

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Ершов Петр Петрович  
Должность: ректор  
Дата подписания: 15.10.2025 11:47:18  
Уникальный программный ключ:  
d716787cb2dec63f67d2c70a97dc1b66bd67fea5

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ АКАДЕМИЯ»**

**Отделение среднего профессионального образования**

**Принят на Ученом совете**

**АНОО ВО МВА**

**Протокол №2 от 01.11.2021г**



**01 «ноября» 2021г**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКАМ**

**36.02.01 Ветеринария**

**ДЛЯ СТУДЕНТОВ ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ**

Московская область,

г. Дзержинский  
2021 год

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Учебная и производственная практика студентов является составной частью образовательного процесса по специальности 36.02.01 Ветеринария и имеет важное значение при формировании вида профессиональных навыков.

### Цели практики:

1. Получение практического опыта:
  - участия в выполнении проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения
2. Формирование профессиональных компетенций (ПК)

Название ПК	Основные показатели оценки результатов (ПК)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-Проявление устойчивого интереса к будущей профессии; -Ситуационно- адекватная актуализация знаний; -Участие в различных соревнованиях, выставках в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и сырья животного происхождения.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы для выполнения профессиональных задач; -Владение содержанием и методикой организации ветеринарно- санитарной экспертизы ; -Способность самостоятельно решать учебно- профессиональные задачи в конкретной практической ситуации с соблюдением ветеринарно-санитарных правил; -Владение умениями и способами исследовательской деятельности в целях поиска для решения образовательных проблем в области ветеринарии; Правильно оценивать эффективность и качество ветеринарно- санитарной экспертизы.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-Принятие оптимального решения в стандартных и нестандартных ситуациях; -Умение нести ответственность за любое принятое решение; -Поиск и оценивание альтернативных способов решения проблемы.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-Владение современными технологиями поиска, анализа и оценки информации; -Эффективный поиск актуальной информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; -Использование различных источников информации, включая электронный; -Способность самостоятельно обрабатывать информацию, структурировать ее; -Готовность и способность к преобразованию информации.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	-Владение современными информационно- коммуникационными технологиями для эффективного выполнения профессиональных задач; -Использование СМИ в информировании населения и работников животноводства.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-Умение вступать в коммуникацию, быть понятным; -Знание способов взаимодействия с окружающими; -Умение работать в коллективе, в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством и с потребителями, -Умение подчинять личные интересы целям группы; Умение улаживать разногласия и конфликты, возникающие в процессе

	взаимодействия.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	-Составлять цели и мотивировать деятельность подчиненных; -Проявлять ответственность за выполненную работу; -Брать на себя ответственность за принятые решения; -Проводить самоанализ и коррекцию результатов собственной работы.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-Самостоятельно работать с информацией, выделить главное и второстепенное; -Учиться выступать перед аудиторией; -Планирует самообучение, самовоспитание и повышение квалификации; -Составляет план профессионального и личностного развития; -Введение здорового образа жизни; -Пропагандирование результатов собственного опыта.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	-Регулярно в группе и самостоятельно изучать достижения современной ветеринарной науки, научно- технического прогресса, оснащенности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и изменений ветеринарно – санитарных норм.
ПК 3.1 Проводить ветеринарный контроль убойных животных.	-Грамотно и квалифицированно проводит прием животных на убой с проверкой соответствующих документов; -Карантинирование в предубойном пункте; -Проводит убой животных и птицы с соблюдением всех ветеринарно-санитарных норм; -Контроль качества продукции на всех ветеринарных точках; -Контроль качества продуктов животноводства и сырья животного происхождения.
ПК 3.2 Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	-Соблюдать все ветеринарно-санитарные правила при отборе, заборе, упаковке и транспортировке образцов крови, молока, мочи, фекалий, трубного сырья для отправки ветеринарную или токсикологическую лабораторию; _Соблюдать все меры предосторожности при работе с патологическим материалом от инфекционно больных животных
ПК 3.3 Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	-Соблюдать все ветеринарно-санитарные правила и нормы при отборе, заборе, упаковке, транспортировке и хранении образцов продуктов и сырья животного происхождения.
ПК 3.4 Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства	-Своевременно назначить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного происхождения согласно требованиям Ветеринарного Законодательства; -Использование продуктов и сырья животного происхождения должно производиться согласно полученных результатов по экспертизе; -Продукты и сырье животного происхождения несоответствующие стандартам и нормам должны быть уничтожены, утилизированы или обеззаражены.
ПК 3.5 Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов	-Грамотно и квалифицированно проводить отчуждение и конфискацию не соответствующих требованиям, нормам и стандартам продуктов и сырья животного происхождения; -Соблюдать все меры безопасности при транспортировке продуктов и сырья животного происхождения к месту уничтожения, утилизации или обеззараживания; -Использовать безопасные методы и способы уничтожения, утилизации или обеззараживания.
ПК 3.6 Участвовать в ветеринарно-санитарной	-Изучить технологию приготовления вареных, сырокопченых, варенокопченых и других колбас; -Проводить ветеринарно-санитарную оценку различных колбас,

экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, технического сырья в соответствии с требованиями Ветеринарного Законодательства; -Уметь проводить отбор, сортировку, упаковку, хранение и транспортировку кишечного и эндокринного сырья.
ПК 3.7 Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.	-Уметь подготовить место для вскрытия трупов животных и птицы; -Уметь последовательно извлекать органы и ткани при вскрытии трупов животных и птицы; -Знать патологоанатомические изменения при различных заболеваниях систем и органов; -Установить причину смерти животного и дать рекомендации.
ПК 3.8 Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологоанатомического материала.	-Правильный выбор трубного материала для отправки в ветеринарную лабораторию; -Уметь правильно упаковывать, а при необходимости и консервировать трубное сырье, патологоанатомический материал для дополнительного исследования.

Вариативная часть профессионального модуля направлена на формирование дополнительных (вариативных) ПК:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1 Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов реализуемых в условиях рынка	-Правильный отбор проб для ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях сельского и городского рынка; -Выдача соответствующих документов для реализации продуктов или сырья животного происхождения.
ПК 3.2 Участвовать в проведении бактериологического исследования продуктов животного происхождения	-Уметь проводить бактериологическое исследование при подозрении на инфекционное или инвазионное заболевание; - Использовать продукты и сырье животного происхождения согласно результатов исследования.
ПК 3.3 Участие в обобщение патологоанатомического исследования и особенностей вскрытия трупов свиней, птиц, уничтожения или утилизации трупного сырья	-Уметь составлять протокол и акт вскрытия трупов животных; -Дать заключение о причинах смерти животного и рекомендации по их устранению.

### 3. Формирование общих компетенций (ОК)

Название ОК	Результат, который Вы должны получить при прохождении практики
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрировать понимание роли и значения своевременного выполнения проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения в практической деятельности ветеринарного фельдшера; - обосновывать выбор своей профессии.
ОК 2. Организовывать собственную	- самостоятельно выполнять ветеринарно-

деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	санитарную экспертизу продуктов и сырья животного происхождения используя различные методы и способы; - планировать собственную деятельность по активному усвоению знаний и навыков.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- создавать проекты решений проблемных заданий; - применять полученные знания при выполнении стандартных и нестандартных производственных задач.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- использовать различные источники информации, сопоставлять и анализировать их, выявлять закономерности, делать прогнозы и выводы; - анализировать и систематизировать информацию в виде таблиц, схем и аннотаций.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- использовать информационно-коммуникационные технологии для создания электронных презентаций, проектов, прогнозирования последствий различных модельных ситуаций, явлений и процессов.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- работать в сотрудничестве (команде, микрогруппе); - вести дискуссию, аргументировано высказывать собственную точку зрения, уметь слушать и анализировать мнения оппонентов; - проявлять социальную толерантность; - участвовать в создании коллективных проектов решения различных экономических проблем.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- брать на себя ответственность за работу членов творческой группы (команды), за результат выполнения задания при защите коллективных проектов.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- проводить самоанализ и коррекцию результатов собственной работы; - оценивать знания и умения, необходимые для будущей профессиональной деятельности; - планировать и осуществлять самообразование по интересующим темам и вопросам.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- сравнивать, оценивать и выбирать оптимальные технологии профессиональной деятельности.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Содержание заданий практики позволит Вам сформировать профессиональные компетенции по виду профессиональных навыков Проведение санитарно-просветительской деятельности и способствовать формированию общих компетенций (ОК).

