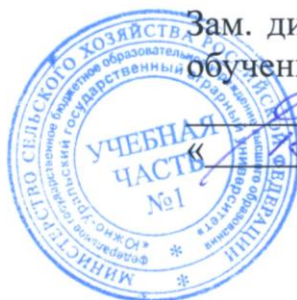


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»  
Институт ветеринарной медицины  
Троицкий аграрный техникум

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по производственному  
обучению



Вахмянина С.А.

» \_\_\_\_\_ 2018 г.

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПМ 03 Участие в проведении ветеринарно – санитарной экспертизы**  
**продуктов и сырья животного происхождения**

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 36.02.01 Ветеринария  
базовая подготовка  
форма обучения очная

Троицк  
2018

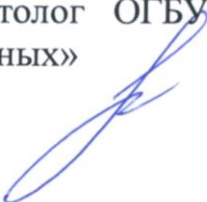
Программа учебной практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 Ветеринария, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 мая 2014г № 504, учебным планом и «Положением о порядке поведения практики студентов ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ по программам подготовки специалистов среднего звена», утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ протокол № 9 от 24.04.2018 г.

Программа учебной практики предназначена для подготовки специалистов среднего звена по специальности 36.02.01 Ветеринария.

Разработчик:

Марус С.И., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ 

#### **Внешняя рецензия**

Кондаков Н.М. – ветеринарный врач - эпизоотолог ОГБУ «Троицкой ветеринарной станции по борьбе с болезнями животных» 

#### **РАССМОТРЕНА:**

Предметно-цикловой методической комиссией по специальности Ветеринария

Председатель 

Л.Н. Кузьмина

Протокол № 6  
11.05 2018 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	5
<b>3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	6
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	7
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	10

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

профессионального модуля ПМ 03. **Участие в проведении ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения**  
наименование практики: **УП.03.01 Учебная практика**

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.01 Ветеринария, в части освоения основного вида профессиональной деятельности: участие в проведении ветеринарно - санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

## 1.2 Цели и задачи учебной практики:

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

## 1.3 Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающийся должен:

### **иметь практический опыт работы:**

- Проведения предубойного осмотра животных;
- Проведения ветеринарно - санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения;
- Ведение ветеринарной документации.

### **уметь:**

- проводить предубойный осмотр животных;
- вскрывать трупы животных;
- проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований;
- консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала.

### **знать:**

- правила ветеринарно - санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;
- методику предубойного осмотра животных;

- правила проведения патологоанатомического вскрытия;
- правила постановки патологоанатомического диагноза;
- стандарты на готовую продукцию животноводства;
- пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика;
- методика обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;
- правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы по учебной практике:**

Всего – 72 часа (2 недели), в том числе:

В рамках освоения 1 раздела «Проведение ветеринарно - санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» - 48 часов.

В рамках освоения 2 раздела «Проведение диагностики функциональных и морфологических изменений в органах и системах животных при вскрытии трупов павших животных» - 24 часа.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессиональных модулей ФГОС СПО по основным видам профессиональной деятельности: участие в проведении ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

<b>Код ПК</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 3.1.	Проведение ветеринарного контроля убойных животных.
ПК 3.2	Проведение забора образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.
ПК 3.3.	Проведение забора образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.
ПК 3.4.	Определение соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.
ПК 3.5.	Проведение обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизация конфискатов.
ПК 3.6.	Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.
ПК 3.7.	Участие в проведении патологоанатомического вскрытия.
ПК 3.8.	Участие в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.

Код ОК	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии «ветеринарный фельдшер», проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценивание их эффективности и качества.
ОК 3.	Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и несение за них ответственности.
ОК 4.	Осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.03.01

Код профессиональных компетенций	Кол-во часов учебной практики по ПМ	Виды работ
1	2	3
<b>Раздел 1. Проведение ветеринарно - санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения</b>	<b>48</b>	
	6	<b>1</b> -проведение приемки скота и птицы на предубойной базе, проведение предубойного осмотра животных, проведение дезинфекции транспорта после разгрузки убойных животных
	6	<b>2</b> -проведение разделки туш скота и тушек птицы в цехах мясокомбината
<b>ПК 3.1</b>	6	<b>3</b> -проведение экспертизы туш и органов скота на конвейере
<b>ПК 3.2</b>	6	<b>4</b> -проведение ветконтроля в колбасном и консервном цехе
<b>ПК 3.3</b>	6	<b>5</b> - проведение ветконтроля в жировом, субпродуктовом и
<b>ПК 3.4</b>		
<b>ПК 3.5</b>		
<b>ПК 3.6</b>		

1	2	3 утилизационном цехе
	6	6-ознакомление с работой рынка и лаборатории ветсанэкспертизы на рынке, проведение экспертизы мёда, рыбы
	6	7-проведение экспертизы мясных рубленых полуфабрикатов и полуфабрикатов в тесте
	6	8-ознакомление с технологическим процессом производства кисломолочных продуктов, пастеризацией молока, проведение экспертизы кисломолочных продуктов
<b>Раздел 2. Проведение диагностики функциональных и морфологических изменений в органах и системах животных при вскрытии трупов павших животных. ПК 3.7 ПК 3.8</b>	<b>24</b> 6 6 6 6	9-ознакомление с техникой безопасности при вскрытии трупов животных и птиц, подготовка инструментов и материалов для вскрытия трупов животных и птиц 10-методика и техника вскрытия трупов 11-порядок исследования трупов крупных, мелких животных и птиц 12-оформление протокола вскрытия трупа коровы, свиней, собак и птиц
	<b>72</b>	Промежуточная аттестация в форме <b>зачёта</b>

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.**

##### **4.1. Требования к условиям проведения учебной практики.**

Реализация рабочей программы учебной практики проводится в учебных лабораториях, лаборатории ВСЭ рынка, мясоперерабатывающих и молокоперерабатывающих предприятиях согласно графику выездов.

