

Министерство транспорта Тверской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Бологовский колледж»



«Согласовано»

Начальник

ФБУ «Бологовская станция по борьбе
с болезнями животных»

/ Л.И.Блаж

«31» 08. 2022 г.

«Утверждаю»

Директор

ГБПОУ «Бологовский колледж»

В.С. Мищенко

«31» 08. 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

для специальности

36.02.01 Ветеринария

г. Бологое
2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 36.02.01 Ветеринария.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в профессиональной подготовке по названной специальности, а также при разработке программ дополнительного профессионального образования в сфере ветеринарной деятельности: Кинология, Зоотехния, Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

1.2. Место учебной практики в структуре образовательной программы:

Учебная практика УП 03.01 Ветеринарно-санитарная входит в профессиональный модуль ПМ 02 Участие в диагностике и лечении заболеваний сельскохозяйственных животных модуля МДК 03.01.01 Ветеринарно–санитарная экспертиза по специальности 36.02.01 Ветеринария.

1.3. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики:

В результате освоения учебной 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;

В результате освоения учебной практики обучающийся должен 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;
- методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;

- правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:

обязательной учебной нагрузки обучающегося 90 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе общими ОК, профессиональными (ПК), универсальными (УК) 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	Ориентироваться в условиях частой смены 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.
УК.1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК.2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК.3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
УК.4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК.5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
УК.6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК.7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
УК.8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия

Наименование результатов обучения приводится в соответствии с текстом вышеназванных ФГОС СПО.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Обязательная учебная нагрузка обучающегося (всего)	90
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

3.2. Тематический план и содержание учебной практики УП.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза:

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовых работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	Личностные результаты
1	2	3	4	
Тема 1. Участие в приёмке-сдаче скота на мясокомбинате. Оформление и проверка необходимой документации.	Содержание учебного материала 1. Отработка навыков приёма убойных животных на мясокомбинат: проведение осмотра, термометрии, определение упитанности. Проверка наличия и правильности оформления ветсвидетельства, товарно-транспортной накладной. Заполнение журнала приёма скота.	12	2	ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16
Тема 2. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и санитарной оценки голов, внутренних органов на конвейере.	Содержание учебного материала 2. Отработка навыков послеубойного исследования головы, внутренних органов, туши животных.	18	2	ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16
Тема 3. Проведение отбора проб от свиных туш, их подготовка и исследование на трихинеллёз, санитарная оценка. Проведение отбора проб от замороженной	Содержание учебного материала 3. Отработка навыков проведения исследования свежей, замороженной и солёной свинины на трихинеллёз.	12	2	ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16

и солёной свинины, их подготовка и исследование, санитарная оценка.	Содержание учебного материала				
	Тема 4. Проведение исследования говяжьих и свиных туш на цистицеркоз.	4. Отработка техники исследования массетеров и сердца на цистицеркоз КРС и свиней, санитарная оценка.	12	2	ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16
Тема 5. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий.	Содержание учебного материала				
	Тема 6. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молочных продуктов.	5. Участие в проведении органолептического и микробиологического исследования доброкачественности колбасных изделий.	12	2	ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16
Тема 7. Проведение приёма продукции на мясоконтрольную станцию.	Содержание учебного материала				
	Тема 8. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продукции на рынке.	6. Участие в проведении определения органолептики, чистоты, кислотности, жирности, микробной обсеменённости, проведение пробы на мастит.	12	2	ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16
Тема 8. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продукции на рынке.	Содержание учебного материала				
	Тема 8. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продукции на рынке.	7. Участие в проверке необходимой документации на продукцию (ветсвидетельств или ветсправок), пригодности её для реализации на рынке.	6	2	ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16
Тема 8. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продукции на рынке.	Содержание учебного материала				
Тема 8. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продукции на рынке.	8. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, молока, яиц, мёда, рыбы, растительных продуктов.	6	2	ЛР4, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

Личностные результаты указываются в соответствии с программой воспитания 36.02.01 Ветеринария.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Ветеринарно-санитарная экспертиза; лабораторий Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя

Технические средства обучения:

- интерактивный учебно-методический комплект дисциплины,
- компьютер преподавателя,
- проектор, видеозаписи, презентации.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- лабораторная посуда, комплект красок и реактивов, микроскоп, компрессориумы.

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

Основные источники:

1. Боровков М.Ф. «Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства» - СПб.: Лань, 2019г.
2. Дячук Т.И. ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов – М.: КолосС, 2018 г., 368 с;

Дополнительные источники:

1. Интернет ресурс. Ветеринарно- санитарная экспертиза. Форма доступа: <http://www.booksmed.com/infekcionnye-bolezni/561-infekcionnye-bolezni-zhivotnyx-voronin-uchebnik.html>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить предубойный осмотр животных; - вскрывать трупы животных; - проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований; 	<p>ОК.1, ОК.2, ОК3, ОК.4, ОК.5 ПК 3.1, ПК3.2, ПК.3.3, ПК.3.4, ПК 3.5, ПК3.6</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических, лабораторных и самостоятельных работ.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>ОК.1- ОК.9; ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических, лабораторных и самостоятельных работ</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения; - методику предубойного осмотра животных; - правила проведения патологоанатомического вскрытия; - приемы постановки патологоанатомического диагноза; 	<p>ОК.1- ОК.9; ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических, лабораторных и самостоятельных работ.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - стандарты на готовую продукцию животноводства; - пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика; - методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного 	<p>ОК.1- ОК.9; ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических, лабораторных и самостоятельных работ</p>

происхождения; - правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.		
---	--	--