

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Вид практики	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (ПМ 03)
Наименование	Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения
Специальность	36.02.01 «Ветеринария»
Специализация	Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения
Квалификация выпускника	Ветеринарный фельдшер
Нормативный срок обучения	3 года 10 месяцев
Форма обучения	Очная

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО по специальности **36.02.01 «Ветеринария»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности **«Участие в диагностике и лечении заболеваний сельскохозяйственных животных»** 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.

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке и переподготовке работников в области 36.00.00 Ветеринария и зоотехния.

1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения программы учебной практики студент 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;

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.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы практики:

Всего 2 недели , 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

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

Профессиональные компетенции:

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.
--------	--

Общие компетенции:

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 в 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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план учебной практики

Код и наименование профессионального модуля	Наименования разделов практики	Производственная (по профилю специальности) практика		
		Количество недель	Количество часов	Сроки проведения практики согласно графику учебного процесса
1	2	3	4	5
<u>ПМ 03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения</u>	Учебная практика ПМ 03	2	72	

3.2 Содержание учебной практики

Код профессионального модуля	Формируемый образовательный результат (практический опыт, уметь)	Виды выполняемых работ	Содержание работ (детализация видов выполняемых работ)	Количество часов на каждый вид работы
ПМ.03	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - предубойного осмотра животных; - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить предубойный осмотр животных; - вскрывать трупы животных; - проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения 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 конфискации 	<p>1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформление документации учета и отчетности на мясоперерабатывающем предприятии, проведение предубойного осмотра и термометрии скота; - определение упитанности скота, проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мясных туш и внутренних органов; - проверка сопроводительных документов на продукцию, 	<p>Ознакомление со структурой мясоперерабатывающих предприятий, убойных пунктов, основными технологическими операциями в цехах (отделениях), санитарно-гигиеническими требованиями к ним. Ознакомление с порядком транспортировки и сдачи скота на мясоперерабатывающее предприятие. Ознакомление с работой скотосырьевой базы. Предубойный ветеринарный осмотр животных. Порядок содержания, контроль состояния здоровья и определение упитанности убойных животных.</p> <p>Контроль технологии убоя скота. Освоение методики послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы органов и туш животных. Товароведение и клеймение мяса убойных животных.</p> <p>Отбор и упаковка проб продукции для бактериологического исследования.</p>	<p>12</p> <p>12</p> <p>6</p>

	<p>зараженного материала; 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.</p>	<p>отбор проб, упаковка, оформление сопроводительных документов для бактериологического исследования в лаборатории, проведение экспертизы мяса, молока, молочных продуктов, меда, рыбы и растительных продуктов;</p> <p>-взятие средней пробы молока, проведение органолептической оценки, определение натуральности и сортности молока, проведение контроля санитарного качества молока на фермах;</p>	<p>Сопроводительная документация.</p> <p>Определение мяса больных животных, его свежести. Трихинеллоскопия, исследование мяса на цистицеркоз. Определение в мясе ядовитых веществ.</p> <p>Взятие средней пробы молока, проведение органолептической оценки, определение натуральности и сортности молока, проведение контроля санитарного качества молока на фермах.</p> <p>Взятие средней пробы молочно-кислых продуктов. Органолептическая оценка, определение содержания жира, кислотности, содержания влаги.</p> <p>Взятие средней пробы меда. Анализ меда, определение фальсифицированного меда.</p> <p>Определение степени свежести и безвредности рыбы.</p> <p>Экспертиза свежих консервированных и сушеных продуктов растительного происхождения.</p> <p>Правила заполнения документации при транспортировке скота, птицы и продуктов животного происхождения.</p>	12
--	---	---	--	----

		<p>-оформление транспортной документации, проведение ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных, продуктов, сырья.</p>	<p>Форма ветеринарного свидетельства.</p> <p>Ветеринарно-санитарная обработка средств транспортировки убойных животных с учетом категории.</p> <p>Санитарная обработка транспортных средств, перевозивших продукты и сырье животного происхождения.</p>	2
		<p>2. Проведение патологоанатомической экспертизы</p> <p>- организация вскрытия трупов с соблюдением правил техники безопасности и мер личной гигиены</p> <p>.</p> <p>- вскрытие трупов животных, отбор патологического материала для бактериологического, гистологического и химического исследования. Упаковка его для пересылки в</p>	<p>Ознакомление с требованиями, предъявляемыми к местам вскрытия трупов животных и оборудованию, к инструментам для вскрытия, спецодежде, ознакомление с правилами техники безопасности и личной гигиены.</p> <p>Вскрытие трупов крупного рогатого скота, свиней, лошадей, мелких животных, птицы с извлечением внутренних органов, черепа с извлечением головного мозга, спинного мозга, отдельных органов, взятие патологического материала, его консервирование, упаковывание и пересылка в лабораторию на бактериологическое,</p>	<p>6</p> <p>12</p>