### Задания на практику

№ п/п	Содержание работ на учебной практике	Примерные сроки выполнения
1.	Оформление ветеринарного свидетельства, справки при отправке животных и птицы на мясоперерабатывающие предприятия. Оформления ветеринарного свидетельства, справок при отправке животных и птицы на мясоперерабатывающие предприятия.	Октябрь
2.	Оформление товарно-транспортной накладной при отправке животных и птицы на мясоперерабатывающие предприятия. Оформления товарно-транспортной накладной при отправке животных и птицы на мясоперерабатывающие предприятия.	Октябрь
3.	Предубойный осмотр животных. Приводить предубойный осмотр животных.	Октябрь
4.	Ознакомление со структурой предубойной базы. Размещения скота на предубойной базе.	Октябрь
5.	Ознакомление с проведением ветеринарно – санитарных мероприятий в предубойной базе. Проведением ветеринарно – санитарных мероприятий в предубойной базе.	Октябрь
6.	Ознакомление со структурой убойного цеха. Организации ветеринарно – санитарной экспертизы в убойном цехе.	Октябрь
7.	Ознакомление со структурой жирового, субпродуктового цеха и ветеринарного – санитарная экспертиза реализуемой продукции. Организации ветеринарно – санитарной экспертизы в жировом, субпродуктовом цехе.	Октябрь
8.	Ознакомление со структурой шкуро-посолочного, кишечного цеха и ветеринарно – санитарная экспертиза реализуемой продукции. Организации ветеринарно – санитарной экспертизы в шкуропосолочном кишечном цехе.	Октябрь
9.	Ознакомление со структурой (схемой) санитарной бойни. Организации ветеринарно – санитарной экспертизы в санитарной бойне.	Октябрь
10.	Ознакомление со структурой (схемой) птицефабрики и особенностями ветеринарно – санитарной экспертизы реализуемой продукции. Организации ветеринарно – санитарной экспертизы реализуемой продукции.	Октябрь
11.	Ознакомление с технологией первичной переработки крупного рогатого скота. Проведения первичной переработки крупного рогатого скота	Октябрь
12.	Ознакомление с технологией первичной переработки свиней. Проведения первичной переработки свиней.	Октябрь
13.	Ознакомление с технологией первичной переработки птицы и	Октябрь

	кроликов. Проведения первичной переработки птицы и кроликов.	
14.	Овладение методикой осмотра головы, туши, ливера на мясоперерабатывающих предприятиях. Осмotra головы, туши, ливера на мясоперерабатывающих предприятиях.	Октябрь
15.	Овладение методикой осмотра головы, туши, ливера в лаборатории рынка. Проведения осмотра головы, туши, ливера в лаборатории рынка.	Октябрь
16.	Ознакомление с работой холодильника и ветеринарно–санитарная экспертиза реализуемой продукции. Проведения ветеринарно-санитарной экспертизы реализуемой продукции.	Октябрь
17.	Ознакомление с работой колбасного цеха и ветеринарно – санитарная экспертиза реализуемой продукции. Ветеринарной – санитарной экспертизы реализуемой продукции колбасного цеха.	Октябрь
18.	Ознакомление со структурой лаборатории рынка. Организации ветеринарно – санитарной экспертизы в лаборатории рынка.	Октябрь
19.	Ознакомление с правилами доставки на рынок мяса и мясных продуктов, рыбы. Приема на рынок доставленных мяса и мясных продуктов, рыбы.	Октябрь
20.	Ознакомление с правилами доставки на рынок молока и молочных продуктов. Приема на рынок доставленных молока о молочных продуктов.	Октябрь
21.	Ознакомление с правилами доставки на рынок овощей, фруктов и ветеринарно – санитарной экспертизой. Приема на рынок доставленных овощей, фруктов и ветеринарно – санитарной экспертизой.	Октябрь
22.	Проведение и ветеринарно – санитарной экспертизы мёда. Проведения и ветеринарно – санитарной экспертизы мёда.	Октябрь
23.	Проведение ветеринарно – санитарной экспертизы молока и молочных продуктов. Проведение дезинфекции транспорта по категориям. Проведение ветеринарно – санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, проведение дезинфекции транспорта по категориям.	Ноябрь
24.	Дифференцированный зачет	Ноябрь
<b>№ п/п</b>	<b>Содержание работ на производственной практике</b>	<b>Примерные сроки выполнения</b>
1.	Оценивать клиническое состояние животных, осуществлять допуск к убою. Оформлять документы.	1 день
2.	Ознакомиться с оборудованием жирового и субпродуктового цехов. Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу реализуемой продукции.	
3.	Ознакомиться с оборудованием кишечного и шкуропосолочного цехов.	3 дня

	Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу реализуемой продукции.	
4.	Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу колбасных изделий.	
5.	Проводить вскрытие трупов животных. Оформлять протокол вскрытия. Оформлять сопроводительный документ.	1 день
6.	Оценивать клиническое состояние животных, осуществлять допуск к убою. Оформлять документы.	1 день
Итого		6 дней

По прибытии на место прохождения практики Вы совместно с куратором должны составить календарный план прохождения практики по профилю специальности. При составлении плана следует руководствоваться заданиями по практике.

### Задания по практике

При прохождении производственной практики в организациях, участвующих в проведении практики на основе договоров, Вы должны овладеть умениями проведения санитарно-просветительской деятельности, в том числе профессиональными (ПК) компетенциями:

1. Обеспечивать доступ информационного материала работникам животноводства.
2. Грамотная и квалифицированная проверка документов на убойную партию животных.
3. Контроль за содержанием животных в предубойном пункте.
4. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы на мясоперерабатывающих предприятиях, убойных цехах, на линиях по производству колбас, в лабораториях по сертификации продукции.
5. Обеспечение выпуска доброкачественной продукции и сырья животного происхождения на боенских и мясоперерабатывающих предприятиях.
6. Не допущение распространения инфекционных, инвазионных и массовых незаразных болезней.
7. Контроль за соблюдением выполнения технологий переработки выпускаемой продукции и сырья животного происхождения.

Примерный перечень документов, прилагаемых в качестве приложений к отчету по практике:

1. Ветеринарное свидетельство по форме № 1.
2. Ветеринарное свидетельство по форме № 2
3. Ветеринарная справка форма № 4
4. Гуртовая ведомость.
5. Акт на выбраковку продуктов и сырья животного происхождения.
6. Образцы клейм и штампов на мясо и козевенное сырьё.
7. Товарно-транспортная накладная.
8. Путевой лист автомобиля.
9. Отзыв о прохождении производственной практики.

### 3. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ

Общее руководство практикой осуществляет заведующий отделением. Ответственный за организацию практики утверждает общий план её проведения, обеспечивает контроль проведения со стороны руководителей, организует и проводит инструктивное совещание с руководителями практики, обобщает информацию по аттестации студентов, готовит отчет по итогам практики.

Практика осуществляется на основе договоров между Колледжем и Организациями, в соответствии с которыми Организации предоставляют места для прохождения практики. В договоре Колледж и Организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Консультирование по выполнению заданий, контроль посещения мест производственной практики, проверка отчетов по итогам практики и выставление оценок осуществляется руководителем практики от техникума.

Перед началом практики проводится организационное собрание. Посещение организационного собрания и консультаций по практике – обязательное условие её прохождения!

Организационное собрание проводится с целью ознакомления Вас с приказом, сроками практики, порядком организации работы во время практики в организации, оформлением необходимой документации, правилами техники безопасности, распорядком дня, видами и сроками отчетности и т.п.

**ВАЖНО!** С момента зачисления практикантов на рабочие места на время прохождения практики на них распространяются правила охраны труда и внутреннего распорядка, действующие на предприятии, в учреждении или организации!

### **3.1. Основные обязанности студента в период прохождения практики**

При прохождении практики **Вы обязаны:**

- своевременно прибыть на место практики с предъявлением путевки;
- соблюдать внутренний распорядок, соответствующий действующим нормам трудового законодательства;
- выполнять требования охраны труда и режима рабочего дня, действующие в данной организации (предприятии);
- подчиняться действующим на предприятии/или в организации, учреждении правилам;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты;
- полностью выполнять виды работ, предусмотренные заданиями по практике;
- ежедневно заполнять дневник практики;
- по окончании практики принести в техникум оформленный отчет, подготовленный в строгом соответствии с требованиями настоящих методических рекомендаций;
- сдать отчет по практике в установленные руководителем практики сроки.

Примечание: студенты, не достигшие 18 лет, находятся на практике не более 6 часов.

