

Министерство сельского хозяйства и продовольствия Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области « Усольский сельскохозяйственный техникум »

Утверждаю:
Зам.директора по УР
ГБПОУ СО «Усольский
сельскохозяйственный
техникум»

/Н.И.Сидорова/

Приказ от 29.03.2019,30-К

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

Программа подготовки специалистов среднего звена
Специальность 36.02.01 Ветеринария

с.Усолье, 2019 г.

**Согласовано с
работодателем**
Сызранская районная СББЖ
Главный ветеринарный врач
В.А.Рябов
_____ 20__ г.

Одобрено
предметной (цикловой)
методической комиссией
общеобразовательных дисциплин
и профессиональных модулей
по специальности 36.02.01 Ветеринария
Председатель
_____ Г.В.Сидоров
_____ 20__ г.

Организация-разработчик: государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Усольский сельскохозяйственный техникум»

Составители :

Мартынова Т.Т.. – преподаватель первой категории ГБПОУ СО «Усольский
сельскохозяйственный техникум»

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза: Гусарова Н.И. зав. методическим кабинетом

Содержательная экспертиза: Торхова О.И. - преподаватель ГБПОУ СО
«Усольский сельскохозяйственный техникум»

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального
государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности
36.02.01 Ветеринария среднего профессионального образования
утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской
Федерации от 12.05.2014 2014 г. № 504;

Приказа министерства образования и науки Российской Федерации
(Минобрнауки России) от 18 апреля 2013г.№291,

**«Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих
основные профессиональные образовательные программы среднего
профессионального образования»**

Зарегистрирован в Минюсте РФ 14 июня 2013г .

Регистрационный №28785

СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт рабочей программы практики.....	стр.3
Результаты освоения программы практики	стр.4
Тематический план и содержание практики	стр.6
Условия реализации рабочей программы практики	стр.13
Контроль и оценка результатов освоения практики	стр.14

1. Паспорт рабочей программы производственной практики

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственная практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.01 Ветеринария, укрупненной группы 36.00.00 Ветеринария и зоотехния и основных видов профессиональной деятельности (ВДП)

«Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»

Рабочая программа производственной практики может быть использована для подготовки ветеринарных фельдшеров.

1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы производственной практики (производственного обучения) 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;

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики

Всего – **36** часов.

2. Результат освоения рабочей программы производственной практики

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВДП): « Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» , необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

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

В процессе освоения производственной практики студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК)

Код	Наименование результата обучения
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.

3. Тематический план и содержание производственной практики

3.1. Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименование профессионального модуля	Кол-во часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Кол-во часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 3.1-3.8	ПМ 03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	36			
	Раздел 1. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	36	<ul style="list-style-type: none"> - ознакомиться с ветеринарной документацией при отправке животных на мясоперерабатывающие предприятия; - ознакомиться со структурой мясоперерабатывающих предприятий; - ознакомиться с технологией первичной переработки скота и птицы; - овладеть методикой осмотра 	<p>Тема 1.1 Предубойная и убойная методика осмотра голов, туш и внутренних органов.</p> <p>Тема 1.3 Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови, утилизация ветеринарных конфискатов.</p>	6

			<p>ГОЛОВЫ, туши, ливера; - ознакомиться с работой холодильника, колбасного цеха; - ознакомиться со структурой лаборатории рынка и правилами доставки на рынок мяса, мясных и молочных продуктов, овощей, фруктов; - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов; - проводить дезинфекцию транспорта по категориям .</p>	<p>Тема 1.4 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и птицы при болезнях инфекционной и инвазионной, незаразной этиологии, отравлениях и радиационном загрязнении.</p> <p>Тема 1.6. Обезвреживание туш внутренних органов больных животных. Пути реализации мяса.</p> <p>Тема 1.7 Основы технологии и гигиена переработки продуктов животноводства. Технологические и ветеринарно-санитарный контроль готовой продукции.</p> <p>Тема 1.8 Основы технологии и гигиена получения молока на фермах. Ветеринарно-санитарная экспертиза кислomолочных продуктов .</p> <p>Тема 1.9 Ветеринарно-</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
--	--	--	---	--	-------------------------------------

				санитарная экспертиза на продовольственных рынках.	
	Раздел 2. Методики вскрытия трупов.	30	-проводить наружный осмотр трупа; -проводить полное патологоанатомическое вскрытие трупов животных и птиц; - оформлять документацию вскрытия: акты и протоколы; - делать заключение о причине смерти животного; - брать пробы патологического материала, упаковывать их для отправки в лабораторию; - писать сопроводительные документы к патологическому материалу отправляемому в лабораторию;	Тема 2.1 Вскрытие трупов животных. Приемы постановки патологоанатомического диагноза.	6
	Всего часов	36			36

Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.			
Раздел 1. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.			
Виды работ: - ознакомиться с ветеринарной документацией при отправке животных на мясоперерабатывающие предприятия; - ознакомиться со структурой мясоперерабатывающих предприятий; - ознакомиться с технологией первичной переработки скота и птицы; - овладеть методикой осмотра головы, туши, ливера; - ознакомиться с работой холодильника, колбасного цеха; - ознакомиться со структурой			

