Министерство сельского хозяйства и продовольствия Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Борский государственный техникум»

«Согласовано» Руководитель МК _____ Л.В. Блинкова «31»августа 2017 г. протокол № 1 от «31» августа2017 г.	«Согласовано» вет. врач ГБУ СО «СВО» Борская станция борьбы болезней животных _____ А.А. Синютин «31»августа 2017г.	«Утверждаю» директор _____ А. В. Антимонов «31» августа 2017 г.

Комплект оценочных средств дифференцированного зачета по учебной и производственной практике УП.03 и ПП.03

Профессионального модуля: **ПМ.03. Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения**

профессия **36.01.01 Младший ветеринарный фельдшер**
(естественнонаучный профиль)

Борское 2017.

Борское 2017.

Министерство сельского хозяйства и продовольствия Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Борский государственный техникум»

«Согласовано» Руководитель МК _____ Л.В. Блинкова «31»августа 2017 г. протокол № 1 от «31» августа2017 г.	«Согласовано» вет. врач ГБУ СО «СВО» Борская станция борьбы болезней животных _____ А.А. Синютин «31»августа 2017г.	«Утверждаю» директор _____ А. В. Антимонов «31» августа 2017 г.

Комплект оценочных средств дифференцированного зачета по учебной и производственной практике УП.03 и ПП.03

Профессионального модуля: **ПМ.03. Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения**

профессия **36.01.01 Младший ветеринарный фельдшер**
(естественнонаучный профиль)

Борское 2017.

Комплект оценочных средств учебнойпрактике разработана на основе Федеральных государственных образовательных стандартов (далее-ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) 36.01.01 Младший ветеринарный фельдшер, входящей в состав укрупненной группы специальностей 36.00.00 Ветеринария и зоотехния.

Организация - разработчик: ГБПОУ СО «Борский государственный техникум»

Разработчик

Кунавин Александр Викторович- преподаватель 1 квалификации ГБПОУ СО «Борский государственный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	**4**
2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	**6**
3. ПАКЕТ КАНДИДАТА	**10**
4. ПАКЕТ ЭКСПЕРТА	
5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	**24**

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект оценочных средств, предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов учебной и производственной практики УП.03**ПМ.03** Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхожденияобразовательных программ среднего профессионального образования по профессии 36.01.06 Младший ветеринарный фельдшер.

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и итоговой аттестации.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры по учебной дисциплине **ПМ.03** Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхожденияявляются:

Федеральный государственный образовательный стандарт (далее –ФГОС) среднего общего образования,

-Федеральный государственный стандарт среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 36.01.06 Младший ветеринарный фельдшер утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №716 от 02 августа 2013г с учетом профиля получаемого профессионального образования;

-рекомендации организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности или профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259),

- рабочая программа профессионального модуля **ПМ.03** Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхожденияядля профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (далее – ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, протокол № 3 от 21 июля 2015 г., регистрационный номер рецензии № 384 от «23» июля 2015г. ФГАУ «ФИРО».

Инструментарий оценки, входящий в данный комплект оценочных средств, содержит теоретические и практические знания

Впакет кандидата входят:

1. Практические задания №1, №2, №3 содержащие:

- задание;

-условия выполнения практических заданий (оборудование, инструменты, документация, спецодежда, норма времени на одного кандидата, место проведения квалификационного экзамена);

- приложения.

2.Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

В Пакет эксперта входят:

1.Практическое задание №1 (из пакета кандидата).

2.Инструментарий оценки практического задания №1 (показатели, критерии оценки, сводная оценочная таблица результатов сформированности профессиональной компетенции).

3. Практическое задание №2 (из пакета кандидата).

4.Инструментарий оценки практического задания №2 (показатели, критерии оценки, сводная оценочная таблица результатов сформированности профессиональной компетенции).

5.Практическое задание №3 (из пакета кандидата)

6.Инструментарий оценки практического задания №3 (показатели, критерии оценки, сводная оценочная таблица результатов сформированности профессиональной компетенции).

7.Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по учебной практике.

8.Инструкция для эксперта по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по учебной практике.

9.Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по учебной практике.

10.Инструкция для эксперта по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по учебной практике.

Оценка проводится методом сопоставления параметров продемонстрированной обучающимся деятельности и/или характеристик продукта деятельности с заданными эталонами и стандартами по установленным показателям и критериям.

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по учебной практике установлено пороговое значение показателя, при котором принимается положительное решение, констатирующее сформированность ПК -не менее 70%.

