ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сведения о сертификате ЭП

Сертификат: 4187300118CCB3606C1AF1554B071263
Владелец: Бабин Владислав Николаевич
Действителен: с 08.12.2025 г. по 03.03.2027 г.

ФГБОУ ВО Университет биотехнологий
Факультет СПО

Рег. № ББ.02.1715
«31» 08 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета СПО
П.И. Федюнин
(ФИО)
31.08.2026
(подпись)

ФГОС 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП. 01.03 Учебная практика. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства
Шифр и наименование дисциплины (модуля)

36.02.01 Ветеринария
Код и наименование направления подготовки, специальности

-
Направленность (профиль)

Курс: 2,3 (3,4)

Семестр: 4,6 (6,8)

Факультет: СПО

очная
очная, заочная, очно-заочная

Объем практики

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]		Семестр
	очная	**заочная**	
Общая трудоемкость по учебному плану/недель	**72/2**	**-**	**4,6 (6,8)**
Форма контроля	**ДЗ**	**-**	**4,6 (6,8)**

Новосибирск 2026

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности *36.02.01 Ветеринария* утвержденного приказом Министерством просвещения Российской Федерации от 07 апреля 2025 г. N 270.

Программу разработал(и):

Преподаватель факультета ветеринарной медицины и биотехнологий		Коновалов Е.С.
(должность)	подпись	ФИО
Преподаватель факультета СПО		
(должность)	подпись	ФИО

1 Планируемые результаты обучения по учебной практике, соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Учебная практика УП. 01.03 Учебная практика. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства в соответствии с требованиями ФГОС СПО и с учетом ПООП (при наличии) направлена на освоение следующего вида деятельности: обеспечение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических условий ветеринарной деятельности и на объектах содержания животных и птиц и формирование следующих профессиональных компетенций (ПК[1]):

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Запланированные результаты обучения
ПК 1.2. Осуществлять ветеринарно-санитарный контролль процессов производства продукции животноводства.	**знать:** методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных; нормативные акты в области ветеринарии; требования охраны труда; правила сбора и утилизации трупов животных и биологических отходов; **уметь:** применять нормативные требования в области ветеринарии; интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных; **иметь практический опыт в**: предубойном осмотре животных и послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов животных.утилизации трупов животных, биологических отходов и ветеринарных препаратов; стерилизации ветеринарного инструментария; подготовке средств для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий и соответствующего инструментария в зависимости от условий микроклимата и условий среды
ПК 1.4. Организовывать работы по ветеринарно-санитарным исследованиям продукции животного и растительного происхождения	**знать:** методы и правила проведения санитарно- ветеринарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения; Правила ведения отчётной документации по ветеринарно-санитарной экспертизе; **уметь:** применять методы визуального и технического контроля в ветеринарной деятельности; использовать специализированное оборудование и инструменты. **иметь практический опыт в**: владении методами визуального и технического контроля в ветеринарной деятельности; Владеть специализированным оборудованием и инструментами.
ПК 1.5. Осуществлять контроль наличия необходимых материально-технических ресурсов для обеспечения проведения ветеринарно-санитарных мероприятий.	**знать:** Правила оформления ветеринарных свидетельств и справок. **уметь:** использовать специализированное оборудование и инструменты. **иметь практический опыт в**: владении программным обеспечением при оформлении ветеринарных сопроводительных документов.

[1] **ПК** – профессиональные компетенции.

2. Место учебной практики в структуре образовательной программы

Учебная практика УП.01.03 Учебная практика относится к *обязательной части* профессионального цикла профессионального модуля ПМ.01 Обеспечение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических условий ветеринарной деятельности и на объектах содержания животных и птиц.

