Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Кемеровский аграрный техникум» имени Г.П.Левина

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____ В.А. Римша
«10» 06 _____ 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной практики

УП.03.01. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

профессионального модуля

ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

Специальность:

36.02.01 Ветеринария

2020

СОГЛАСОВАНО
И. о. заместителя директора
по производственному обучению

_____ А.В. Боярский

«08» 06 2020 г.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора
по учебной работе

_____ Е.И. Яковлева

«09» 06 2020 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании цикловой комиссии
ветеринарных дисциплин

Председатель _____ М.С. Макарова

Протокол № 9 от «05» 06 2020 г.

Авторы-составители:
Л.В. Торопова, преподаватель, ГПОУ КАТ им. Г.П.Левина;
А.А. Гопак, мастер производственного обучения, ГПОУ КАТ им. Г.П.Левина.

Рабочая программа учебной практики УП.03.01. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения составлена в соответствии с рабочей программой профессионального модуля ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения по специальности 36.02.01 Ветеринария

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 4
1.1 Цель и задачи учебной практики.....4
1.2 Результаты освоения программы практики.....4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....6
2.1 Тематический план учебной практики профессионального модуля 6
2.2 Содержание учебной практики.....7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 15
3.1. Требования к материально-техническому обеспечению 15
3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.....15
3.3. Общие требования к организации учебной практики 16
3.4. Кадровое обеспечение учебной практики 16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Цель и задачи учебной практики

Учебная практика УП.03.01. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения по профессиональному модулю ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение ими необходимых умений практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности, приобретение практического опыта.

Цель учебной практики – формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуемых в рамках профессиональных модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности/профессии.

Программа практики является составной частью профессионального модуля ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения, основной профессиональной образовательной программы по специальности 36.02.01 Ветеринария, в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения».

Задачи практики:

– формирование у обучающихся умений по проведению пред убойного осмотра животных, вскрытию трупов животных, отбору проб биологического материала, продуктов и сырья животного для исследований;

– отработка навыков по выполнению консервирования, упаковке и пересылке проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения, анализу продуктов и сырья животного происхождения, обеззараживанию нестандартных продуктов и сырья животного происхождения, утилизации конфискатов и зараженного материала;

– приобретение первоначального практического опыта пред убойного осмотра животных, участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения.

1.2 Результаты освоения программы практики

При прохождении практики обучающийся должен освоить соответствующие профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
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
ДПК 3.1.	Оформлять результаты ветеринарного контроля в установленном порядке;
ДПК 3.2.	Проводить контроль соблюдения правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в животноводстве.
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.

Результатом прохождения практики по профессиональному модулю является: освоение

практического опыта:

ПО1 - предубойного осмотра животных;

ПО2 - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения.

умений:

У1 - проводить предубойный осмотр животных;

У2 - вскрывать трупы животных;

У3 - проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного для исследований;

У4 - консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;

У5 - проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;

У6 - проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;

У7 - проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала.

ДУ 1. Оформлять ветеринарные сопроводительные документы в программе «Меркурий».

ДУ 2. Оформлять протоколы, заключение на браковку и утилизацию.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики: всего – **144 часа**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Тематический план учебной практики профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	*Всего часов*
1	2	*3*
ПК 3.1; ПК 3.4; ПК 3.7- 3.8. ДПК 3.1; ДПК 3.2	ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения Раздел 1. Участие в проведении патологоанатомического вскрытия, отборе, консервировании и пересылке патологичес материала	36
ПК 3.1-3.6 ДПК 3.1. ДПК 3.2.	ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения Раздел 2. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	108
	Итого:	**144**

Форма промежуточной аттестации по учебной практике:
дифференцированный зачет – 4, 6 и 7 семестр.

Форма контроля и оценки:

– наблюдение за соответствием этапов выполняемой работы содержанию ИТК, во время выполнения практической работы;
– оценка результата выполнения практических работ;
– оценка решения ситуационных профессиональных задач;
– оценка правильности оформления документации.

Форма отчетности:

- отчет по практике;
- дневник практики с приложениями (графические, аудио-, фото-, материалы, образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике).

