

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПМ 03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы**  
**продуктов и сырья животного происхождения**  
для специальности 36.02.01 Ветеринария

Программа подготовки  
базовая подготовка

Форма обучения  
очная форма обучения

Авторы: Митракова Татьяна Валентиновна - преподаватель специальных дисциплин высшей категории; Родионова Ольга Владимировна – преподаватель специальных дисциплин

БПОУ ВО «Вологодский аграрно-экономический колледж»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	<b>4</b>
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	<b>6</b>
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	<b>7</b>
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ.	<b>13</b>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	<b>16</b>
6. ПРИЛОЖЕНИЕ 1	<b>18</b>

## **1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа практики является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 36.02.01. Ветеринария.

### **1.2. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Практика студентов является составной частью по МДК 03.01 «Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного

происхождения ( Вскрытия и патоморфологическая диагностика болезней животных)»МДК 03.02 «Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» ППСЗ, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

### **1.3. Цели и задачи практики:**

Практика имеет целью приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по ПМ 03 «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»

Задачи учебной практики - формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках МДК 03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения ( Вскрытия и патоморфологическая диагностика болезней животных)» по МДК 03.02 «Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» ППСЗ по обеспечению оптимальных зоогигиенических условий содержания, кормления и ухода за сельскохозяйственными животными, организации и проведению профилактической работы по предупреждению внутренних незаразных, инфекционных и инвазионных болезней сельскохозяйственных животных.

Тематика программы практики соответствует программе и отвечает требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 36.02.01Ветеринария.

**Ветеринарный фельдшер готовится к следующему виду деятельности:** участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе практики **должен иметь практический опыт:**

- предубойного осмотра животных;
- участие в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;

**уметь:**

- проводить предубойный осмотр животных;
- вскрывать трупы животных;
- проводить отбор проб патологического материала, продуктов и сырья животного для исследования;
- 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 конфисков и зараженного материала.

**знать:**

- правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;
- методику предубойного осмотра животных;

- правила проведения патолого-анатомического вскрытия;
- приемы постановки патолого-анатомического диагноза;
- стандарты на готовую продукцию животноводства;
- пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактику;
- 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 практики:**

Учебная практика - 72 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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.
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-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Вид практики	Название практики	Условия реализации практики	Курс (семестр) изучения	Примерная длительность практики
1	2	3	4	5	6	7
ПК 1.1., 1.2, 1.3	ПМ 03 <b>Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»</b>					
	МДК 03.01 «Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения ( Вскрытия и патоморфологическая диагностика болезней животных)»	Учебная	МДК 03.01	рассредоточено	III курс	36 часов
	МДК 03.02 «Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»		МДК 03.02	рассредоточено	IV курс	36 часов
<b>Итого</b>	Учебная практика					72 часа

### 3.2. Содержание учебной практики

Этапы учебной практики	Содержание учебной практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<p>ПМ 03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»</p> <p>МДК 03.01 «Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения ( Вскрытия и патоморфологическая диагностика болезней животных)»</p> <p>МДК 03.02 «Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»</p>	72	2
по МДК 03.01 «Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения ( Вскрытия и патоморфологическая диагностика болезней животных)»			
Тема 1. Изучение признаков смерти. Определение времени смерти	<ul style="list-style-type: none"> <li>- освоение методики отличия посмертных изменений от прижизненных</li> <li>- определение времени смерти</li> <li>- изучение различных технологий содержания КРС</li> </ul>	6	
Тема 2. Освоение вскрытия трупов методом Шора	<ul style="list-style-type: none"> <li>- освоение правил техники безопасности при вскрытии трупов животных</li> <li>- освоение методики вскрытия трупов плотоядных и всеядных животных методом Шора</li> </ul>	6	