Материально-техническое обеспечение необходимое для полноценного прохождения учебной практики: электрическая плитка, конические колбы различного объема, пробирки, пипетки, электронные весы, водяная баня, фарфоровые ступки и пестики, предметные и покровные стекла, мерные цилиндры различного объема, мерные пробирки, чашки

Петри, химические стаканы, воронки, держатели пробирок, спиртовки, пинцеты, стеклянные палочки, эксикатор, сушильный шкаф, сушильный аппарат АПС – 2, люминоскоп “Филин”, микроскопы, ножи, вилки, ложки, консервный нож, разделочные доски, ножницы, фарфоровые тарелки, металлические шпатели, термометр, линейки, лабораторный рН метр, рефрактометр, ареометр – лактоденсиметр, нитрат тестер, редуктазник, стеклянные стаканы, овоскоп, трихинеллоскоп, компрессориумы, центрифужные пробирки, центрифуга лабораторная, анализатор молока “Лактан-4 м”, пластинки ПМК-1, стерилизатор, набор инструментов для проведения вскрытия, бактерицидная лампа.

#### **4.2. Общие требования к организации проведения учебной практики.**

Учебная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) в рамках профессионального модуля в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком ППССЗ по специальности.

Время проведения практики: практика проводится на 4 курсе, в 7 семестре  
Продолжительность практики - 72 часа (2 недели).

Условием допуска обучающихся к практике является:

- освоенная МДК;
- инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности;
- инструктаж обучающихся по прохождению учебной практики.

Практика для студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 №06-281 «Требования к организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»).

#### **4.3. Кадровое обеспечение проведения производственной практики**

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла, имеющие высшее образование по специальности.

#### **4.4. Информационное обеспечение практики**

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

**Основные источники:**

1. Крыгин В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс] : учеб. пособие к лабораторно-практическим занятиям / В.А. Крыгин. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 100 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72799.html>.



**Дополнительные источники:**

2. Никитин, И. Н. Организация ветеринарного дела [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. Н. Никитин. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 282 с. — Режим доступа: [https://e.lanbook.com/book/5847#book\\_name](https://e.lanbook.com/book/5847#book_name).
3. Патологическая физиология и патологическая анатомия животных [Электронный ресурс] / А. В. Жаров, Л. Н. Адамушкина, Т. В. Лосева, А. П. Стрельников. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 416 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/91075>.
4. Алиев, А. С. Эпизоотология с микробиологией [Электронный ресурс] : учебник / А.С. Алиев, Ю.Ю. Данко, И.Д. Ещенко [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 439 с. — Режим доступа: [https://e.lanbook.com/book/71716#book\\_name](https://e.lanbook.com/book/71716#book_name).

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателями в форме зачёта.

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ПК 3.1. Проведение ветеринарного контроля убойных животных.	Наблюдение и оценка выполнения заданий
ПК 3.2. Проведение забора образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию	Наблюдение и оценка выполнения заданий
ПК 3.3. Проведение забора образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы	Наблюдение и оценка выполнения заданий
ПК 3.4. Определение соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства	Наблюдение и оценка выполнения заданий
ПК 3.5. Проведение обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизация конфискатов	Наблюдение и оценка выполнения заданий
ПК 3.6. Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья	Наблюдение и оценка выполнения заданий
ПК 3.7. Участие в проведении патологоанатомического вскрытия	Наблюдение и оценка выполнения заданий
ПК 3.8. Участие в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала	Наблюдение и оценка выполнения заданий

<b>Результаты обучения (формируемые общие компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>ОК 1</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии «ветеринарный фельдшер», проявлять к ней устойчивый интерес.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики по специальности
<b>ОК 2</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики по специальности
<b>ОК 3</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики по специальности
<b>ОК 4</b> Осуществлять поиск и использование	Анализ результатов наблюдений за

информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики по специальности
<b>ОК 5</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики по специальности
<b>ОК 6</b> Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики по специальности
<b>ОК 7</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики по специальности
<b>ОК 8</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики по специальности
<b>ОК 9</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики по специальности

### Оценочные средства итогов прохождения учебной практики

Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании результатов тестирования, демонстрации умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике и оценивания выполненных работ по заданиям программы практики.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «зачтено»	Положительные результаты тестирования. Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике. Выполнение работ по всем заданиям программы.
Оценка «незачтено»	Неудовлетворительные результаты тестирования. Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике затруднена. Выполнение работ по заданиям программы неполное.