При отрицательном заключении хотя бы по одной профессиональной компетенции из состава итоговых образовательных результатов по учебной практике, принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Результаты оценочной процедуры заносятся в оценочные таблицы и в зачетную ведомость.

В настоящем комплекте оценочных средств используются следующие термины, определения и сокращения:

Заданные условия – условия, предложенные в рамках конкретного практического задания (технологическая карта, задачная формулировка);

Установленные требования – требования, установленные нормативно-регламентирующими документами (ГОСТы, ОСТы и т.п.);

ВПД- вид профессиональной деятельности;

ПМ – профессиональный модуль;

ПК – профессиональная компетенция;

ТК- технологическая карта;

ТБ – техника безопасности.

2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Оцениваемые профессиональные компетенции:

ПК 3.1. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе проведения ветеринарного контроля убойных животных.

ПК 3.2. Под руководством ветеринарного врача производить отбор проб крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.

ПК 3.3. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, туш (тушек) и органов убойных животных.

ПК 3.4. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы по осуществлению ветеринарного контроля при переработке мяса и мясных продуктов.

2.2.Итоговые образовательные результаты по УП.03, предъявляемые к оценке, показатели, критерии и инструменты их оценки

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки (что мы фиксируем в продукте или процессе труда при оценке ПК)	Критерии оценки показателей (по каким признакам мы определяем соответствие эталону/стандарту)	Инструмент оценки
ПК 3.1. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе проведения ветеринарного контроля убойных животных.	Процесс деятельности	проводить ветеринарный контроль убойных животных	1.1. Перечень проведенных операций установленным требованиям и заданным условиям.	Практическое задание №1
			1.2. Качество проведенных операций соответствует требованиям технологии	
			1.3. Соблюдены требования охраны труда при проведении операций	
			1.4.Вывод	
ПК 3.2. Под	Процесс	2. забор различных образцов	2.1. оборудование выбрано в соответствии с	Практическое

руководством ветеринарного врача производить отбор проб крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	деятельности	для исследования	заданными условиями. 2.2. Анализ проведён в соответствии с инструкцией. 2.3. Соблюдены требования охраны труда	задание №2
	Продукт деятельности	3. упаковка и подготовка для лабораторного исследования	3.1. Пробы упакованыв соответствии с инструкцией 3.2.Выводы после лабораторных исследований	
ПК 3.3. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, туш (тушек) и органов убойных животных.	Процесс деятельности	4. выполнять мероприятия по отбору продуктов и сырья животного происхождения для исследований;	4.1.экспертиза выполнена согласно инструкции 4.2. Выполнены требования охраны труда	Практическое задание №3
ПК 3.4. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы по осуществлению ветеринарного контроля при переработке мяса и мясных продуктов.	Процесс деятельности	выполнять контроль продуктов и сырья животного происхождения;	5.1 контроль осуществлён согласно инструкции. 5.2 Выполнены требования охраны труда	
	Продукт деятельности			

Кадровое обеспечение	**Характеристика**
Эксперт	Преподаватель дисциплин профессионального цикла/мастер производственного обучения, осуществляющий подготовку по данному УП

3. ПАКЕТ КАНДИДАТА

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №1

Задание для оценки сформированности:

ПК 3.1. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе проведения ветеринарного контроля убойных животных.

Задание:

Подготовить оборудование и материалы. Ознакомьтесь с предложенной операционно - технологической картой, инструкцией по технике безопасности и выполните следующие виды работ:

1. Получите и изучите задание.
2. Изучите предложенную технологическую карту. В случае необходимости воспользуйтесь разрешенной нормативно-технической литературой.
3. Изучите инструкцию по технике безопасности и распишитесь в соответствующем журнале.
4. Выберите необходимые для работы инструменты и приспособления.
5. Организуйте свое рабочее место в соответствии с установленным требованиями.
6. Выполните стерилизацию.
7. Заполните предложенный бланк и предъявите выполненную работу членам аттестационно– квалификационной комиссии.
8. Приведите в порядок рабочее место.

Условия выполнения комплексного практического задания:

Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата:

1. скальпель.
2. компрессориум.
3. Ножницы Купера.
4. микроскоп.

Расходные материалы в расчете на одного кандидата:

1. пробы мяса
2. Моющее средство.

Разрешенная учебно-справочная документация: отсутствует

Время на выполнение практического задания № 1:45 мин,
в том числе
Основное: 35 минут
Дополнительное:
Подготовка к работе 5 минут.
Уборка рабочего места 5 минут.
.