2.2 Содержание учебной практики

№ п/п	Виды работ	Содержание работ	Кол-во час.	Коды компетенций		ПО/У	Формы и методы контроля
				ОК	ПК		
ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов и сырья животного происхождения							
2 курс Учебная практика УП.03.01.							
1.	Проведение патологоанатомического вскрытия	1. Изучение техники безопасности и правила личной гигиены при работе с трупным материалом. 2. Изучение правил оформления протокола вскрытия и отбора патологического материала. 3. Отработка навыков порядка проведения вскрытия и техники вскрытия трупов животных 4. Изучение правил написания сопроводительного документа в лабораторию.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПК 3.7. ПК 3.8 ДПК 3.1. ДПК 3.2.	У2. У3. У4. У6. У7.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Дневник - отчет
2.	Вскрытие трупов лошадей	1. Изучение особенностей патологоанатомического вскрытия трупов лошадей. 2. Отбор патологического материала, консервирование, упаковка и пересылка. 3. Соблюдение правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм. 4. Оформление актов и протоколов патологоанатомического вскрытия трупа лошади	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПК 3.7 ПК 3.8 ДПК 3.1. ДПК 3.2.	У2. У3. У4. У6. У7.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Дневник - отчет
3	Вскрытие трупов жвачных животных	1. Изучение особенностей патологоанатомического вскрытия трупов жвачных животных. 2. Освоение методики вскрытия трупа и написание протокола: - анамнез; - наружный осмотр (определение возраста по зубам, рогам, определение трупных изменений); - внутренний осмотр (вскрытие, порядок извлечения внутренних органов, исследование внутренних органов). 3. Составление патологоанатомических диагнозов и заключения. 4. Отбор патологического материала, упаковка и пересылка	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПК 3.7 ПК 3.8 ДПК 3.1. ДПК 3.2.	У2. У3. У4. У6. У7.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Дневник - отчет

		5. Утилизация биоотходов. 6. Дезинфицирование спецодежды, инструментария и место вскрытия.					
4	Вскрытие трупов птиц	1. Изучение правил вскрытия трупов птиц 2. Освоение методики вскрытия трупа птиц. 3. Отбор патологического материала, консервирование, упаковка и пересылка 4. Написание протокола вскрытия трупов птиц. 5. Соблюдение правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПК 3.7 ПК 3.8 ДПК 3.1. ДПК 3.2.	У2. У3. У4. У6. У7.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Дневник - отчет
5	Вскрытие трупов свиней	1. Изучение особенностей вскрытия трупов свиней. 2. Отбор патологического материала, консервирование, упаковка и пересылка 3. Соблюдение правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм. 4. Написание протокола патологоанатомического вскрытия трупов свиней	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПК 3.7 ПК 3.8 ДПК 3.1. ДПК 3.2	У2. У3. У4. У6. У7.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Дневник - отчет
6	Утилизация биоотходов	1. Изучение нормативного регулирования утилизации биоотходов. 2. Изучение способов и правил утилизации трупов (ямы, крематоры, трупосжигательные печи. Заводы по переработки утиля, ГВК, ЛАПС) 3. Порядок действий при утилизации трупа домашнего животного 4. Соблюдение правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм. 5. Оформление актов утилизации трупов животных.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПК 3.7 ДПК 3.1. ДПК 3.2.	У2. У3. У4. У6. У7.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Дневник - отчет
			36				

3 курс Учебная практика УП.03.01.							
1.	Транспортировка убойных животных и птицы на мясоперерабатывающее предприятие	1. Ознакомление с транспортировкой и приемом убойных животных и птицы на мясокомбинаты. 2. Проведение дезинфекции транспорта после разгрузки убойных животных и птицы. 3. Оформление сопроводительных документов: - Ветеринарные свидетельства формы Ф№1и Ф№4 на живой скот; - акт выбраковки и товарно-транспортные накладные.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9	ПК 3.1. ПК 3.4. ПК 3.6. ДПК 3.1. ДПК 3.2.	ПО 1. У2. У3. ДУ1. ДУ2.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Дневник - отчет
2.	Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных	1. Предубойный осмотр животных. 2. Приём животных, проверка оформления ветеринарного свидетельства партии животных по прибытии на убой соответствия основным пунктам Правил ветеринарного осмотра ветеринарных животных п.п.1.3 Запрещается убой на мясо. 3. Ветеринарные правила допуска на убой больных и вакцинированных животных. 4. Поголовный осмотр и термометрия. 5. Заполнение журнала предубойного осмотра животных.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4 ПК 3.6 ДПК 3.1. ДПК 3.2.	ПО 1. У1. У2. У3. ДУ 1. ДУ 2.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Дневник - отчет
3	Предубойная выдержка	1. Определение живого веса животного (взвешивание). 2. Подготовка принятых животных к убою п.п.1.8: а) предоставление отдыха утомленным животным; б) предубойная выдержки животных в течение 12—24 час без корма со свободным водопоем; в) чистка и мойка животных; г) ветеринарно-санитарный осмотр животных и их предубойная термометрия. 3. Предубойная выдержка животных разных возрастов и в зависимости от расстояния и признаков утомления	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9	ПК 3.1 ПК 3.4 ПК 3.6 ДПК 3.1. ДПК 3.2.	ПО 1. У1. У2. У3.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Дневник - отчет
4	Ветеринарно-санитарные требования	1. Технология и гигиена процессов боенской обработки туш по ряду операций по линии. КРС, свиньи:	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3.	ПК 3.1 ПК 3.4 ПК 3.6	ПО 1. У1. У2.	Наблюдение за работой. Текущий

