и субпродуктов. Приобретение навыков определения органолептических, морфологических, товароведческих и физико-химических показателей.

*Проводить ветеринарный контроль убойных животных*

Приобретение навыков ветеринарного осмотра голов, туш и органов. Приобретение навыков отбора проб и проведения лабораторных исследований.

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

Изучение и анализ порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы. Приобретение навыков определения качества рыбы. Освоение методики исследования рыбы на паразитарную чистоту.

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

Изучение и анализ порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов. Знакомство с порядком приема молока, приобретение практических навыков оценки качества молока, отбора проб молока и молочных продуктов.

Определение кислотности, класса чистоты, плотности, массовой доли жира и белка, бактериальной обсемененности, содержания соматических клеток, наличие ингибирующих веществ, проверка качества пастеризации.

Изучение и анализ порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц, меда и растительных продуктов.

Знакомство с порядком приема яиц, приобретение практических навыков оценки качества яиц, проведение овоскопии.

Знакомство с правилами приема меда. Приобретение навыков осмотра тары и органолептического исследования меда, определение физико-химических показателей и экспресс методов выявления фальсификации.

Знакомство с ассортиментом растительной продукции, разрешенной к реализации. Приобретение навыков отбора проб, органолептического исследования, определение содержания нитратов и радиометрического контроля.

*Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.*

*Ознакомление с целями и задачами аутопсии, изучение патологоанатомического инструментария, спецодежды вскрывающего, требований к месту вскрытия, общих правил абдукции трупов: учебная, диагностическая цели, цель судебного порядка аутопсии; задачи вскрытия, инструменты вскрытия (ампутационный нож, пинцет Шора, пила листовая, ножницы кишечные, ножницы реберные); состав спецодежды вскрывающего (резиновые сапоги, халат, фартук, нарукавники, полотняная шапочка, резиновые перчатки); обустройство места вскрытия и требования к секционным залам и прозекториям, секция трупов.*

1. *Конспектирование техники вскрытия трупов крупного рогатого скота: осмотр трупа, снятие кожи, анализ состояния подкожной клетчатки, мускулатуры, костей, суставов и поверхностных лимфатических узлов,*

вскрытие грудной и брюшной полостей, последовательность исследования органов у крупного рогатого скота.

2. *Конспектирование техники вскрытия трупов лошадей:* осмотр трупа, снятие кожи, анализ состояния подкожной клетчатки, мускулатуры, костей, суставов и поверхностных лимфатических узлов, вскрытие грудной и брюшной полостей, последовательность исследования органов у лошадей.

3. *Конспектирование техники вскрытия трупов свиней и мелких животных по методу Шора:* понятие о полной эвисцерации органов и правильности их обследования.

4. *Конспектирование техники вскрытия трупов птиц:* особенности вскрытия трупов птиц и порядка их патологоанатомического исследования.

5. *Вскрытие трупов животных и протоколирование вскрытия:* метод Шора, составные части протокола вскрытия (предварительная или вводная; описательная; заключительная), правила оформления, заключение о причинах смерти животного (патологоанатомический диагноз, результаты дополнительных исследований, собственно заключение).

6. *Вскрытие трупа животного, отработка правил отбора, консервации и пересылки проб патологического материала, составление сопроводительных документов:* техника взятия патологического материала для бактериологического и вирусологического исследований, химико-токсикологического анализа, упаковка, консервирование и пересылка материала; основы патогистологической техники (взятие материала, фиксация образцов); правила оформления сопроводительных документов для дополнительных лабораторных исследований (бактериологическое, гистологическое, химико-токсикологическое).

*Изучение способов утилизации конфискатов, сырья животного происхождения и зараженного материала.*

1. *Ознакомление с оборудованием и технологическими процессами завода по утилизации сырья животного происхождения, и зараженного материал:* работа автоклавов (металлический цилиндр с паровой рубашкой и торцевой крышкой, давление 4-5 атм. в течение 12ч.), горизонтальных двустенных вакуумных котлов (трехфазовая обработка сырья: 1. предварительное обезвоживание под вакуумом 50-55 мм.рт.ст., давление пара 2-3 атм., температура 70 С, продолжительность фазы 2-3ч.; 2. разварка и стерилизация сырья под давлением 1,5-2 атм., температура 112-115 С, продолжительность фазы 1,5-2 ч.; 3. окончательная фаза- высушивание под вакуумом 50-60 мм.рт.ст., давление 2-3 атм., температура 75-80 С, продолжительность 1,5ч.), лабораторное оборудование, специализированный автопарк, понятие технического жира и мясо- костной муки.

2. *Знакомство с устройством и оборудованием, документацией патоморфологического отдела ОБУ « Курская областная ветеринарная лаборатория», вскрытие трупа животного, отбор проб для дополнительных лабораторных исследований:* способы вскрытия различных видов животных,

нормативная и законодательная база работы патоморфологического отдела, правила утилизации, методы соблюдения личной и общественной биологической безопасности при работе с аутопическим материалом, применяемых в лаборатории.

3. *Знакомство с устройством и оборудованием, документацией бактериологического и химико - токсикологического отделов ОБУ « Курская областная ветеринарная лаборатория:* характеристика основных токсинов, обнаруживаемых в воде, меде и продуктах убоя; методика исследований воды, меда и продуктов убоя на наличие токсинов; техника безопасности при работе с токсическими веществами.

4. *Описание основных патоморфологических изменений при болезнях различной этиологии:* патоморфологические изменений в макропрепаратах, схемы описания компактных и полостных органов, слизистых и серозных оболочек; диагностика и дифференциальная диагностика различных заболеваний животных на основании патологоанатомического диагноза.