<p>лаборатории рынка и правилами доставки на рынок мяса, мясных и молочных продуктов, овощей, фруктов; - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов; - проводить дезинфекцию транспорта по категориям ;</p>			
<p>Тема 1.1 Предубойная и убойная методика осмотра голов, туш и внутренних органов.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Убойное животное, категории их упитанности при отправке на мясокомбинат. Документация. 2. Ознакомление со структурой и типами мясоперерабатывающих предприятий. 3. Схема санитарной бойни. 4. Технология первичной переработки скота. 5. Подготовка скота и птицы к убою, убой крупного рогатого скота. 6. Ознакомление с технологией первичной переработки свиней. 7. Особенности убоя свиней без снятия шкуры, со снятием шкуры, крупонирование. 8. Проведение дезинфекции транспорта по категориям. 	6	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>2</p>
<p>Тема 1.3 Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови, утилизация ветеринарных конфискатов.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Овладение методикой осмотра головы, ливера. 2. Топография лимфоузлов, головы, туши. 3. Составление акта исследования для отчета. 	6	<p>3</p> <p>3</p> <p>3</p>

<p>Тема 1.4 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и птицы при болезнях инфекционной и инвазионной, незаразной этиологии, отравлениях и радиационном загрязнении.</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях и санитарная оценка. 2. Трихинеллоскопия свиного мяса, исследование на финноз. 	6	3
<p>Тема 1.6 Обезвреживание туш внутренних органов больных животных. Пути реализации мяса.</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с работой холодильника. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках. 		2
<p>Тема 1.7 Основы технологии и гигиена переработки продуктов животноводства. Технологические и ветеринарно-санитарный контроль готовой продукции.</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с работой колбасного цеха. 2. Определение свежести вареных колбас органолептически. 	6	2 3
<p>Тема 1.8 Основы технологии и гигиена получения молока на фермах. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисло-молочных продуктов .</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы кисломолочных продуктов. 2. Органолептические и лабораторные методы исследования молока и молочных продуктов. 		3 3
<p>Тема 1.9 Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках.</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление со структурой лаборатории рынка и правилами доставки на рынок мяса, мясных и молочных продуктов, овощей , фруктов. 		2
<p>Раздел 2. Методики вскрытия трупов.</p>			
<p>Виды работ: -проводить наружный осмотр трупа; -проводить полное</p>			

<p>патологоанатомическое вскрытие трупов животных и птиц; - оформлять документацию вскрытия: акты и протоколы; - делать заключение о причине смерти животного; - брать пробы патологического материала, упаковывать их для отправки в лабораторию; - писать сопроводительные документы к патологическому материалу отправляемому в лабораторию;</p>			
<p>Тема 2.1 Вскрытие трупов животных. Приемы постановки патологоанатомического диагноза.</p>	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проведение патологоанатомического вскрытия трупов . 2. Взятие патологического материала для отправки в лабораторию на бактериологическое, гистологическое, химическое исследование. 3. Консервирование, упаковка патологического материала. Оформление сопроводительных документов. 4. Проведение диагностики , правила постановки патологоанатомического диагноза. Заключение о причине смерти животного. 5. Заполнение протокола патологоанатомического вскрытия, актов патологоанатомического вскрытия. 	6	<p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p>
<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>			

4. Условия реализации рабочей программы производственной практики

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие: учебных лабораторий 2- «Патологическая физиология и патологическая анатомия»; «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

ученические столы, стулья, доска, макропрепараты, музейные экспонаты, макеты, муляжи, интернет, справочная ветеринарная литература, плакаты и таблицы, наглядные пособия, микроскопы, макро и микропрепараты, музейные экспонаты, лабораторное оборудование, лабораторная посуда, медикаменты, реактивы, красители.

Технические средства обучения: компьютер, видеокамера к микроскопу, видеомагнитофон, телевизор.

Оборудование ветеринарной клиники: секционный зал, инструменты для вскрытия, спецодежда, столы для вскрытия животных, весы, лабораторная посуда.

4.2 Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительная литература:

Электронная библиотека: ЭБС IPRbooks

Основные источники:

1. Урбан В.Г. «Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов», учебное пособие КТП, 2017 год.
2. Загаевский, С.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продуктов животноводства: учебники и учебные пособия для учащихся техникумов / С.И. Загаевский. – М.: Агропромиздат, 1989. - 207с.
3. Латыпов Д.Г., Залялов И.Н. «Основы судебно-ветеринарной экспертизы», учебное пособие ,2016 год.
4. Налетов, Н.А. Патологическая физиология и патологическая анатомия животных: учебник / Н.А. Налетов. - М.:«Агропромиздат», 1991 - 352 с.
5. Серегин И.Г., Боровков М.Ф., Карелина Е.А. «Ветеринарно-санитарная экспертиза» 2016 год.
6. Жаров, А. В. Вскрытие и патоморфологическая диагностика болезней животных : учебник для вузов по спец. "Ветеринария" / А.В. Жаров, И. В. Иванов, А.П. Стрельников. - М.: Колос, 2000. - 400 с.

7. Лыкасова И.А., Крыгин В.А. «Ветеринарно-санитарная экспертиза сыров, продуктов животного и растительного происхождения»
Лабораторный практикум, 2015 год.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Производственной практика проводится преподавателем профессионального цикла концентрированно.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии, что предусматривает ФГОС, высшее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

5 Контроль и оценка результатов программы учебной практики

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающихся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоения умений в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none">- участвовать в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.- проводить патологоанатомическое вскрытие трупов животных и делать заключение о причине смерти.	<p>Формализованное наблюдение на практике, проверка отчета по практике.</p> <p>Формализованное наблюдение на практическом занятии, отчет по учебной практике</p>

Мартынова Татьяна Трифоновна

Преподаватель первой категории

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Самарской области

«Усольский сельскохозяйственный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ 03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы
продуктов и сырья животного происхождения**

Специальности 36.02.01 Ветеринария