	к убою животных и птицы .	1) обездвиживание (электрощипцами); 2) убой и обескровливание; 3) разделка туши (съемка шкуры (опалка), забеловка; 4) нутровка; 5) распиловка; 6) (зачистка туш и полутуш) мойка туши; 7) клеймение туш; 8) взвешивание туш. Птицы: 1) оглушение, электрооглушение; 2) обескровливание; 3) снятие оперения; 4) потрошение; 5) туалет тушек; 6) клеймение; 7) взвешивание. 2. Освоение Правил в области ветеринарии при убое животных и первичной переработке мяса, и иных продуктов убоя непромышленного изготовления на убойных пунктах средней и малой мощности		ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9	ДПК 3.1. ДПК 3.2.	У3.	контроль. Дневник - отчет
5	Расчёт упитанности убойных животных, убойная масса и выход.	1. Определение живой массы по линейке или взвешиванием 2. Определение и расчеты упитанности убойных животных, убойной массы и % выхода мяса и субпродуктов.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9	ПК 3.1 ПК 3.4 ПК 3.6 ДПК 3.1. ДПК 3.2.	ПО 1. У2. У3. У4. ДУ 1. ДУ 2.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Дневник - отчет
6	ВСЭ на убойном пункте	1. Техника безопасности и правила личной гигиены 2. Проведение ВСЭ на линии переработки: - крупного рогатого скота и лошадей – 4 рабочих места; - свиней – 5 рабочих мест; - мелкого рогатого скота – 3 рабочих места. 3. Осмотр туш, головы и внутренних органов согласно правилам, при проведении ВСЭ мяса и мясных продуктов. 4. Санитарная оценка при незаразных болезнях.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПК 3.1 ПК 3.4 ПК 3.6 ДПК 3.1 ДПК 3.2	ПО 1. ПО 2. У2. У3. У4. ДУ 1. ДУ 2.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Дневник - отчет

7	Переработка субпродуктов, пищевых жиров и кишечного сырья, крови	1. Переработка жира-сырца и пищевых продуктов 2. Ветеринарно-санитарные условия сбора и переработки крови для пищевых, фармацевтических, технических целей. 3. Получение кишечного сырья 4. Переработка субпродуктов разных категорий	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПК 3.1 ПК 3.4 ПК 3.6 ДПК 3.1 ДПК 3.2	ПО 1. У2. У3. У4. ДУ 1. ДУ 2.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Дневник - отчет
8	Исследование на трихинеллез	1. Отбор проб для исследования на трихинеллез мяса свиней 2. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы туш на трихинеллез: 1). Биохимическое исследование (трихинеллоскопия после искусственного переваривания мышц). 2). Микроскопическое исследование (компрессорная трихинеллоскопия) 3. Оценка результата	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПК 3.1 ПК 3.4 ПК 3.6 ДПК 3.1 ДПК 3.2	ПО 1. ПО 2. У2. У3. У4. У5. ДУ 1. ДУ 2.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Дневник - отчет
9	Клеймение мяса животных и птицы	1. Клеймение мяса всех видов животных и птицы: - виды клейм; - порядок клеймения мяса и субпродуктов по инструкции. 2. Оформление форм Ф№2, Ф№4 на мясо и субпродукты.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПК 3.1 ПК 3.4 ПК 3.6 ДПК 3.1 ДПК 3.2	ПО 1. У2. У3. У4. ДУ 1. ДУ 2.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Дневник - отчет
10	Товароведение мяса	1. Отработка навыков классификации мяса согласно таблицы по: - виду животных; - полу животных; - возрасту животных; - упитанности животных; - термическому состоянию; - пищевому назначению. 2. Определение процесса созревания мяса:	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПК 3.1 ПК 3.4 ПК 3.6 ДПК 3.1 ДПК 3.2	ПО 1. ПО 2. У2. У3. У4. ДУ 1. ДУ 2.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Дневник - отчет