### **3.2. Обязанности руководителя практики от ОУ:**

- провести организационное собрание студентов перед началом практики;
- установить связь с куратором практики от организации, согласовать и уточнить с ним индивидуальный план практики, исходя из особенностей предприятия;
- обеспечить контроль своевременного начала практики, прибытия и нормативов работы студентов на предприятии/в организации;
- посетить предприятие/организацию, в котором студент проходит практику, встретиться с руководителями базовых организаций с целью обеспечения качества прохождения практики студентами;

- обеспечить контроль соблюдения сроков практики и ее содержания;
- оказывать методическую помощь студентам при сборе материалов и выполнении отчетов;
- провести итоговый контроль отчета по практике в форме дифференцированного зачета с оценкой, которая выставляется руководителем практики на основании оценок со стороны куратора практики от предприятия, собеседования со студентом с учетом его личных наблюдений;
- вносить предложения по улучшению и совершенствованию проведения практики перед руководством техникума.

### **3.3. Обязанности куратора практики от предприятия**

Ответственность за организацию и проведение практики в соответствии с **договором об организации прохождения практики** возлагается на руководителя подразделения, в котором студенты проходят практику.

#### **Куратор практики:**

- знакомится с содержанием заданий на практику и способствует их выполнению на рабочем месте;
- знакомит практиканта с правилами внутреннего распорядка;
- предоставляет максимально возможную информацию, необходимую для выполнения заданий практики;
- в случае необходимости вносит коррективы в содержание и процесс организации практики студентов;
- по окончании практики дает характеристику о работе студента-практиканта;
- оценивает работу практиканта во время практики.

#### 4.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА

Отчет по учебной и производственной практике представляет собой комплект материалов, включающий в себя документы на прохождение практики (путевка, договор); материалы, подготовленные практикантом и подтверждающие выполнение заданий по практике.

Отчет оформляется в строгом соответствии с требованиями, изложенными в настоящих методических рекомендациях.

Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку-скоросшиватель в следующем порядке:

№ п/п	Расположение материалов в отчете	Примечание
1.	Титульный лист	Шаблон в приложении 1.
2.	Внутренняя опись документов, находящихся в деле	Шаблон в приложении 2.
3.	Содержание отчета	Шаблон в приложении 3.
4.	Цели и задачи практики.	Выдается заведующим отделением.
5.	Задание на производственную практику	Шаблон в приложении 4. Разрабатывается практикантом в соответствии с заданиями по практике, утверждается руководителем практики в первую неделю практики.
6.	Характеристика на практиканта	Шаблон в приложении 5. Пишется на бланке организации в свободной форме. Подписывается куратором от предприятия и заверяется печатью.
7.	Отчет о выполнении заданий по производственной практике	Шаблон в приложении 6. Пишется практикантом. Отчет является ответом на каждый пункт плана и сопровождается ссылками на приложения.
8.	Аттестационный лист	Шаблон в приложении 7.
9.	Сводная ведомость оценки сформированности ПК	Шаблон в приложении 8. Сводная ведомость оценки сформированности профессиональных компетенций является обязательной составной частью дневника по практике. Ведомость заполняется куратором практики от предприятия по окончанию практики. Отсутствие оценок в ведомости не позволит практиканту получить итоговую оценку по практике и тем самым он не будет допущен до квалификационного экзамена по ПМ.
10.	Приложения	Приложения представляют собой материал, подтверждающий выполнение заданий на практике (копии созданных документов, фрагменты программ и др.). На приложении делаются ссылки в «Отчете о выполнении заданий по практике». Приложения имеют сквозную нумерацию. Номера страниц приложений допускается ставить вручную.
11.	Дневник по практике	Шаблон в приложении 8.

№ п/п	Расположение материалов в отчете	Примечание
		Заполняется ежедневно. Оценки за каждый день практики ставит куратор от предприятия.

#### Перечень документов, прилагаемых к отчету:

№ п/п	Расположение материалов в отчете	Примечание
1.	Договор с предприятием на прохождение практики.	Выдается ответственным за организацию практики (заведующим отделением).
2.	Благодарственное письмо в адрес ОУ и/или лично практиканта.	Выдается на предприятии. Прикладывается к отчету при его наличии.

