

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



В.А. Римша

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

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	11
3.1. Требования к материально-техническому обеспечению	11
3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет- ресурсов, дополнительной литературы	11
3.3. Общие требования к организации учебной практики	12
3.4. Кадровое обеспечение учебной практики	12

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	<i>Всего часов</i>
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 патологического 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
	<i>Итого:</i>	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		
Учебная практика УП.03.01. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов и сырья животного происхождения							
1.	Проведение патолого-анатомического 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. Изучение правил написания сопроводительного документа.	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7.	ПК 3.7. ПК 3.8 ДПК 3.1. ДПК 3.2.	ПО 1. У2. У3.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Дневник - отчет
2.	Вскрытие трупов лошадей	1. Изучение 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 вскрытия трупов животных	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7.	ПК 3.1 ПК 3.7 ПК 3.8 ДПК 3.1. ДПК 3.2.	ПО 1. У2. У1. У3. ДУ1. ДУ2.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Дневник - отчет
3	Вскрытие трупов жвачных животных	1. Изучение правил патологоанатомического вскрытия трупов жвачных животных. 2. Изучение правил отбора патологического материала, упаковка и пересылка. 3. Соблюдение правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм. 4. Написание сопроводительного документа	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7.	ПК 3.1 ПК 3.7 ПК 3.8 ДПК 3.1. ДПК 3.2.	ПО 1. У2. У3. У4. ДУ1.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Дневник - отчет
4	Скотомогильники и правила утилизации трупов	1. Открытие и закрытие скотомогильников 2. Изучение правил утилизации трупов 3. Соблюдение правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм. 4. Оформление актов и протоколов утилизации трупов животных	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7.	ПК 3.4 ПК 3.7 ДПК 3.1. ДПК 3.2.	ПО 1. У2. У1. ДУ1. ДУ2	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Дневник - отчет
5	Вскрытие трупов птиц	1. Изучение правил вскрытия трупов птиц	6	ОК 1. ОК 2.	ПК 3.1 ПК 3.7	ПО 1. У2.	Наблюдение за работой.

		2. Отбор патологического материала, консервирование, упаковка и пересылка 3. Соблюдение правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм. 4. Написание актов вскрытие трупов птиц		ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПК 3.8 ДПК 3.1. ДПК 3.2.	У3. У4. ДУ1. ДУ2.	Текущий контроль. Дневник - отчет
6	Вскрытие трупов свиней	1. Изучение особенностей вскрытия трупов свиней 2. Отбор патологического материала, консервирование, упаковка и пересылка 2. Соблюдение правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм. 3. Написание сопроводительного документа	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПК 3.1 ПК 3.7 ПК 3.8 ДПК 3.1. ДПК 3.2	ПО 1. У2. У3. У4. ДУ1. ДУ2.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Дневник - отчет
			36				
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза на мясокомбинате	1. Проведение дезинфекции транспорта после разгрузки убойных животных, продуктов и сырья. 2. Ознакомление с транспортировкой и приемом убойных животных на мясокомбинаты. 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза на мясокомбинате	12	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7.	ПК 3.1 ПК 3.2 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-санитарная экспертиза на птицекомбинатах	1. Ознакомление с транспортировкой и приемом птицы на птицекомбинаты 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза на птицекомбинатах	12	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7.	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4 ПК 3.6 ДПК 3.1. ДПК 3.2.	ПО 1. У2. У1. У3. ДУ1. ДУ2.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Дневник - отчет
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза на бойне	1. Ознакомление с транспортировкой и приемом скота на бойне. 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза на бойне	12	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6.	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4 ПК 3.6 ДПК 3.1. ДПК 3.2.	ПО 1. У2. У3. У4. ДУ1. ДУ2.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Дневник - отчет

4	Ветеринарно-санитарная экспертиза на убойном пункте	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с транспортировкой и приемом скота на убойном пункте. 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза на убойном пункте. 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных полуфабрикатов на предприятиях по переработке мяса. 4. Проведение обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизация конфискатов. 	12	<p>ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7.</p>	<p>ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ДПК 3.1. ДПК 3.2.</p>	<p>ПО 1. У2. У1. ДУ1. ДУ2.</p>	<p>Наблюдение за работой. Текущий контроль. Дневник - отчет</p>
5	Контроль качества и натуральности принимаемого молока на молочные заводы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с правилами приема молока на молочных заводах. 2. Контроль качества и натуральности принимаемого молока на молочные заводы. 3. Ознакомление с устройством и оборудованием молочного завода и технологией пастеризации молока и приготовление кисломолочных продуктов. 4. Ознакомление с технологией приготовления масла и сыра. 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза готовых продуктов переработки молока в лаборатории на молочном заводе 	12	<p>ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.</p>	<p>ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ДПК 3.1. ДПК 3.2.</p>	<p>ПО 1. У2. У3. У4. ДУ1. ДУ2.</p>	<p>Наблюдение за работой. Текущий контроль. Дневник - отчет</p>
6	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с назначением и устройством, оборудованием лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке. 2. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке. 3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, меда. 4. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, 5. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного происхождения лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке. 6. Предубойный осмотр и оформление документации при подворном убое животных с целью реализации 	12	<p>ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.</p>	<p>ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.6 ДПК 3.1. ДПК 3.2.</p>	<p>ПО 1. У2. У3. У4. ДУ1. ДУ2.</p>	<p>Наблюдение за работой. Текущий контроль. Дневник - отчет</p>
			72				

7	Участие во вскрытии трупов различных животных	1. Общие требования при вскрытии трупа 2. Оформление документации при вскрытии трупов 3. Участие во вскрытии трупов различных животных 4. Проведение обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизация конфискатов.	12	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПК 3.1 ПК 3.5 ПК 3.7 ДПК 1 ДПК 2	ПО 1. У6. У7. У3. ДУ2.	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Дневник - отчет
8	Участие в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала	1. Общие требования при отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала 2. Оформление документации при отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала 3. Участие в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала. 4. Утилизация патологического материала	12	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	ПК 3.5 ПК 3.7 ПК 3.8 ДПК 3.1. ДПК 3.2.	ПО 1. У2. У4. У6. У7. ДУ2	Наблюдение за работой. Текущий контроль. Дневник - отчет
9	Оформление отчетной документации обучающегося	1. Написание описательной части отчета 2. Формирование патологоанатомических диагнозов 3. Конструирование заключения о смерти, эпикриза 4. Отбор видео и фотоматериала для формирования презентации работы 5. Защита отчетной работы	12	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 5. ОК 6. ОК 9.	ПК 3.1 ПК 3.7 ПК 3.8 ДПК 3.1. ДПК 3.2.	ПО 1. У1. У7. У8	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», люминескоп «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.

Интернет-ресурсы:

1. Ветеринария и жизнь. Федеральная отраслевая ежемесячная газета. – URL: <https://www.vetandlife.ru> (дата обращения: 01.09.2019). – Текст: электронный.

2. Справочно-правовая система «Консультант плюс». – Москва. – URL: <https://www.consultant.ru> (дата обращения: 01.09.2019). – Текст: электронный.

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.