		- три фазы мяса; - определение свежести мяса. 3. Определение пороков мяса и свежести мяса					
11	Проведение экспертизы некачественных и опасных продуктов, сырья, их использование и уничтожение	1. Освоение Положения о проведение экспертизы некачественных и опасных продуктов, сырья. 2. Оформление заключения о соответствии или несоответствии продукции требованиям нормативно-технической документации и оформление акта установленного образца. 3. Проведение обеззараживания не соответствующих качества продуктов и сырья животного происхождения. 4. Использование или уничтожение пищевой продукции. Оформление акта	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ДПК 3.1. ДПК 3.2.	ПО 1. ПО 2. У2. У3. У4. У5. У6. У7. ДУ 1. ДУ 2.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Дневник - отчет
12	Утилизация биоотходов	1. Освоение Ветеринарных правил перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов. 2. Сбор биологических отходов. 3. Вывоз и транспортировка 4. Переработка и уничтожение биоотходов. 5. Соблюдение правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПК 3.1 ПК 3.4 ПК 3.6 ДПК 3.1 ДПК 3.2	ПО 1. У6. У7. ДУ 1. ДУ 2.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Дневник - отчет
			72 час				
	4 курс Учебная практика УП.03.01.						
1	ВСЭ туш и внутренних органов при инфекционных и паразитарных болезнях	1. Освоение Правил ветеринарного осмотра убойных животных и ВСЭ мяса и мясных продуктов. 2. Отбор проб мяса для бактериологического исследования. 3. Проведение санитарной оценки туш и внутренних органов при инфекционных и паразитных болезнях. 4. Соблюдение правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ДПК 3.1. ДПК 3.2.	ПО 2. У3. У4. У5. У6. ДУ 1. ДУ 2.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Дневник - отчет

2	Консервирование и хранение мясных продуктов	1. Освоение способов консервирования мяса и мясных продуктов животных: засол, копчение, маринование, вяление, замораживание, заливка маслом или жиром. 2. Консервирование мяса: - низкой температурой (замораживание); - высокой температурой (ошпарка, опалка, обжарка, запекание, жарение, варка, пастеризация, стерилизация); - химическим путём (посол); - копчение.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ДПК 3.1. ДПК 3.2.	ПО 1. У2. У3. У4. ДУ 1. ДУ 2.	
3	ВСЭ молока и готовых продуктов	1. Ознакомление с правилами приема молока на молочных заводах. 2. Контроль качества принимаемого молока на молочные заводы. 3. Определение фальсификации. 4. Ознакомление с устройством и оборудованием молочного завода и технологией пастеризации молока и приготовление кисломолочных продуктов. 5. Ознакомление с технологией приготовления масла и сыра. 6. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ДПК 3.1. ДПК 3.2.	ПО 1. У2. У3. У4. ДУ 1. ДУ 2.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Дневник - отчет
4	Проведение ВСЭ рыбы, яйца, мёда	1. Ознакомление с назначением и устройством, оборудованием лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, яйца, мёда. 2. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы: - рыбы; - яйца; - меда; - готовой продукции.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.6 ДПК 3.1. ДПК 3.2.	ПО 2. У3. У4. У5. У6. ДУ1. ДУ2.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Дневник - отчет
5	Ознакомление с лабораторией ВСЭ на рынке	1. Ознакомление с назначением и устройством лаборатории на рынке.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3.	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3	ПО 2. У3. У4.	

		2. Составление обязательного перечня оборудования рабочих мест лаборатории на рынке. 3. Проведение в ЛВСЭ продуктов растительного происхождения: ягод, грибов, корнеплодов. 4. Определение нитратов в овощах и фруктах		ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПК 3.4 ПК 3.6 ДПК 3.1. ДПК 3.2.	У5. У6. ДУ1. ДУ2.	
6	Участие в отборе, консервировании, упаковке и пересылке готовой продукции в лабораторию	1. Общие требования при отборе, консервировании, упаковке и пересылке проб готовой продукции. 2. Участие в отборе проб в лабораторию в соответствии с требованиями: - отбор; - консервирование; - упаковка; - пересылка; - оформление документации. 3. Оформление документации при отборе, консервировании, упаковке и пересылке материала 4. Утилизация готовой продукции непригодной в пищу. 5. Отбор видео и фотоматериала для отчета. 6. Оформление отчетной документации обучающегося	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПК 3.2 ПК 3.4 ПК 3.5 ДПК 3.1. ДПК 3.2.	ПО 1. ПО 2. У2. У3. У4. У6. У7. ДУ1. ДУ2.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Дневник - отчет
			36				
Всего			**144**				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики УП.03.01. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения предполагает наличие лабораторий: «Патологической физиологии и патологической анатомии», «Ветеринарно-санитарной экспертизы».