**Уважаемый студент, обращаем Ваше внимание,** что методические рекомендации в электронном виде Вы можете получить у руководителя практики. Использование электронного варианта методических рекомендаций сэкономит Вам время и облегчит техническую сторону подготовки отчета по практике, т.к. содержит образцы и шаблоны различных разделов отчета.

#### Требования к оформлению текста отчета

1. Отчет пишется:

- от 1-го лица в повествовательной форме;
- оформляется на компьютере шрифтом Times New Roman;
- поля документа: верхнее – 2, нижнее – 2, левое – 2,5, правое – 1;
- отступ первой строки – 1,25 см;
- размер шрифта - 14;
- межстрочный интервал - 1,5;
- расположение номера страниц - снизу по центру;
- нумерация страниц на первом листе (титальном) не ставится;
- верхний колонтитул содержит ФИО, № группы, курс, дата составления отчета.

2. Отчет начинается с заголовка и подзаголовка, оформленных центрированным способом.

3. Каждый отчет выполняется индивидуально.

4. Текст отчета должен занимать не менее 3 страниц.

5. Содержание отчета формируется в скоросшивателе.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ АКАДЕМИЯ»**

**Отделение среднего профессионального образования**

учебной/производственной практики  
студента (ки) группы 41 курса 4 по специальности 36.02.01 Ветеринария

---

(ф.и.о. студента)

---

Место прохождения практики  
(наименование и адрес предприятия)

Сроки прохождения практики

Начало \_\_\_\_\_ Окончание \_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия:

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О., должность

Руководитель практики от колледжа

Отчет проверен

Оценка \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Московская область,

г. Дзержинский  
2021 год

**ВНУТРЕННЯЯ ОПИСЬ  
документов, находящихся в отчете**

студента (ки) \_\_\_\_\_ гр. \_\_\_\_\_

№ п/п	Наименование документа	Стр.
1.	Путевка на практику	
2.	Индивидуальный план	
3.	Характеристика	
4.	Отчет о выполнении заданий практики	
5.	Сводная ведомость оценки сформированности ПК	
6.	Аттестационный лист	
7.	Дневник по практике	
8.	Приложение № n	

00.00.0000

Примечание: внутренняя опись документов располагается после титульного листа и содержит информацию о перечне материалов отчета, включая приложения.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Цель и задачи практики
2. Задание на производственную практику (по профилю специальности)
3. Отчет о выполнении заданий по производственной практике
  - 3.1 Организационно-производственная характеристика мясоперерабатывающего предприятия(бойни, убойного пункта, пункта убоя молодняка, птицы, место переработки кроликов и рыб).
  - 3.2 Анализ работы мясоперерабатывающего предприятия, убойного пункта, бойни (производственная мощность, возможность производства колбасных изделий, субпродуктов, фабрикатов).
  - 3.3 Переработка кож.
4. Дневник по практике
5. Аттестационный лист по практике
6. Индивидуальное задание студента
7. Отзыв о прохождении производственной практики
8. Характеристика-отзыв о прохождении производственной практики студента
9. Ведомость оценок ОК и ПК.
10. Приложения

## ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Цель: Формирование профессиональных компетенций, соответствующих основному виду профессиональной деятельности; приобретение практического опыта работы по специальности.

Задачи:

1. Обобщить и совершенствовать знания и умения
2. Проводить ветеринарный контроль убойных животных .
3. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий их упаковку и подготовку к исследованию.
4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.
5. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.
6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, животного жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.
7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия, в отборе, упаковке и пересылке патологоанатомического материала.

**Дневник по производственной практике**

<b>Дата</b>	<b>Место работы</b>	<b>Содержание работы</b>	<b>Примечание (результат работы, каждый день печать и подпись руководителя)</b>
1	2	3	4

**Подпись руководителя практики от ОУ**

\_\_\_\_\_

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Ф.И.О

Обучающийся (аяся) на IV курсе по специальности СПО 36.02.01 Ветеринария  
Успешно прошел (а) производственную практику по профессиональному модулю  
в организации \_\_\_\_\_

