

Министерство образования и науки Самарской области государственное
бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Усольский сельскохозяйственный техникум»

Утверждено
Директор ГБПОУ СО «Усольский
сельскохозяйственный техникум»
А.В.Никитин
Приказ от 16.06.2022, №61-К

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ 04. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы
продуктов и сырья животного происхождения**

Профессиональный цикл
Основная образовательная программа
Программа подготовки специалистов среднего звена
специальности 36.02.01 Ветеринария

с.Усолье, 2022 г.

**Согласовано с
работодателем**

Начальник СП СВО
Шигонская СББЖ
М. Б. Неелова

_____ 20__ г.

Рассмотрено:

предметной (цикловой)
методической комиссией
общеобразовательных дисциплин
и профессиональных модулей
по специальности 36.02.01 Ветеринария

Председатель

Н. И. Сидорова

_____ 20__ г.

Организация – разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Усольский сельскохозяйственный техникум»

Разработчик:

Шлычкова Н. Н. – преподаватель ГБПОУ СО «Усольский сельскохозяйственный техникум»

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза: Музыкантов И. П. преподаватель первой категории

Содержательная экспертиза: Шадрин А. В. преподаватель высшей категории

Рабочая программа производственной практики (вариатив) разработана в соответствии:

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 Ветеринария, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2020 года № 657;

Приказ Министерство просвещения Российской Федерации №885/390 от 5 августа 2020 о практической подготовке обучающихся; **требований заданий демонстрационного экзамена (далее – ДЭ), по компетенции Ветеринария, чемпионатному движению по профессиональному мастерству.**

СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт рабочей программы практики.....	стр.4
Результаты освоения программы практики	стр.5
Тематический план и содержание практики	стр.6
Условия реализации рабочей программы практики	стр.9
Контроль и оценка результатов освоения практики	стр.10

1. Паспорт рабочей программы производственной практики

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена 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:

- участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;
- участия в отборе проб для отправки в лабораторию для гистологического, химического и бактериологического исследования;

уметь:

- проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследования;
- 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 учебной 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 4.1.	Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.
ПК 4.2.	Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.
ПК 4.3.	Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.
ПК 4.4.	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе субпродуктов и колбасных изделий.
ПК 4.5.	Участвовать в отборе материала, подготовке и упаковке его для исследования в лаборатории.

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

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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 4.1-4.5	ПМ 04. 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 проведением ветеринарно-санитарной экспертизы органов и туш; - ознакомиться с составлением акта осмотра (экспертиза); - ознакомиться с технологией первичной переработки (убоем) скота и птицы; - ознакомиться с проведением взятия проб (упаковка) биологического материала для отправки в лабораторию; - ознакомиться с работой ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях лаборатории рынка; 	<p>Тема 1.1 Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных.</p> <p>Тема 1.5 Пищевые токсикозы и токсикоинфекции, их профилактика.</p> <p>Тема 1.9 Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках.</p>	<p>18</p> <p>6</p> <p>12</p>
	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 04. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.		36	
Раздел 1. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.		36	
Виды работ: - ознакомиться с проведением ветеринарно-санитарной экспертизы органов и туш; - ознакомиться с составлением акта осмотра (экспертиза); - ознакомиться с технологией первичной переработки (убоем) скота и птицы; - овладеть методикой осмотра головы, туши, ливера; - ознакомиться с проведением взятия проб (упаковка) биологического материала для отправки в лабораторию; - ознакомиться с работой ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях лаборатории рынка;			

Тема 1.1 Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных.	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Лимфатическая система и значение её для экспертизы мяса. 2. Подготовка скота и птицы к убою и особенности убоя свиней и крупного рогатого скота. 3. Порядок и методика ветеринарно-санитарного осмотра (экспертиза) туш и внутренних органов. 4. Составление акта осмотра (экспертиза). 	18	2 2 2 2
Тема 1.5 Пищевые токсикозы и токсикоинфекции, их профилактика.	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Взятие проб (упаковка) биологического материала для отправки в лабораторию. 	6	3
Тема 1.9 Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках.	<p style="text-align: center;">Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с работой ветеринарно-санитарной экспертизы лаборатории рынка. 2. Экспертиза молока на рынке. 3. Экспертиза мяса и рыбы на рынке. 4. Экспертиза яиц и мёда на рынке. 	12	2 2 2 2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			

4. Условия реализации рабочей программы производственной практики.

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие: учебных лабораторий «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

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

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. Смирнов, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных и исследование мяса на свежесть / А.В. Смирнов. - М.: Гиорд, 2021г.
5. Шляхтунов В.И. «Технология производства мяса и мясных продуктов», Минск 2010г.
6. 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

Производственная 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 производственной практики

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения производственной 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
- участвовать в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.	Формализованное наблюдение на практике, проверка отчета по практике.

Шлычкова Наталья Николаевна

Преподаватель

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Усольский сельскохозяйственный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ 04. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы
продуктов и сырья животного происхождения**

Профессиональный цикл
Основная образовательная программа
Программа подготовки специалистов среднего звена
специальности 36.02.01 Ветеринария