	- постановка патологоанатомического диагноза		
Тема 3 Освоение документации. Описание пат. изменений. Заключение о причине смерти	- освоение методики описания изменений в органах и тканях - освоение правил постановки патологоанатомического диагноза, заключения о причине смерти	<b>6</b>	
Тема 4. Вскрытие трупов жвачных животных, описание пат. изменений, постановка пат. диагноза, заключение о причине смерти, оформление документации вскрытия трупа.	- освоение правил оформления протоколов и актов скрытия трупов животных - освоение правил оформления сопроводительных документов на патологический материал - постановка патологоанатомического диагноза - заключение о причине смерти животного	<b>6</b>	
Тема 5. Вскрытие трупов лошадей, описание пат. изменений, постановка пат. диагноза, заключение о причине смерти, оформление документации	- освоение методики вскрытия трупов жвачных животных в связи с особенностями анатомического строения - постановка патологоанатомического диагноза - заключение о причине смерти животного - заполнение акта на вскрытие трупа животного	<b>6</b>	
Тема 6 . Вскрытие трупов птиц, описание пат. изменений, постановка пат. диагноза, заключение о	- освоение методики вскрытия трупов птиц в связи с их анатомическими особенностями строения - постановка патологоанатомического диагноза - заключение о причине смерти животного - заполнение акта на вскрытие трупа животного	<b>6</b>	

причине смерти, оформление документации			
<b>МДК 03.02 «Ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»</b>			
Тема 1 Ознакомление с исследованием качества молока. Освоение лабораторных методов исследования молока.	-ознакомление с технологией переработки молока - освоение методики определения качества молочных продуктов - заполнение приемо-сдаточных документов	<b>6</b>	
Тема 2 Оценка качества продуктов животного и растительного происхождения методом люминоскопии с помощью прибора «Филин»	- освоение оценки качества продуктов животного и растительного происхождения	<b>6</b>	
Тема 3. Оценка качества меда лабораторными методами исследования	- освоение методик проведения экспертизы меда - отбор средних проб меда для исследования - оценка качества исследуемого продукта	<b>6</b>	
Тема 4 Оценка качества пищевых яиц методом овоскопии.	-освоение методик проведения экспертизы яиц - оценка качества исследуемого продукта -определение категории яиц	<b>6</b>	
Тема 5. Освоение	- освоение технологии ветсанэкспертизы голов, туш мяса и	<b>6</b>	

техники послеубойного исследования свиней. Трихинеллоскопия.	внутренних органов свиней - отбор проб мяса для трихинеллоскопии - освоение методики трихинеллоскопии - ветсаноценка продуктов убоя свиней - клеймение мяса свиней		
Тема 6 Оценка свежести мяса методом микроскопии мазков-отпечатков	- освоение методики проведения мазка-отпечатка - освоение методики окраски мазков-отпечатков -определени еоценки свежести мяса при помощи мазка отпечатка	<b>6</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие лабораторий:

1. Ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Патологической физиологии и патологической анатомии.

Полигонов:

1. Учебно-производственные хозяйства с учебной фермой.
2. Вскрывочное помещение в учебно-производственном хозяйстве.
3. Музей нормальной и патологической анатомии.

Оборудование лабораторий и 30 рабочих мест в лабораториях:

1. Ветеринарно-санитарной экспертизы:

- комплект презентаций;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект лабораторной посуды и оборудования для определения качества продуктов;
- прибор «Стейк» для проведения трихинеллоскопии
- овоскоп.
- «Лактан» для определения качества молока
- Водяная баня
- Рефрактометр
- «Лактоскан» для определения качества молока
- Ценрифуга
- Набор реактивов для определения качества мёда и молока
- Наборы химической посуды.
- Прибор «Рекорд»
- Люминоскоп «Филин»
- Цифровой микроскоп
- Наборы для окраски мазков-мяса

2. Патологической физиологии и патологической анатомии:

- комплект учебно-методической документации;
- комплекты бланочной документации;
- муляжи, макропрепараты патологических процессов;
- комплект лабораторной посуды;
- наборы инструментов для вскрытия трупов.

- 3.Музей нормальной и патологической анатомии:

- макропрепараты по общей и частной патологической анатомии;
- стеллажи и витрины;
- скелеты животных;
- набор лабораторной посуды и реактивов для изготовления макропрепаратов.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено на полигонах, животноводческих фермах базовых предприятий. Содержание учебно-производственного процесса и организация рабочих мест осуществляется с учетом спецификации стандарта WorldSkills по компетенции «Ветеринария».