наименование организации, юридический адрес

### Виды и качество выполнения работ

<i>Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики</i>	<i>Показатели качества выполнения работ</i>	<i>Оценка</i>
1. Предубойный осмотр животных.	Правильно оценивает клиническое состояние животных, производит допуск животных к убою. Оформляет документы.	
2. Ознакомление со структурой жирового, субпродуктового цеха и ветеринарно-санитарная экспертиза реализуемой продукции.	Владеет методами ветеринарно-санитарной экспертизы, реализуемой продукции.	
3. Ознакомление со структурой шкурпосолочного, кишечного цеха и ветеринарно-санитарная экспертиза реализуемой продукции.	Владеет методами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, реализуемой продукции.	
4. Ознакомление с работой колбасного цеха и ветеринарно-санитарная экспертиза реализуемой продукции.	Владеет методикой проведения ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий.	
5. Вскрытие трупов животных. Отбор, упаковка и отправка патологического материала в лабораторию.	Владеет приемами вскрытия трупов животных, отбора, упаковки и отправки патологического материала в лабораторию.	

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной производственной практики**

Выполнение общественных поручений \_\_\_\_\_

Общение с коллективом \_\_\_\_\_

Замечания по трудовой дисциплине \_\_\_\_\_

Заключение о деловых и организаторских способностях \_\_\_\_\_

Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Руководитель практики от колледжа

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

М.П.

## ОТЗЫВ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Я, *Фамилия Имя*, студент группы *указать номер* проходил практику *указать название организации*.

Завершившаяся практика совпала /не совпала с моими ожиданиями в том, что

---

---

---

---

---

Своим главным достижением во время прохождения практики я считаю

---

---

---

---

---

Самым важным для формирования опыта практической деятельности было

---

---

---

---

---

Прохождение производственной практики работы повлияло /не повлияло на возможный выбор места работы в будущем, так как

---

---

---

---

---

При прохождении производственной практики работы я хотел /не хотел получить возможность трудоустроиться на данном предприятии, так как

---

---

---

---

---

Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Студент (ка) \_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
И.О. Фамилия

**Характеристика – отзыв  
о прохождении производственной практики студента (ки)**

Проходил практику с \_\_\_\_\_ (Ф.И.О. студента) \_\_\_\_\_ № курса, группы  
На \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г.

наименование предприятия \_\_\_\_\_  
В подразделении \_\_\_\_\_  
наименование подразделения \_\_\_\_\_

За период прохождения практики студент работал \_\_\_\_\_ дней.  
Студент соблюдал / не соблюдал трудовую дисциплину и / или правила техники безопасности: (нужное подчеркнуть) \_\_\_\_\_

Студент выполнял следующие виды работ: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

За время прохождения практики показал, что *(подчеркнуть нужное)* \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ фамилия, имя практиканта  
что умеет / не умеет планировать и организовывать собственную деятельность,  
способен / не способен налаживать взаимоотношения с другими сотрудниками,  
умеет/ не умеет работать в команде, высокая / низкая степень сформированности умений в профессиональной деятельности.  
В отношении выполнения трудовых заданий проявил себя \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Заключение: готов / не готов к самостоятельному выполнению вида профессиональной деятельности \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
*Должность руководителя*

\_\_\_\_\_  
*подпись*

\_\_\_\_\_  
*И.О.Фамилия*

М.П.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ АКАДЕМИЯ»**

**Отделение среднего профессионального образования**

**ДНЕВНИК  
ПО УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

Студента(ки) \_\_\_\_\_

Руководитель практики: \_\_\_\_\_

Куратор практики: \_\_\_\_\_

Московская область,

г. Дзержинский  
2021 год

**ВЕДОМОСТЬ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ ОБЩИХ И  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**  
студента (ки) группы 41 курса 4  
по специальности 36.02.01 Ветеринария

Ф.И.О

<b>Название ПК</b>	<b>Основные показатели оценки результатов (ПК)</b>	<b>Оценка зачтено/ не зачтено</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-Проявление устойчивого интереса к будущей профессии; -Ситуационно- адекватная актуализация знаний; -Участие в различных соревнованиях, выставках в области ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов животноводства и сырья животного происхождения.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы для выполнения профессиональных задач; -Владение содержанием и методикой организации ветеринарно- санитарной экспертизы ; -Способность самостоятельно решать учебно- профессиональные задачи в конкретной практической ситуации с соблюдением ветеринарно- санитарных правил; -Владение умениями и способами исследовательской деятельности в целях поиска для решения образовательных проблем в области ветеринарии; Правильно оценивать эффективность и качество ветеринарно- санитарной экспертизы.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-Принятие оптимального решения в стандартных и нестандартных ситуациях; -Умение нести ответственность за любое принятое решение; -Поиск и оценивание альтернативных способов решения проблемы.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-Владение современными технологиями поиска, анализа и оценки информации; -Эффективный поиск актуальной информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; -Использование различных источников информации, включая электронный; -Способность самостоятельно обрабатывать информацию, структурировать ее; -Готовность и способность к преобразованию информации.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	-Владение современными информационно-коммуникационными технологиями для эффективного выполнения профессиональных задач; -Использование СМИ в информировании населения и работников животноводства.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-Умение вступать в коммуникацию, быть понятным; -Знание способов взаимодействия с окружающими; -Умение работать в коллективе, в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством и с потребителями,	