		<p>лабораторию.</p> <p>- оформление протоколов и актов вскрытия, сопроводительной документации на отсылаемый в ветеринарную лабораторию патологический материал.</p>	<p>гистологическое и химическое исследование.</p> <p>Составление протокола, акта сопроводительной документации на отсылаемый в ветеринарную лабораторию патологический материал</p>	10
	Итого			72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Ветеринарная клиника, животноводческое сельхоз предприятие, районная станция по борьбе с болезнями животных, учебных лабораторий «патологической физиологии и патологической анатомии», «ветеринарно-санитарной экспертизы», учебно-производственного хозяйства с учебной фермой.

4.2. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

задания на практику, портфолио для студента, перечень методических рекомендаций (указаний) для студентов по выполнению видов работ, инструкционно-технологические карты и т.д.

4.3. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

Задания на практику, дневник-отчет по практике, портфолио для студента, перечень методических рекомендаций (указаний) для студентов по выполнению видов работ, инструкционно-технологические карты и т.д.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Информационно-методическое обеспечение

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Боровков М. Ф., Фролов В. П, Серко С. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. - Лань, 2018.
2. Жаров А.В., Адамушкина Л.Н. Патологическая физиология и патологическая анатомия животных М; КолосС, 2019г.

Дополнительные источники:

1. Жаров А.В. «Судебная ветеринарная медицина» - М; Колос, 2018г.
2. Жаров А.В., Иванов И.В., Стрельников А.П. «Вскрытие и патоморфологическая диагностика болезней животных»; - М; Колос 2018г.
3. Житенко П.В., Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. - М.:Колос,2019.
4. Кокуричев Б.И. «Атлас патологической анатомии сельскохозяйственных животных» Москва «Колос» 2017г.
5. Котенко Ю.Г., Бутко М.П. Ковбасенко В.М. и др. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов .- М.: - РИФ Антикава,2020.
6. Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе. ГИОРД, 2019.
7. Урбан В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов- Лань, 2019.
8. Чернявский М.В. Анатомо-топографические основы технологии, ветсанэкспертизы и товароведческой оценки продуктов убоя животных. Справочник .- М.: Колос,2020.

Интернет-ресурсы:

1. www.mcх.ru
2. www.fsvps.ru
3. www.mcхpx.ru

4.5. Общие требования к организации практики

Реализация программы практики предполагает наличие у образовательного учреждения договора с базовыми предприятиями : Вольская районная СББЖ, Балаковская районная СББЖ, Хвалынская районная СББЖ СКХ «Коммунар, ЗАО «Чернавский», СКХ «Кряжим» .

4.6. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Производственная (по профилю специальности) практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Организацию и руководство производственной (по профилю специальности) практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и проводить ветеринарный контроль убойных животных.	- определение характеристик убойных животных;	Тестирование Оценка выполнения практического задания Оценка выполнения практического задания
Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	- обоснованный выбор категории упитанности убойных животных	Устный опрос Оценка оформления документов
Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	- осуществление контроля за транспортировкой убойных животных;	Тестирование
Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства	-проведение санитарного контроля за обработкой транспортных средств с обоснованным учетом ветеринарно-эпизоотическим состоянием перевозимых животных.	
Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.	- оформления документации: опись животных, ветеринарное свидетельство ф.1, товаротранспортная накладная, при необходимости акт выбраковки.	
Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	- определение порядка приема и сдачи животных (птицы) на боенские предприятия.	
Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.	- предубойный осмотр и регистрация его результатов в журнале ф. 34.	Тестирование

Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.	- забор образцов биологического материала	Оценка выполнения практического задания
--	---	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-суммирующее оценивание всех показателей деятельности студента за период обучения	Наблюдение, мониторинг, оценка содержания портфолио студента
ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– выбор метода и способа решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности и согласно заданной ситуации; -оценка эффективности и качества выполнения согласно заданной ситуации;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в соответствии с поставленной задачей;	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике
ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– информация, подобранная из разных источников в соответствии с заданной ситуацией.	Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-моделирование профессиональной деятельности с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией.	Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях
ОК6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами,	-демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы	Наблюдение за ролью обучающегося в группе; портфолио

руководством, потребителями	в соответствии с заданной ситуацией.	
ОК7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	-демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями.	Деловые игры-моделирование социальных и профессиональных ситуаций.
ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- оценка собственного продвижения, личностного развития.	Контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося; открытые защиты творческих и проектных работ
ОК9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	-анализ инноваций в области профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> • Семинары • Учебно-практические конференции • Конкурсы профессионального мастерства • Олимпиады