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Медицинская аптечка, средства гигиены, оборудование сельскохозяйственных предприятий и животноводческих ферм, необходимое оборудование и инвентарь для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, вскрытия трупов животных, бланки ветеринарной отчетности

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения.**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения.**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### **Основные источники:**

1. Жаров А.В., Адамушкина Л.Н., Лосева Т.В. и др. Патологическая физиология и патологическая анатомия животных. Серия: Учебники и учебные пособия для средних специальных учебных заведений. М.:КолосС,2020.,416 с. Изд. «Лань»

###### **Дополнительные источники:**

1. Боровков М.Ф., Серко С.А.,Фролов В.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учебник для вузов – Лань, 2020, 448 с.
2. Пронин В.В., Фисенко С.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум, 2018 – 240 Изд. «Лань».
3. Байматов В.Н. Практикум по патологической физиологии, изд. «Лань»,2020г.

###### **Интернет – ресурсы:**

1. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса. Правила ветеринарного осмотра убойных животных. Форма доступа: [http://vetbarnaul.ru/?id\\_razd=31](http://vetbarnaul.ru/?id_razd=31)
2. Патологическая физиология. (Ветеринарная онлайн библиотека). Форма доступа: <http://www.vetlib.ru/pathologie/64-patologicheskaya-fiziologiya.html>  
Меркурий Россельхознадзор Форма доступа: <https://mercury-vetrif-hs.ru/>

### **4.3. Общие требования к организации учебной практики**

Учебная практика проводится в специализированных лабораториях и на животноводческих фермах базовых предприятий при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ 03 «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» МДК 03.01 «Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» и реализуется чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

При организации учебной практики студенты должны быть ознакомлены с правилами техники безопасности, правовыми вопросами.

Формой аттестации по учебной практике является зачёт.

### **4.4. Кадровое обеспечение практики**

Учебная практика проводится под руководством преподавателей, ведущих МДК. Преподаватели должны тщательно продумать каждое занятие, применяя разнообразные формы и методы проведения учебной практики.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» и специальности 36.02.01 Ветеринария.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» и специальности 36.02.01 Ветеринария, стаж работы по специальности не менее 1 года.

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального модуля должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Наименование результата обучения	Профессиональные компетенции и показатели их сформированности (основные показатели оценки результата)	Формы и методы контроля и оценки
<b>Производственная практика</b> <b>Практика по профилю специальности</b>			
ПК 3.1.	Проводить ветеринарный контроль убойных животных.	1.1. Демонстрация навыков осуществления контроля за транспортировкой животных и правилами подготовки животных к убою. 1.2. Осуществление контроля за технологией убоя и первичной переработкой скота.	Наблюдение за деятельностью обучающегося на практике
ПК 3.2.	Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	2.1. Демонстрация навыков проведения забора крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	Наблюдение и анализ в ходе практики.
ПК 3.3.	Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	3.1. Демонстрация навыков по забору продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно- санитарной экспертизы.	Экспертная оценка деятельности студентов в ходе практики.
ПК 3.4.	Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	4.1. Демонстрация умения определения соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства	Экспертная оценка деятельности студентов в ходе практики.
ПК 3.5.	Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества	5.1. Обоснование методов отбора образцов продуктов и сырья животного происхождения не соответствующих стандартам качества.	Наблюдение и анализ в ходе практики.

	продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.	5.2. Демонстрация навыков по выполнению утилизации конфискатов.	
ПК 3.6.	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	6.1. Демонстрация умений по определению качества продуктов и сырья животного происхождения: 6.2. Демонстрация навыков по проведению качественной экспертизы колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	Наблюдение за деятельностью обучающегося на практике
ПК 3.7.	Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.	7.1. Обоснование способов и методов проведения вскрытия трупов животных. 7.2. Демонстрация навыков вскрытия трупов и постановки патологоанатомического диагноза. 7.3 Демонстрация навыков оформления документации патологоанатомического вскрытия.	Наблюдение за деятельностью обучающегося на практике
ПК 3.8.	Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.	8.1. Демонстрация навыков по отбору, консервированию, упаковке и пересылке патологического материала с соблюдением методики и правил техники безопасности. 8,2. Соблюдение порядка оформления и отправки сопроводительных документов к материалу, направляемому на исследование.	Экспертная оценка деятельности в ходе учебной практики.

Результаты освоения учебной практики отражаются в аттестационном листе (приложение 1).