	-Умение подчинять личные интересы целям группы; Умение улаживать разногласия и конфликты, возникающие в процессе взаимодействия.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	-Составлять цели и мотивировать деятельность подчиненных; -Проявлять ответственность за выполненную работу; -Брать на себя ответственность за принятые решения; -Проводить самоанализ и коррекцию результатов собственной работы.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-Самостоятельно работать с информацией, выделить главное и второстепенное; -Учиться выступать перед аудиторией; -Планирует самообучение, самовоспитание и повышение квалификации; -Составляет план профессионального и личностного развития; -Введение здорового образа жизни; -Пропагандирование результатов собственного опыта.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	-Регулярно в группе и самостоятельно изучать достижения современной ветеринарной науки, научно- технического прогресса, оснащенности в области ветеринарно– санитарной экспертизы и изменений ветеринарно – санитарных норм.	
ПК 3.1 Проводить ветеринарный контроль убойных животных.	-Грамотно и квалифицированно проводит прием животных на убой с проверкой соответствующих документов; -Карантинирование в предубойном пункте; -Проводит убой животных и птицы с соблюдением всех ветеринарно- санитарных норм; -Контроль качества продукции на всех ветеринарных точках; -Контроль качества продуктов животноводства и сырья животного происхождения.	
ПК 3.2 Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	-Соблюдать все ветеринарно-санитарные правила при отборе, заборе, упаковке и транспортировке образцов крови, молока, мочи, фекалий, трубного сырья для отправки ветеринарную или токсикологическую лабораторию; _Соблюдать все меры предосторожности при работе с патологическим материалом от инфекционно больных животных	
ПК 3.3 Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	-Соблюдать все ветеринарно-санитарные правила и нормы при отборе, заборе, упаковке, транспортировке и хранении образцов продуктов и сырья животного происхождения.	
ПК 3.4 Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства	-Своевременно назначить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного происхождения согласно требованиям Ветеринарного Законодательства; -Использование продуктов и сырья животного происхождения должно производиться согласно полученных результатов по экспертизе; -Продукты и сырье животного происхождения несоответствующие стандартам и нормам должны быть уничтожены, утилизированы или обеззаражены.	

ПК 3.5 Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов	-Грамотно и квалифицированно проводить отчуждение и конфискацию не соответствующих требованиям, нормам и стандартам продуктов и сырья животного происхождения; -Соблюдать все меры безопасности при транспортировке продуктов и сырья животного происхождения к месту уничтожения, утилизации или обеззараживания; -Использовать безопасные методы и способы уничтожения, утилизации или обеззараживания.	
ПК 3.6 Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	-Изучить технологию приготовления вареных, сырокопченых, варенокопченных и других колбас; -Проводить ветеринарно-санитарную оценку различных колбас, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, технического сырья в соответствии с требованиями Ветеринарного Законодательства; -Уметь проводить отбор, сортировку, упаковку, хранение и транспортировку кишечного и эндокринного сырья.	
ПК 3.7 Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.	-Уметь подготовить место для вскрытия трупов животных и птицы; -Уметь последовательно извлекать органы и ткани при вскрытии трупов животных и птицы; -Знать патологоанатомические изменения при различных заболеваниях систем и органов; -Установить причину смерти животного и дать рекомендации.	
ПК 3.8 Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологоанатомического материала.	-Правильный выбор трубного материала для отправки в ветеринарную лабораторию; -Уметь правильно упаковывать, а при необходимости и консервировать трубное сырье, патологоанатомический материал для дополнительного исследования.	

Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_

М.П.

Руководитель практики от колледжа \_\_\_\_\_