3 Содержание учебной практики

УП.01.03 Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства

Таблица 3.1 - Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Проведение ветеринарного контроля убойных животных		6		6	ПК 1,2,1.4-1.5
2.	Проведение забора образцов крови, молока, мочи, фекалий их упаковку и подготовку к исследованию		6		6	ПК 1,2,1.4-1.5
3.	Проведение забора образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы		6		6	ПК 1,2,1.4-1.5
4.	Определение упитанности животных.		6		6	ПК 1,2,1.4-1.5
5.	Регистрация предубойного осмотра животных.		6		6	ПК 1,2,1.4-1.5
6.	Проведение послеубойного исследования туш и внутренних органов крупного рогатого скота		6		6	ПК 1,2,1.4-1.5
7.	Проведение послеубойного исследования туш и внутренних органов свиней, кабанов и медведей		6		6	ПК 1,2,1.4-1.5
8.	Проведение послеубойного исследования туш и внутренних органов непарнокопытных		6		6	ПК 1,2,1.4-1.5
9.	Проведение послеубойного исследования туш и внутренних органов кроликов, нутрий и других грызунов		6		6	ПК 1,2,1.4-1.5
10.	Проведение ветеринарно- санитарной экспертизы колбасных изделий, пищевого жира		6		6	ПК 1,2,1.4-1.5
11.	Проведение ветеринарно- санитарной экспертизы пищевого жира.		6		6	ПК 1,2,1.4-1.5
12.	Участие в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала		6		6	ПК 1,2,1.4-1.5
	Итого				72	

Учебная деятельность состоит из практических занятий.

3.1 Содержание отдельных разделов и тем

УП.01.03 Учебная практика

Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства

3.1 Проведение ветеринарного контроля убойных животных. Навык приема и сдачи животных. Ветеринарно-санитарные мероприятия при доставке больных животных, при обнаружении трупа. Особенности приема лошадей. Режим предубойного содержания животных на боенских предприятиях; его влияние на убойный выход, качество мясной продукции и её ветеринарно-санитарное состояние. Подготовка скота к убою, предубойный осмотр. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою или направляют на санитарную бойню.

3.2. Проведение забора образцов крови, молока, мочи, фекалий их упаковку и подготовку к исследованию. Практические навыки по нормам отбора проб для бактериологического, физико-химического и других методов исследования, способы консервирования проб холодом, способы упаковки материала. Оформление сопроводительных писем.

3.3. Определение упитанности животных. Практические навыки определения упитанности животных. Применение действующих стандартов к категориям упитанности скота и птицы.

3.4. Регистрация предубойного осмотра животных. Виды журналов и документации при проведении предубойного осмотра. Правила ведения документации.

3.5. Проведение послеубойного исследования головы. Значение исследования лимфатической системы. Топография лимфатических узлов головы и её особенности у различных видов животных. Изменения в лимфатических узлах при инфекционных и инвазионных заболеваниях. Методика и техника исследования языка, массетеров.

3.6. Проведение ветеринарно- санитарной экспертизы субпродуктов. Субпродукты. Их классификация и пищевая ценность. Основы технологии, гигиена первичной обработки и ветеринарно-санитарная оценка по ГОСТам.

3.7. Проведение ветеринарно- санитарной экспертизы пищевого жира. Пищевые жиры. Морфология и химия жирового сырья. Основы технологии и гигиена вытопки животных жиров. Виды и сорта пищевого топленого жира. Виды порчи жиров. Техно - химический контроль. Ветеринарно-санитарная оценка жира-сырца, костного, топленого и технического жиров по ГОСТам.

3.8. Проведение ветеринарно- санитарной экспертизы крови, кишок эндокринного и технологического сырья. Кишечное сырье. Виды и использование кишечного сырья. Основы технологии обработки кишок на боенских предприятиях. Консервирование и хранение. Пороки кишок (прижизненные, технологические и возникающие при хранении) и ветеринарно-санитарная оценка кишечного сырья по ГОСТам. Кровь. Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Переработка крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и готовых продуктов. Эндокринное сырье. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.

3.9. Участие в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала. Практические навыки по нормам отбора проб для бактериологического, физико-химического и других методов исследования, способы консервирования

проб холодом, способы упаковки материала. Оформление сопроводительных писем.

4 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

4.1 Список основной литературы[2]

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебник /А.А. Кунаков, Б.В. Уша, О.И. Кальницкая и др.; под ред. А.А. Кунакова. – М.: ИНФРА-М, 2024. – 234 с. – (Среднее профессиональное образование). - Текст электронный. – URL: https//znanium.com/catalog/product/2110038

2.Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учебник /М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. – 6-е изд,. стер. – М.: Лань, 2023. – 480 с. – (Высшее образование). – Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL:https://e.lanbook.com/book/322529

4.2 Список дополнительной литературы[3]

1. Пронин В.В. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения. Практикум: учебное пособие /В.В. Пронин, С.П. Фисенко, У.И. Кундрюкова. – 3-е изд., стер. – СПб: Лань, 2024. – 188 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL:https://e.lanbook.com/book/415172

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 3. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	*Официальный сайт Управления Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору по Новосибирской области*	*http://rshn-nso.ru/*
2.	*Электронная библиотечная система издательства «Лань»*	*www.e.lanbook.com*
3.	*Электронно-библиотечная система издательства «Инфра-М»*	*www.znanium.com*

4.4. Методические указания для обучающихся по учебной практике

-

4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по учебной практике, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

-Атлас «Видовые особенности мяса разных видов животных»

[2] Не более 3 источников;
[3] Не более 5 источников, нормативные акты включаются на усмотрение преподавателя.