### **Заключительный этап**

**Собеседование по итогам практики:** беседа по содержанию практики и представленного студентом отчета.

## **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 (Выводы и предложения).
- Список использованных источников.
- Приложения.

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

Во время учебной практики при проведении занятий со студентами

применяется традиционная лекционно-семинарская технология и работа с документами, а также инновационные технологии:

- *решение ситуационных задач,*
- *моделирование реальных производственных ситуаций*
- *информационные технологии.*

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

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

- *конспект лекций,*
- *литература по соответствующей тематике,*
- *формы и бланки самостоятельно заполненные,*
- *выполненные творческие задания,*
- *фонд оценочных средств по профессиональному модулю.*

### **11 Формы отчетности студента о практике**

По окончании учебной практики студент на зачёте предоставляет преподавателю дневник, характеристику и отчёт. На зачёте к дневнику рекомендуется приложить краткий фоторепортаж о прохождении практики.

#### **Оценочный материал практики (вопросы для собеседования)**

##### **Раздел 1**

1. Структура лаборатории, оснащённость оборудованием для проведения ВСЭ.
2. Функции лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы
3. Требования к сопроводительной документации
4. Методика ветеринарно-санитарного осмотра голов
5. Методика ветеринарно-санитарного осмотра внутренних органов
6. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш
3. Методика проведения трихинеллоскопии
4. Методика определения кислотности молока
5. Методики определения класса чистоты и плотности молока
6. Методика определения массовой доли жира молока
7. Методика определения нитратов в растительных продуктах

Методы определения натуральности меда

##### **Раздел 2**

- 1) Техника вскрытия трупов мелких животных по Шору. вскрывать трупы животных;
- 2) Правила отбора проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследований.
- 3) Способы консервирования проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения, в зависимости от вида исследования.
- 4) Цели и задачи производимых патологоанатомических вскрытий трупов животных.
- 5) Методы исследования патологического материала.

- б) Требования биологической и экологической безопасности к месту вскрытия трупов.
- 7) Методы личной и общественной безопасности при работе с аутопиче-ским материалом.
- 8) Постановка диагноза на основании патологоанатомических изменений.
- 9) Сущность описания патологоанатомических изменений в органах и тканях.
- 10) Правила оформления сопроводительных документов при пересылке патологического материала.
- 11) Наиболее эффективные способы уничтожения трупов животных.

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

В соответствии с учебным планом, рабочей программой по ПМ 03 «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» и программой учебной практики предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения видов работ.

### **12.1 Текущий контроль**

Текущий контроль результатов прохождения учебной 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 и составлением отчета.

### **12.2 Промежуточная аттестация**

Форма промежуточной аттестации по учебной практике по ПМ 03 «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»

- зачет с оценкой.

Практика завершается зачетом с оценкой при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителя практики 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 учебной практики проводится на основании защиты отчета и устного ответа обучающегося на вопросы по теме практики.

### 12.3 Виды работ и проверяемые результаты учебной практики

Виды работ	Результаты (сформированные компетенции, приобретенные умения и практический опыт)	Формы и методы контроля для оценки результатов обучения
<p>Проводить ветеринарный контроль убойных животных.</p> <p>Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.</p> <p>Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p>Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.</p> <p>Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.</p> <p>Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.</p> <p>Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.</p>	<p><b>практический опыт</b></p> <p>предубойному осмотру животных;</p> <p>участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;</p> <p><b>- умения:</b></p> <p>- проводить предубойный осмотр животных;</p> <p>- вскрывать трупы животных;</p> <p>- проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения 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>Наличие положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций;</p> <p>Наличие положительной характеристики 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>

	ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7; ПК 3.8	
--	--	--

#### **12.4 Критерии оценки результатов учебной 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, дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике о высоком уровне освоения профессиональных компетенций и положительную характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, а так же отчет выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями отчет;

- 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 при выполнении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

Таким образом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта по участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

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

- своевременно, но с незначительными отклонениями выполнил все виды работ, предусмотренные программой практики, предоставил заполненный в соответствии с требованиями, дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист о высоком уровне освоения профессиональных компетенций и положительную характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, а так же 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 при участии в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

Таким образом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта по участию в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

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 дневник, содержащийся в нем: аттестационный лист по практике о среднем уровне освоения профессиональных компетенций, характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики имеющую существенные замечания руководителя практики, а так же 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 при выполнении работ по участию в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

В целом, прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта по участию в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

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, дневник, содержащийся в нем: аттестационный лист по практике о низком уровне освоения профессиональных компетенций, характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, имеющую существенные критические замечания руководителя практики, а так же 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 при участии в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

Таким образом, не прослеживается сформированность общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта по участию в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»

### **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**

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- перечень оборудования и наглядно-демонстрационного материала:

Стол прямой письменный с подвесной тумбочкой

Стул ученический разборный без крепления 835

Доска классная

Тумба низкая 013/1630

Шкаф стеллажный двухдверный закрытый

Анализатор качества молока Клевер-2-1.

Анализатор соматических клеток в молоке Соматос - мини 1231.

Баня водяная лабораторная ЛАБ-ТБ-4.

Весы электронные

Люминоскоп

Микроскопы: 013/597- 1., монокулярный Биомед-2- 2., монокулярный

Микромед с осветителем 1322

Рефрактометр ИРФ-454 Б2М 258

pH-метр pH-410.,

Термостат ТС-1СПУ

Прибор для контроля качества яиц

Аквадистиллятор

Химические реактивы и посуда.

Учебные таблицы

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

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов 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.