Базой для прохождения практики являются: учебно-производственное хозяйство с учебной фермой и ветеринарная клиника ГПОУ КАТ им. Г.П.Левина.

Перечень основного оборудования, учебно-наглядных пособий:

- посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия, муляжи органов и тканей, сухие и влажные препараты органов и тканей, плакаты;
- инструменты и оборудование: ареометр, цилиндр стеклянный, мерная кружка, прибор для определения чистоты молока, фильтры, жиромеры, пипетки, центрифуга, водяная баня, серная кислота, изоамиловый спирт, фотографии, инструмент для патологического вскрытия, компрессориум, микроскопы, макро- и микропрепараты;
- трихинеллоскоп; рефрактометр для меда портативный, анализатор качества молока «Лактан 1-4М», термостат EXPERT TET, термостат, весы кухонные с чашей, микроволновая печь, пробирочный шейкер, автоматический дозатор, цифровой анализатор прямого подсчёта соматических клеток и бактериальной обсеменённости Lactoscan SCC(Эксперт ССК), анализатор соматических клеток «СОМАТОС мини», аппарат гельминтологический «Гастрос-2М», люминескоп «ФИЛИН», люминоскоп «ФИЛИН HD», анализатор качества молока Эксперт Стандарт (молоко и сливки);
- справочная и нормативная документация, ГОСТы; формы учетной и отчетной документации.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бабина, М. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продукции животноводства: учебное пособие / М. П. Бабина, А. Г. Кошнеров. – Минск: РИПО, 2015. – 391 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-985-503-439-2//ЭБС Лань. – URL: https://e.lanbook.com/book/131863 (дата обращения: 01.09.2019). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст: электронный.

2. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов (утв. Минсельхозом СССР 27.12.1983) // СПС КонсультантПлюс: официальный сайт. – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_94417 (дата обращения: 01.09.2019). – Текст: электронный.

Дополнительные источники:

1. Байматов, В. Патологическая физиология: учебник / Байматов В, Мешков В. – Москва: Инфра-М, 2016. – 412 с. – (Высшее образование: специалитет). – ISBN 978-5-16-009117-4. – Текст: непосредственный.

2. Дячук, Т.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов: справочник / Т.И. Дячук; под ред. проф. В.Н. Кисленко. – Москва: ИНФРА-М, 2017. – 365

с. – (Высшее образование). – (Справочники ИНФРА-М). – ISBN 978-5-9532-0471-2. – Текст: непосредственный.

3. Латыпов, Д. Г. Вскрытие и патологоанатомическая диагностика болезней животных: учебное пособие / Д. Г. Латыпов, И. Н. Залялов. — 2-е изд., перераб. – Санкт-Петербург: Лань, 2015. – 384 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-8114-1976-0. – Текст: непосредственный.

4. Салимов, В. А. Практикум по патологической анатомии животных: учебное пособие / В. А. Салимов. – 3-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург: Лань, 2018. – 256 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-8114-1418-5. – Текст: непосредственный.

5. Федоткина, С.Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных: практикум / С.Н. Федоткина, А.Н. Шинкаренко, А.В. Усенков. – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. – 176 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-8114-1302-7. – Текст: непосредственный.

6. Чикалев, А. И. Производство и переработка продукции животноводства: учебник / А.И. Чикалев, Ю.А. Юлдашбаев. – Москва: КУРС: ИНФРА–М, 2017. – 188 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – ISBN 978-5-16-103621-1. – Текст: непосредственный.

7. Шевченко Б.П. Основы патологической анатомии и судебно-ветеринарной экспертизы: учебное пособие / Б. П. Шевченко, А. Г. Гончаров, О. А. Матвеев, М. М. Жамбулов. – Оренбург: Оренбургский ГАУ, 2017. – 440 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-88838-985-0. – Текст: непосредственный.

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Освоение модуля ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения неразрывно связано с изучением дисциплин ОП.01. Анатомия и физиология животных, ОП.03. Основы микробиологии, ОП.10. Охрана труда, ОП.12. Основы ветеринарии, ОП.08. Метрология, стандартизация и подтверждение качества.

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения является освоение в полном объёме запланированного количества практических занятий по данному разделу.

Контроль работы практикантов и отчетность

Контроль проведения учебной практики обучающихся техникума осуществляет заместитель директора по производственному обучению. Текущий, периодический и итоговый контроль приводит руководитель практики от учебного заведения.

По окончании учебной практики обучающиеся составляют дневник-отчет, в котором анализируется вся работа. Оценка по практике приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся. Защиту отчета по практике проводит руководитель практики

3.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения специальности 36.01.02 Ветеринария

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.