

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Вид практики	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПМ 03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения
Наименование	
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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ	5
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной (по профилю специальности) 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 производственной (по профилю специальности) 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 3 недели , 108 часов.

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	3	108	

3.2 Содержание производственной (по профилю специальности) 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 конфискованных продуктов и сырья животного происхождения; 	<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>18</p> <p>18</p> <p>12</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>	18
--	---	---	--	----

		<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>	8
		<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>12</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			108

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.mcx.ru
2. www.fsvps.ru
3. www.mcxpx.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