

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

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

с. Усолье 2022 г.

**Согласовано с
работодателем**
Шигонская районной СББЖ
Начальник СП СВО
М. Б. Неелова

_____ 20__ г.

Рассмотрено:
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 ГБПОУ СО «Усольский сельскохозяйственный техникум»

Рабочая программа учебной практики (вариатив) разработана на основе 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 учебной практики.....	стр.4
Результаты освоения программы учебной практики	стр.5
Тематический план и содержание учебной практики	стр.6
Условия реализации рабочей программы учебной практики	стр.11
Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	стр.12

1. Паспорт рабочей программы учебной практики

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной 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 учебной 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 учебной 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 учебной практики

Всего – **72** часа.

2. Результат освоения рабочей программы учебной 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 учебной практики

3.1. Тематический план учебной 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	72			
	Раздел 1. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	72	<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><u>Тема 1.1</u> Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя</p> <p><u>Тема 1.3</u> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и птицы при болезнях инфекционной и инвазионной, незаразной этиологии, отравлениях и радиационном загрязнении.</p>	<p>24</p> <p>18</p>

			<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><u>Тема 1.5</u> Обезвреживание туш внутренних органов больных животных. Пути реализации мяса.</p> <p>Тема 1.6 Основы технологии и гигиена переработки продуктов животноводства. Технологические и ветеринарно-санитарный контроль готовой продукции.</p> <p>Тема 1.7 Основы технологии и гигиена получения молока на фермах. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.</p> <p>Тема 1.8 Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках.</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>12</p> <p>6</p>
	Всего часов	72			72

Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>ПМ 04. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.</p>			
<p>Раздел 1. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.</p>			
<p>Виды работ:</p> <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 головы, туши, ливера; - ознакомиться с работой холодильника, колбасного цеха; - ознакомиться со структурой лаборатории рынка и правилами доставки на рынок мяса, мясных и 			

<p>молочных продуктов, овощей, фруктов; - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов; - проводить дезинфекцию транспорта по категориям ;</p>			
<p>Тема 1.1 Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных.</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Лимфатическая система и значение её для экспертизы мяса. Топография. 2. Подготовка скота и птицы к убою и особенности убоя свиней и крупного рогатого скота. 3. Порядок и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. 4. Проведение дезинфекции транспорта по категориям. 	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
<p>Тема 1.3 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. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях инфекционной этиологии и санитарная оценка. 3. Трихинеллоскопия свиного мяса, исследование на финноз. 	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>	<p>3</p> <p>3</p> <p>3</p>
<p>Тема 1.5 Обезвреживание туш внутренних органов больных животных. Пути реализации мяса.</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Распознавание мяса и ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов больных животных и животных убитых в состоянии агонии. 	<p>6</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.6 Основы технологии и гигиена</p>	<p>Содержание:</p>		

переработки продуктов животноводства. Технологические и ветеринарно-санитарный контроль готовой продукции.	1. Производство консервов и колбас. Ветеринарно-санитарная экспертиза.	6	2
Тема 1.7 Основы технологии и гигиена получения молока на фермах. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов .	Содержание: 1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы кисломолочных продуктов.	6	3
	2. Органолептические и лабораторные методы исследования молока и молочных продуктов.	6	3
Тема 1.8 Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках.	Содержание: 1. Ознакомление со структурой лаборатории рынка и правилами доставки на рынок мяса, мясных и молочных продуктов, овощей, фруктов.	6	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			

4. Условия реализации рабочей программы учебной 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

Учебная практика проводится преподавателем профессионального цикла концентрированно.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели, осуществляющие руководство учебной 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
- 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 УЧЕБНОЙ 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