

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.03.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО МЕТОДИКЕ
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Специальность среднего профессионального образования
36.02.01 Ветеринария

Квалификация выпускника ветеринарный фельдшер

Уровень по ППСЗ базовый подготовки

Форма обучения очная

Срок освоения ППСЗ - 2 года 10 месяцев

Рабочая программа составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 12.05.2014 г. №504 по специальности 36.02.01 Ветеринария.

Составитель:

канд. с-х. наук, доцент кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии
ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ»



Мармурова О.М.

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии (протокол №2 от 8.10.2019 г.)

Председатель предметной (цикловой) комиссии



Байлова Н.В.

Заведующий отделением СПО



Каширина Н.А.

Рецензент:

кандидат ветеринарных наук, начальник отдела государственного ветеринарного контроля, управления ветеринарии Липецкой области Андреев М.М.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт рабочей программы производственной практики	4
2	Результаты освоения рабочей программы производственной практики	5
3	Структура и содержание рабочей программы производственной практики	6
4	Условия реализации рабочей программы производственной практики	9
5	Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы производственной практики	1 1

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики (далее – рабочая программа) – является частью образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 36.02.01 Ветеринария, УГС 36.00.00 Ветеринария и зоотехния в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- 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;

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы практики:

всего – 180 часов / 5 недели.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.
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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код формируемых компетенций	Виды работ	Наименования тем и содержание учебной практики	Количество часов
ОК 1.- ОК 9.	Ознакомление с программой учебной практики и условиями её проведения	Знакомство с содержанием учебной практики, планируемыми результатами и с условиями проведения практики на предприятии - партнере. Изучение действующего на предприятии Устава, требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами и иных локальных актов, действующих на предприятии, требований по использованию имущества.	2
ПК 3.1.-3.8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза на мясокомбинате, бойне, убойном пункте	Проведение дезинфекции транспорта после разгрузки убойных животных, продуктов и сырья. Ознакомление с транспортировкой и приемом убойных животных на мясокомбинаты. Ветеринарно-санитарная экспертиза на мясокомбинате Ознакомление с транспортировкой и приемом скота на бойне Ветеринарно-санитарная экспертиза на бойне Ознакомление с транспортировкой и приемом скота на убойном пункте. Ветеринарно-санитарная экспертиза на убойном пункте. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных полуфабрикатов на предприятиях по	14

		переработке мяса.	
ПК 3.1.-3.8.	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке	<p>Ознакомление с назначением и устройством, оборудованием лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке.</p> <p>Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке.</p> <p>Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, меда,</p> <p>Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов,</p> <p>Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного происхождения лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке.</p> <p>Предубойный осмотр и оформление документации при подворном убое животных с целью реализации.</p>	28

ПК 3.1.-3.8.	Участие во вскрытии трупов различных животных Участие в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала	Требования к помещениям для вскрытия трупов, спецодежде, инструментам, ТБ, личной гигиене Требования к местам захоронения трупов, перевозке трупов Общие требования при вскрытии трупа Оформление документации при вскрытии трупов Участие во вскрытии трупов различных животных, отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала	30
ПК 3.1.-3.8.	Оформление прозекторской работы Защита прозекторской работы	Написание описательной части протокола прозекторской работы. Формирование патологоанатомических диагнозов. Конструирование заключения о смерти, эпикриза Отбор видео и фотоматериала для формирования презентации работы Защита прозекторской работы	32
	Оформление отчета		2
Всего:			108

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Информационное обеспечение

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Асминкина Т.Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: Учебник для СПО / Т.Н. Асминкина - Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2019 - 472 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]
2. Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: : учеб. пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко - Москва: Лань, 2020 - 238 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]

Дополнительные источники:

1. Асминкина Т.Н. Основные технологии первичной переработки животных [Электронный ресурс]: Учебное пособие для СПО / Т.Н. Асминкина - Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020 - 174 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]
2. Асминкина Т.Н. Оценка и контроль качества продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.Н. Асминкина - Саратов: Профобразование, 2020 - 144 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]
3. Крыгин В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.А. Крыгин - Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018 - 100 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]

Методические издания:

1. Методические указания для самостоятельной работы по профессиональному модулю "Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения" для обучающихся по специальности 36.02.01 Ветеринария [Электронный ресурс] / Воронежский государственный аграрный университет; [сост. О.М. Мармурова] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2018 [ПТ]

Периодические издания:

1. Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998-
2. Ветеринария сельскохозяйственных животных: ежемесячный научно-практический журнал / ред.-сост. Л. Г. Демидчик - Москва: Панорама, 2008-
3. Ветеринария: ежемесячный научно-производственный журнал / М-во сел. хоз-ва РФ - Москва: Редакция журнала "Ветеринария", 1954-

Электронные ресурсы:

1. История.ру. Сайт о Всемирной Истории в деталях. – Режим доступа: <http://www.istoriia.ru>.
2. Википедия: свободная энциклопедия. – Режим доступа: <https://ru.wikipedia.org>.
3. Intellect-video.com: История России и СССР. онлайн-видео. – Режим доступа: <http://intellect-video.com/russian-history/>.
4. Всемирная история. – Режим доступа: <http://www.world-history.ru>.

