

Аннотация

Учебной практики по профессиональному модулю ПМ. 03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения, МДК. 03.01 Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения программы подготовки специалистов среднего звена.

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ. 03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения, МДК. 03.01 Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения программы подготовки специалистов среднего звена специальности среднего профессионального образования 36.02.01 Ветеринария

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.01 Ветеринария

Учебная практика входит в состав профессиональных модулей профессионального учебного цикла.

Количество часов на освоение программы (при очной форме обучения):
всего на УП МДК 03.01 –36 часов.

Цель учебной практики: формирование и развитие у обучающихся первоначального практического опыта.

Задачи учебной практики: обобщение и систематизация знаний и умений, полученных при изучении профессионального модуля ПМ.05.

С целью овладения видами профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

- приобрести первоначальный практический опыт:

ПО1- в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продукции и сырья животного происхождения;

- уметь:

У1- проводить предубойный осмотр животных;

У2- вскрывать трупы животных;

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

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

У5 - проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;

У6- поводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;

У7- проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала;

Основные разделы и темы практики:

Тема 1 Ознакомление с общими требованиями техники безопасности на предприятии.

Тема 2 Ознакомление с общей структурой предприятия.

Тема 3 Изучение правил и форм оформления ветеринарной документации на мясо и мясопродукты, поступающие в реализацию.

Тема 4 Изучение морфологического и химического состава мяса.

Тема 5 Органолептические и лабораторные методы исследования свежести мяса скота и птицы.

Тема 6 Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при инфекционных заболеваниях.

Тема 7 Проведение ветеринарно-санитарной Изучение методики Наблюдение за 6 экспертизы и санитарная оценка туш и органов при инвазионных заболеваниях.

Тема 8 Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях и незаразных заболеваниях.

Тема 9 Изучение методов обработки и ветеринарно-санитарной экспертизы сырья технического назначения.

Тема 10 Изучение методики санитарной оценки яиц при обнаружении пороков и методики экспертизы яиц при инфекционных болезнях птиц.

Тема 11 Изучение методики ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов.

Тема 12 Анализ выполненной работы. Составление отчета по практике.

Вид промежуточной аттестации при очной форме обучения – дифференцированный зачет в 8 семестре