Приложения:

Приложение 1. Технологическая карта проведения стерилизации

Приложение 2. Бланк результатов

Приложение 1.

Технологическая карта выполнения стерилизации ветеринарного инструмента

ПЕРЕЧЕНЬ И СОДЕРЖАНИЕ ВЫПОЛНЯЕМЫХ ОПЕРАЦИЙ	ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ	ПРИБОРЫ, ИНСТРУМЕНТЫ И ПРИСПОСОБЛЕНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ
1. Провести внешний осмотр инструмента.	Осмотром определяют готовность инструмента к работе.	
2. Подготовка инструментов.		
3. Нарезка образцов мяса	масса пробы от каждой группы должна быть не менее 5 г	Ножницы Купера
4.Настройка микроскопа		
5. Исследование проб мяса	Проверяют наличие личинки трихинеллы	
Обработать инструмент		
Привести в порядок рабочее место.		
Полученные данные о проделанной работе занести в предложенный бланк. Сделать заключение о готовности инструмента к работе.		
Заполненный и подписанный бланк сдать на проверку членам аттестационно-квалификационной комиссии.		

Приложение 2.

ФИО_____
№ ГРУППЫ_____
ОУ_____
ДАТА_____

Результаты выполнения стерилизации ветеринарного инструмента

ПЕРЕЧЕНЬ ВЫПОЛНЕННЫХ ОПЕРАЦИ	**ВЫЯВЛЕННОЕ СОСТОЯНИЕ**	**ПРИНЯТЫЕ МЕРЫ**	**ЗАКЛЮЧЕНИЕ О ГОДНОСТИ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ** (ГОДЕН/ НЕ ГОДЕН)
1.Внешний осмотр инструмент.			
2.Нарезка образцов мяса			
3. Настройка микроскопа			
4. Исследование проб мяса			
5. Обработать инструмент			
Заключение о готовности инструмента к работе:			

Подпись_____

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №2

Задание для оценки сформированности:

ПК 3.2. Под руководством ветеринарного врача производить отбор проб крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.

Задание:

Вам необходимо Проведение анализов проб молока.

Ознакомьтесь с предложенной операционно - технологической картой инструкцией по технике безопасности и выполните следующие виды работ:

1. Получите и изучите задание.
2. Изучите предложенную технологическую карту. В случае необходимости воспользуйтесь разрешенной нормативно-технической литературой.
3. Изучите инструкцию по технике безопасности и распишитесь в соответствующем журнале.
4. Выберите необходимые для работы инструмент и приспособления.
5. Организуйте свое рабочее место в соответствии с установленным требованиями.
6. Заполните диагностическую карту (Приложение 6) и предъявите выполненную работу членам аттестационно - квалификационной комиссии.
7. Приведите в порядок рабочее место.

Условия выполнения комплексного практического задания:

Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата:

Расходные материалы в расчете на одного кандидата:

Время на выполнение практического задания №1 :45 мин,
в том числе
Основное: 35 минут.

Дополнительное:
Подготовка к работе 5 минут.
Уборка рабочего места 5 минут.

Место выполнения задания:.

наименование и адрес организации, на базе которой проводится квалификационный экзамен

Приложения:

Приложение 3.	Технологическая карта Проведение анализов проб молока
Приложение 4.	Инструкция по технике безопасности при выполнении зоотехнического анализа кормов
Приложение 5.	Диагностическая карта

Приложение 3.

№	Перечень операций	Технологические требования
1	Подготовка рабочего места;	
2.	подготовка проб к исследованию;	
3.	Работа с анализаторами молока	
4.	Сделать выводы о качестве молока	
5.	Уборка рабочего места.	

Приложение 4.

Инструкция по технике безопасности при зоотехническом анализе кормов

1. На рабочем столе не должно быть никаких посторонних предметов, кроме тетради для записи.
2. Категорически запрещается пить воду из химической посуды.
3. При пользовании реактивами соблюдать особую аккуратность: банки с сухими реактивами и склянки с растворами держать закрытыми, открывать их только во время употребления; использованные растворы выливать в специальные банки.
4. Реактивы должны стоять на определенных местах. Необходимо соблюдать порядок в расстановке реактивов.
5. Бумагу, фильтры, битую посуду выбрасывать в специальные сосуды или ведра.
6. Не включать и не выключать без разрешения преподавателя рубильники и приборы.
7. Нельзя пробовать реактивы на вкус.

Приложение 5.