4.2. Особенности организации прохождения производственной практики для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся. При определении мест учебной и производственной практик для инвалидов и лиц с ОВЗ учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

4.3. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

№ п/п	Наименование объекта, подтверждающего наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования	Адрес (местоположение) объекта, подтверждающего наличие материально-технического обеспечения (с указанием номера такого объекта в соответствии с документами по технической инвентаризации)
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского, лабораторного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций: мультимедийное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, комплект мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, центрифуга лабораторная, водяная баня, термостат, анализатор молока «Лактан», трихинеллоскоп, нитрат-тестер, шкафы с реактивами и лабораторной посудой.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, д. 112, а. 306
2	Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, д. 114б, а. 18 (с 16.00 до 20.00)

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка освоения общих и профессиональных компетенций

<i>Результаты (освоенные общие и профессиональные компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	☑ демонстрация интереса к будущей профессии ветеринарного фельдшера	- наблюдение и оценка действий на учебной практике;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	☑ обоснованный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач при проведении санитарно - просветительской деятельности; ☑ уровень самостоятельности при организации и выполнении конкретных производственных задач; ☑ демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	- наблюдение и оценка действий на учебной практике; - оценка выполненных работ на практике.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	☑ анализ стандартных и нестандартных ситуаций, решение производственных и ситуационных ветеринарных задач; ☑ демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- наблюдение и оценка действий на учебной практике;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	☑ поиск, отбор информации из различных источников, включая Интернет. Эффективное использование информации для решения профессиональных задач и личностного развития	- наблюдение и оценка действий на учебной практике;
ОК 5. Использовать	☑ выявление умений	- наблюдение и оценка

информационно коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	- в	использования информационно-коммуникационных технологий в практической деятельности. Анализ эффективности применения информационных технологий;	действий на учебной практике;
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.		☑ организация работы с применением технологий группового и коллективного взаимодействия	- наблюдение и оценка действий на учебной практике;
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результаты выполнения заданий.		☑ формирование лидерских качеств, качеств руководителя путем организации групповой работы студентов; ☑ самоанализ, самооценка и коррекция результатов собственной работы	- наблюдение и оценка действий на учебной практике;
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		☑ планирование обучающимися повышения уровня личностного и профессионального развития; ☑ организация самостоятельной работы при изучении профессионального модуля	- наблюдение и оценка действий на учебной практике; - оценка выполненных работ на практике.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.		☑ проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; ☑ анализ инноваций при изучении и применении новых технологий в ветеринарно-просветительной работе;	- наблюдение и оценка действий на учебной практике;
ПК 3.1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных.		- проведение предубойного осмотра животных; - участие в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;	- наблюдение за деятельностью обучающегося; - оценка выполнения работ при защите отчета по практике.
ПК 3.2. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к		- участие в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья	- наблюдение за деятельностью обучающегося; - оценка выполнения работ



исследованию.	животного происхождения; -проведение отбора проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследований; -умение консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;	при защите отчета по практике.
ПК 3.3 Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	- участие в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; -проведение отбора проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследований; -умение консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;	- наблюдение за деятельностью обучающегося; - оценка выполнения работ при защите отчета по практике.
ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	- участие в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; -умение проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;	- наблюдение за деятельностью обучающегося; - оценка выполнения работ при защите отчета по практике.
К 3.5. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.	- участие в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; -умение проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения; -умение проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала;	- наблюдение за деятельностью обучающегося; - оценка выполнения работ при защите отчета по практике.
ПК 3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных	- участие в различных видах экспертиз сельскохозяйственной	- наблюдение за деятельностью обучающегося;

изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	продукции и сырья животного происхождения; -умение проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;	- оценка выполнения работ при защите отчета по практике.
ПК 3.7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.	- участие в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; -умение вскрывать трупы животных;	- наблюдение за деятельностью обучающегося; - оценка выполнения работ при защите отчета по практике.
ПК 3.8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.	- участие в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; -умение консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;	- наблюдение за деятельностью обучающегося; - оценка выполнения работ при защите отчета по практике.

Контроль и оценка умений и практического опыта

Результаты обучения (освоенные умения, практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов прохождения практики
В результате прохождения практики обучающийся должен 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;	Отчет по практике, дневник по практике, характеристика, аттестационный лист, дифференцированный зачет
В результате прохождения практики обучающийся должен иметь практический опыт: - предубойного осмотра животных; - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;	Выполнение индивидуального задания, отчет по практике, дневник по практике, характеристика, аттестационный лист, дифференцированный зачет

**Лист периодических проверок рабочей программы
и информация о внесенных изменениях**

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность, подпись	Дата	Потребность в корректировке указанием соответствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных изменениях
<p>Мельникова Н.В., ответственная за разработку ОП по специальности 36.02.01, доцент кафедры терапии и фармакологии</p> 	<p>Протокол №9 от 23.06.2020 г.</p>	<p>На 2020-2021 уч. год потребности в корректировке нет</p> <p>Рабочая программа актуализирована для 2020- 2021 учебного года</p>	<p style="text-align: center;">нет</p>
<p>Мельникова Н.В., ответственная за разработку ОП по специальности 36.02.01, доцент кафедры терапии и фармакологии</p> 	<p>Протокол №8 от 28.05.2021 г.</p>	<p>На 2021-2022 уч. год потребности в корректировке нет</p> <p>Рабочая программа актуализирована для 2021- 2022 учебного года</p>	<p style="text-align: center;">нет</p>