

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.

2019 г.

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.03.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

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

Троицк
2019

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:

Конецких С.П., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ ТАГ

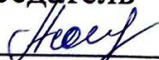
Внешняя рецензия

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

РАССМОТРЕНА:

Предметно-цикловой методической комиссией по специальности «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» при кафедре ветеринарно – санитарной экспертизы и товароведения потребительских товаров.

Председатель



Н.В. Ремезова

Протокол № _____

«25» 03. 2019г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	6
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	12

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

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 (ВПД): **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;
- участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения.

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;
- приемы 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(2недели), 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 профессионального модуля ПМ 03 **Участие в проведении ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения** по основному виду профессиональной деятельности (ВПД):

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

Код ПК	Результаты освоения программы
ПК 3.1.	Организовывать и проводить ветеринарный контроль убойных животных
ПК 3.2.	Организовывать и проводить послеубойный осмотр голов, туш (тушек) и внутренних органов сельскохозяйственных животных
ПК 3.3.	Проводить предубойную и послеубойную диагностику инфекционных и инвазионных болезней сельскохозяйственных животных и организовывать и проводить ветеринарно-санитарные мероприятия при их обнаружении
ПК 3.4.	Организовывать и проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию
ПК 3.5.	Организовывать и проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы
ПК 3.6.	Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства
ПК 3.7.	Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов
ПК 3.8.	Организовывать и проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пищевых продуктов: колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья
ПК 3.9.	Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия
ПК 3.10.	Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала

Код ОК	Результаты освоения программы
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.	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 квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.03.01 Учебная практика

Код ПК	Виды работ(в соответствии с ПК)	Объём часов
1	2	3
Раздел1.Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	проведение приёмки скота и птицы на предубойной базе, проведение предубойного осмотра животных, проведение дезинфекции транспорта после разгрузки убойных животных	6
	проведение разделки туш скота и тушек птицы в цехах мясокомбината	6
	проведение экспертизы туш и органов скота на конвейере	6
	проведение ветконтроля в колбасном и консервном цехе	6
	проведение ветконтроля в жировом, субпродуктовом и утилизационном цехе	6
	ознакомление с работой рынка и лаборатории ветсанэкспертизы на рынке, проведение экспертизы мёда, рыбы	6
	проведение экспертизы мясных рубленых полуфабрикатов и полуфабрикатов в тесте	6
	Ознакомление с технологическим процессом производства кисломолочных продуктов, пастеризацией молока, проведение экспертизы кисломолочных продуктов	6
Итого по разделу		48
Раздел 2. Проведение диагностики функциональных и морфологических изменений в органах и системах животных при вскрытии трупов павших животных ПК 3.7 ПК 3.8 ПК 3.9 ПК 3.10	ознакомление с техникой безопасности при вскрытии трупов животных и птиц, подготовка инструментов для вскрытия трупов животных и птиц	6
	методика и техника вскрытия трупов	6
	порядок исследования трупов крупных животных, мелких животных и птиц	6
	оформление протокола вскрытия трупа коровы, свиней, собак и птиц	6

Итого по разделу		24
Всего часов		72
Промежуточная аттестация в форме зачета		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения учебной практики:

Учебная практика проводится в учебной лаборатории, лаборатории ВСЭ рынка, мясоперерабатывающих и молокоперерабатывающих предприятиях согласно графику выездов.

Материально-техническое обеспечение, необходимое для полноценного прохождения учебной практики на предприятии или организации: 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 36.02.01 Ветеринария.

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 учебной практики.

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

4.4. Информационное обеспечение практики

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Никитин И. Н. Организация ветеринарного дела [Электронный ресурс]: учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2013. — 282 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5847

Дополнительные источники:

1. Жаров, А.В. Патологическая физиология и патологическая анатомия животных [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.В. Жаров, Л.Н. Адамушкина, Т.В. Лосева [и др.]. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2014. — 432 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=39148

Интернет-ресурсы

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. — Санкт-Петербург, 2010-2016. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. — Москва, 2001-2016. — Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>.
3. Южно-Уральский государственный аграрный университет [Электронный ресурс] : офиц. сайт. — 2016. — Режим доступа: <http://sursau.ru>.
4. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс] : сайт. — Москва, 2016. — Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru>.
5. Российское образование [Электронный ресурс] : федер. портал. — Режим доступа: <http://www.edu.ru/>.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 3.1. Организовывать и проводить ветеринарный контроль убойных животных	Наблюдение и оценка выполнения заданий Зачёт
ПК 3.2. Организовывать и проводить послеубойный осмотр голов, туш (тушек) и внутренних органов сельскохозяйственных животных	Наблюдение и оценка выполнения заданий Зачёт
ПК 3.3. Проводить предубойную и послеубойную диагностику инфекционных и инвазионных болезней сельскохозяйственных животных и организовывать и проводить ветеринарно-санитарные мероприятия при их обнаружении	Наблюдение и оценка выполнения заданий Зачёт
ПК 3.4. Организовывать и проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию	Наблюдение и оценка выполнения заданий Зачёт
ПК 3.5. Организовывать и проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы	Наблюдение и оценка выполнения заданий Зачёт
ПК 3.6. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства	Наблюдение и оценка выполнения заданий Зачёт
ПК3.7. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов	Наблюдение и оценка выполнения заданий Зачёт
ПК 3.8. Организовывать и проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пищевых продуктов: колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья	Наблюдение и оценка выполнения заданий Зачёт

ПК3.9. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия	Наблюдение и оценка выполнения заданий Зачёт
ПК 3.10. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала	Наблюдение и оценка выполнения заданий Зачёт

Результаты обучения (формируемые общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики по специальности
ОК 2. 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
ОК 3. 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
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики по специальности
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики по специальности
ОК 6. 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
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося

результат выполнения заданий.	в процессе освоения программы учебной практики по специальности
ОК 8. 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
ОК 9. 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 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.