## Аттестационный лист

1. ФИО студента \_\_\_\_\_

2. Специальность 36.02.01 Ветеринария, \_\_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_

2. Место проведения практики

\_\_\_\_\_

3. Время проведения практики \_\_\_\_\_

4. Виды и объём работ, выполненные студентом во время практики:

1. Изучение признаков смерти, определение времени наступления смерти, посмертных изменений, демонстрация вскрытия трупа, меры личной безопасности при вскрытии трупов и работе с секционными инструментами.
2. Освоение вскрытия трупов всеядных и плотоядных животных методом Шора,
3. Оформление документации вскрытия трупа, постановка пат. диагноза, заключение о причине смерти.
4. Вскрытие трупов жвачных животных, описание пат. изменений, постановка пат. диагноза, заключение о причине смерти, оформление документации вскрытия трупа.
5. Вскрытие трупов лошадей, описание пат. изменений, постановка пат. диагноза, заключение о причине смерти, оформление документации.
6. Вскрытие трупов птиц, описание пат. изменений, постановка пат. диагноза, заключение о причине смерти, оформление документации.
7. Ознакомление с исследованием качества молока. Освоение лабораторных методов исследования молока
8. Оценка качества продуктов животного и растительного происхождения методом люминоскопии с помощью прибора «Филин»
9. Оценка качества меда лабораторными методами исследования
10. Оценка качества пищевых яиц методом овоскопии.
11. Исследование мяса на трихинеллез компрессорным методом
12. Оценка свежести мяса методом микроскопии мазков-отпечатков

### Качество выполнения работ по учебной практике

Виды работ	Качество выполнения ВЫПОЛНИЛ/НЕ ВЫПОЛНИЛ	Подпись
1. Изучение признаков смерти, определение времени наступления смерти, посмертных изменений, демонстрация вскрытия трупа, меры личной безопасности при вскрытии трупов и работе с секционными инструментами.		
2. Освоение вскрытия трупов всеядных и плотоядных животных методом Шора,		
3. Оформление документации вскрытия трупа, постановка пат. диагноза, заключение о причине смерти.		
4. Вскрытие трупов жвачных животных, описание пат. изменений, постановка пат. диагноза, заключение о причине смерти, оформление документации вскрытия трупа.		
5. Вскрытие трупов лошадей, описание пат. изменений, постановка пат. диагноза, заключение о причине смерти, оформление документации.		
6. Вскрытие трупов птиц, описание пат. изменений, постановка пат. диагноза, заключение о причине смерти, оформление документации.		
7. Ознакомление с исследованием качества молока. Освоение лабораторных методов исследования молока.		
8. Оценка качества продуктов животного и растительного происхождения методом люминоскопии с помощью прибора «Филин»		
9. Оценка качества меда лабораторными методами исследования		
10. Оценка качества пищевых яиц методом овоскопии.		

11. Исследование мяса на трихинеллез компрессорным методом		
12. Оценка свежести мяса методом микроскопии мазков-отпечатков		

Дата

Подписи руководителя практики (преподавателя)

# 1. Оценка освоения профессиональных компетенций.

Профессиональная компетенция (ПК)	ОСВОЕНА/НЕ ОСВОЕНА Выставляется непосредственным руководителем практики образовательного учреждения
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.	

# 2.Оценка освоения общих компетенций.

Общая компетенция (ОК)	ОСВОЕНА/НЕ ОСВОЕНА Выставляется непосредственным руководителем практики от образовательного учреждения
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.	

Заключение:

\_\_\_\_\_  
фамилия, имя, отчество студента

показал (а) \_\_\_\_\_ уровень профессиональной подготовки и наиболее успешно зарекомендовал (а) себя при выполнении

\_\_\_\_\_  
участки работы

\_\_\_\_\_  
Должность общего руководителя  
практики от учебного заведения

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
расшифровка подписи

**М.П.**  
Учебного заведения

\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**ЛИСТ**  
**согласования рабочей программы учебной практики**

Специальность: 36.02.01 Ветеринария

Программа подготовки: базовая

Профессиональный модуль: ПМ 03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

Форма обучения: очная

Учебный год 2020/2021


**РЕКОМЕНДОВАНА**

на заседании методической комиссии ветеринарных дисциплин

протокол № 1 от "31" августа 2020 г.

Председатель методической комиссии

Ветеринарных дисциплин

 А.С. Тераевич  
подпись

Исполнитель:  
преподаватели



Т.В. Митракова 31.08.2020



О.В. Родионова 31.08.2020