

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

Аннотация  
**ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**УП.03.01**

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

Троицк  
2018

## УП.03.01 Учебная практика

### 1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.01 Ветеринария в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Участие в проведении ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

### 2. Цели и задачи учебной практики:

Учебная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и освоение современных производственных процессов, адаптацию обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм собственности.

### 3. Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ 03. обучающихся 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.

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций:

#### Профессиональные компетенции

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 ветеринарно-санитарной экспертизы.

- ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.
- ПК 3.5. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.
- ПК 3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.
- ПК 3.7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.
- ПК 3.8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.

#### **Общие компетенции**

- ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5 Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
- ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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.

#### **4. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

В рамках освоения ПМ 03. – 72 часа (2 недели)

#### **5. Содержание учебной практики:**

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 – 48 ч</b>		
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	6    6  6	1-проведение приемки скота и птицы на предубойной базе, проведение предубойного осмотра животных, проведение дезинфекции транспорта после разгрузки убойных животных 2-проведение разделки туш скота и тушек птицы в цехах мясокомбината 3-проведение экспертизы туш и органов скота на

	6	конвейере <b>4</b> -проведение ветконтроля в колбасном и консервном цехе
	6	<b>5</b> - проведение ветконтроля в жировом, субпродуктовом и утилизационном цехе
	6	<b>6</b> -ознакомление с работой рынка и лаборатории ветсанэкспертизы на рынке, проведение экспертизы мёда, рыбы
	6	<b>7</b> -проведение экспертизы мясных рубленых полуфабрикатов и полуфабрикатов в тесте
	6	<b>8</b> -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 – 24 ч.</b>		
<b>ПК 3.7</b> <b>ПК 3.8</b>	6	<b>9</b> -ознакомление с техникой безопасности при вскрытии трупов животных и птиц, подготовка инструментов и материалов для вскрытия трупов животных и птиц
	6	<b>10</b> -методика и техника вскрытия трупов
	6	<b>11</b> -порядок исследования трупов крупных, мелких животных и птиц
	6	<b>12</b> -оформление протокола вскрытия трупа коровы, свиней, собак и птиц