-Демо версия компонента ФГИС Ветис «Меркурий»

Таблица 4. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладатель
1.	*MS Windows 2007*	*Microsoft*
2.	*MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)*	*Microsoft*
3.	*Броузер Mozilla FireFox*	*Mozilla Public License*
4.	*Почтовый клиент Thunderbird*	*Mozilla Public License*
5.	*Файловый менеджер FreeCommande*	*Бесплатная*

Таблица 5. Таблица 5 - Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	*Видеофильм*	*Меркурий.mp4 (Россельхознадзор)*	*25 мин.*
2.	*Презентация*	*Вводная лекция*	*20 слайдов*
3.	*Документ*	*ГОСТ 6.30-2003. Унифицированная система организационно-распорядительной документации: Требования к оформлению документов [Текст].– Взамен ГОСТ 7.53–86; введ. впервые.– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2003.– 19 с.*	*19 с.*
4.	*Стенды и плакаты*	*ВСЭ яиц, виды промысловых рыб, ветеринарные сопроводительные документы, ветеринарное клеймение мяса, мясопродуктов и кожевенного сырья, виды оборудования для лаборатории ВСЭ, трихинеллез, экспертиза рыбы при инвазионных болезнях, степени защиты бланков ВСД, методика осмотра туш и внутренних органов свиней*	*Перечень в лаборатории ВСЭ А-101*
5.	*Музей*	*Макропрепараты по остеологии, виды баночных консервов, колбасные оболочки, виды топленых жиров, виды промысловых семейств рыб*	*Перечень в музее*

5. Описание материально-технической базы

Таблица 6 - Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
НК-320	*Аудитория для практических занятий по курсу ветеринарно-санитарной экспертизы, занятий семинарского типа,*	*Проектор стационарный, экран проекционный, ноутбук переносной, доска, плакат, курсовые проекты, шкаф с музейными препаратами, аудиторная мебель, раковина, вертикальные жалюзи (3шт)*

	для индивидуальных и групповых консультаций	
А-101 лаборатория ВСЭ	*Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы*	*Овоскоп настольный ОН-10 (перемещаемое), электроплита, весы портативные SPS601F, весы медицинские ВЛКТ-500, микроскоп (3шт., перемещаемое), прибор анализ качества молока Лактан 1-4, Дестилятор ДЭ-4, рефрактометр ИРФ-454 Б2М, трихинеллоскоп проекционный СТЕЙК, аппарат для выделения личинок трихинелл ГАСТРОС-01, анализатор соматических клеток в молоке вискозометрический АМВ 1-02, столы лабораторные, шкафы лабораторные, холодильник «Атлант», табуреты лабораторные 10шт (перемещаемое), стулья (1шт), тумба усиленная (2шт), тумба на колесах с ящиками (2шт), шкаф вытяжной ЛАБ-900 ШВ-Н, РН/мв/с-метр АНИОН-4100*

6 Порядок аттестации студентов по учебной практике

Для аттестации студентов по учебной практике используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся в форме дифференцированного зачета и заполнения аттестационного листа.

Оценка «отлично» выставляется, если студент во время прохождения учебной практики подтвердил освоение более 95% профессиональных компетенций.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент во время прохождения учебной практики подтвердил освоение не менее 75% профессиональных компетенций.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент во время прохождения учебной практики подтвердил освоение не менее 60% профессиональных компетенций.

7 Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Университета биотехнологий, протокол от «28» мая 2026_ №5.

Рабочая программа обсуждена и утверждена
на заседании ЦМК преподавателей естественнонаучных дисциплин и модулей
протокол от «31» августа 2026г №1.

Председатель ЦМК		Казанцева Т.Г.
(должность)	подпись	ФИО

Зам. председателя учебно-методического совета (комиссии)		Королева Н.И.
(должность)	подпись	ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Университета биотехнологий, протокол
от «___» _____ 20__ №____

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы):_____
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического совета (комиссии)		
(должность)	подпись	ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Университета биотехнологий, протокол
от «___» _____ 20__ №____

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы):_____
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического совета (комиссии)		
(должность)	подпись	ФИО