ФИО_____
№ ГРУППЫ_____
ОО_____
ДАТА_____

Результаты определениякачества корма.

№	Контролируемые параметры	Един измерен	Значения параметров					Заключение (подчеркнуть)
			номинальное	допустимое	предельное	Результаты замеров		
						фактическое	разница показателя со средним значением.	
1	Отбор пробы	гр						
2	Нагрев пробы	гр						
3	Проведение анализа							
4								
5								

Подпись_____

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №3

Задание для оценки сформированности:

ПК 2.3. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, туш (тушек) и органов убойных животных.

Задание:

Вам необходимо Овоскопирование куриных яиц

Ознакомьтесь с предложенной операционно - технологической картой, инструкцией по технике безопасности и выполните следующие виды работ:

1.Изучите инструкцию по технике безопасности и распишитесь в соответствующем журнале.

2.Организуйте свое рабочее место в соответствии с установленным требованиями.

3.Выберите необходимые для работы инструмент, приспособления, расходные материалы.

4. Выполните установленные операции и указания на постановку указанной сеялки на хранение.

5.Приведите в порядок рабочее место.

10. Результаты выполненных операций занесите в предложенный бланк.

11.Заполненный и подписанный бланк сдайте членам аттестационно-квалификационной комиссии.

Условия выполнения комплексного практического задания№3:

Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата:

1. овоскопом
2. Весы

Расходные материалы:

Яйца куриные (10 штук)

Разрешенная учебно- справочная документация:

1. Инструкция.

Время на выполнение практического задания №3: 45 мин,

в том числе

Дополнительное:

Основное: 35 минут.

Дополнительное:

Подготовка к работе 5 минут.

Уборка рабочего места 5 минут.

Место выполнения задания:

Наименование и адрес организации, на базе которой проводится квалификационный экзамен

Приложения:

Приложение 6. Технологическая карта процесса

Приложение 7. Инструкция по технике безопасности

Приложение 8. Бланк результатов работ при постановке сеялки на хранение.

Приложение .

Технологическая карта приготовление дезинфицирующего средства в различных условиях.		
№	Перечень операций	Технологические требования
1	Наружный осмотр яиц	При наружном осмотре устанавливают цвет и загрязненность скорлупы и ее целостность при работе соблюдать технику безопасности
2.	Взвешивание яиц	Масса куриного яйца составляет 30—72 г,
3.	Овоскопирование	Овоскопию яиц проводят с помощью овоскопа в затемненном помещении. Свежее яйцо просвечивает желтоватым (с белой скорлупой) или розово-красным (с коричневой скорлупой) цветом, с красноватым полем в центре (желток). Овоскопия дает возможность установить мелкие трещины, состояние белка и желтка, величину пуги (воздушная камера) и наличие пороков.
4.	Определения по ГОСТУ	В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями: - диетические яйца: Яйца, срок хранения которых не превышает 7 сут. - столовые яйца: Яйца, срок хранения которых при температуре от 0°С до 20 °С составляет от 8 до 25 сут. - яйца которые хранились в промышленных холодильниках на предприятии-производителе при температуре от минус 2 °С до 0 °С не более 90 сут. - мытые яйца: Яйца, обработанные специальными моющими средствами, разрешенными применению уполномоченными органами в установленном порядке. - недостаточно плотный белок: Белок, который при выливании на гладкую поверхность слегка растекается. - незначительно перемещающийся от центра желток: Видимый, слегка распластанный, подвижный желток.
5.	Определение «возраста» яиц	Удельный вес свежих яиц 1,085; недельной давности – 1,071; 2-недельной – 1,058; 3-недельной – 1,047; 4-недельной давности – 1,031.
6.	Убрать рабочее место.	
7.	Полученные данные о проделанной работе занести в предложенный бланк (приложение 10).	

	Сделать заключение о состоянии коленчатого вала и указать способ ремонта.	
8.	Заполненный и подписанный бланк сдать на проверку членам аттестационно-квалификационной комиссии.	

Приложение .

Инструкция по технике безопасности при овоскопировании.

Чтобы процедура овоскопирования была проведена правильно, необходимо соблюсти некоторые правила:

- овоскоп поставить на ровную поверхность
- нажать кнопку включения, тем самым запустив процедуру
- расположить куриное яйцо в подходящем для него отверстии овоскопа. Если ваш овоскоп имеет форму фонарика, то яичко следует держать в руках, поворачивая его вдоль продольной оси

Приложение .

ФИО_____
№ ГРУППЫ_____
ОУ_____
ДАТА_____

Результаты подготовки дезинфицирующих средств в различных условиях.

№	КОНТРОЛИРУЕМЫЕ ПАРАМЕТРЫ	ВЫЯВЛЕННОЕ СОСТОЯНИЕ	Перечень работ	**ЗАКЛЮЧЕНИЕ О ГОДНОСТИ РАСТВОРА** (ГОДЕН/ НЕ ГОДЕН)
1	Внешний осмотр	Чистые		
2.	Взвешивание	Вес соответствует нормам		
3.	Овоскопирование	соответствует нормам	Разложить яйца, включить овоском, просмотреть	
4.		Концентрация соответствует нормам		
Общее заключение о состоянии раствора.				

Подпись:_____

Условияположительного/отрицательногозаключенияпорезультатамоценкиитоговыхобразовательныхрезультатовпоучебнойи практике.

Учебная практика считается освоенной при получении положительного заключения о сформированности профессиональной компетенции по которой выполнялось практическое задание.

Для положительного заключения о сформированности профессиональной компетенции установлено пороговое значение суммарной оценки – не менее 70% от максимально возможного значения.

При отрицательном заключении результатов профессиональной компетенции по учебной и производственной практике принимается решение «зачет не сдан».

Максимальное количество баллов по оценке ПК3.1.составляет 45 баллов. Для принятия решения о сформированности профессиональной компетенции кандидат должен набрать не менее 31 балла, что составляет 70 % (Таблица 1).

Таблица 1.

Оценочная шкала сформированности ПК 3.1.

Набрано баллов	**< 31 баллов**	**≥ 31 баллов**
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	**< 70 %**	**≥ 70 %**
Заключение о сформированностиПК 3.1.	**ПК 3.1. не сформирована**	**ПК 3.1. сформирована**

Максимальное количество баллов по оценке ПК3.2. составляет 30 баллов. Для принятия решения о сформированности профессиональной компетенции кандидат должен набрать не менее 21 балла, что составляет 70 % (Таблица 2).

Таблица 2.

Оценочная шкала сформированности ПК 3.2.

Набрано баллов	**<21 балла**	≥ 21 **балла**
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	**< 70 %**	**≥ 70 %**
Заключение о сформированностиПК 3.2.	**ПК 3.2. не сформирована**	**ПК 3.2. сформирована**

Максимальное количество баллов по оценке ПК 2.3. составляет 45 баллов. Для принятия решения о сформированности профессиональной компетенции кандидат должен набрать не менее 31 балла, что составляет 70 % (Таблица 3).

Таблица 3.

Оценочная шкала сформированности ПК3.3.

Набрано баллов	**<31 балла**	**≥ 31балла**
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	**< 70 %**	**≥ 70 %**
Заключение о сформированностиПК3.3.	**ПК 3.3. не сформирована**	**ПК 3.3. сформирована**

Для перевода значения оценки по учебной и производственной практики в пятибалльную оценочную шкалу применяется Таблица 5. Далее заполняется ведомость комплексного дифференцированного зачета.

Таблица 5.

Таблица перевода значения оценки по учебной практике

Доля набранных баллов (в %) от максимального возможного количества баллов	**Оценка в пятибалльной шкале**
< 70 %	«неудовлетворительно»
от 70 до 79 %	«удовлетворительно»
от 80 до 89 %	«хорошо»
≥ 90 %	«отлично»

Министерство сельского хозяйства и продовольствия Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области«Борский государственный техникум»

ВЕДОМОСТЬ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Учебной дисциплины (МДК, УП,
ПП)_____

Студентами группы № ___ Курс_____

По профессии_____

Списочный состав_____Допущенные_____

Дата проведения «___» _____20____ г.

Кол-во часов по учебной дисциплине (МДК, УП, ПП)_____

№	ФИО студента	Отметка о сдаче	Подпись преподавателя
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

Преподаватель _____ _____

ФИО (подпись)

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙПРАКТИКИ

5.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной практики предполагает наличие учебных лабораторий «Ветеринарной санитарной экспертизы».

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. «Ветеринарной санитарной экспертизы»:

- технологическое оборудование
- технологическая оснастка (комплекты специальных приспособлений);
- стерилизаторы, автоклавы, сушильные шкафы.
- контрольно-измерительные приборы (универсальные и специальные средства измерения);
- комплекты технологической документации;
- комплект информационно-методического обеспечения;
- комплект учебно-методической документации.

5.2 Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы