ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУДЖАНСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено
на заседании
Педагогического совета
от « __» ___20__ г.

Утверждаю
Директор ОБПОУ «ССХТ»
Приказ №143
от «01.04» 2019 г.
_____ Харламов Е.В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

по специальности
36.02.01 Ветеринария

Суджа-2019

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.03. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 мая 2014 г. № 504, Зарегистрирован в Минюсте России 10 июня 2014 г. N 32656) по специальности 36.02.01 Ветеринария

Разработчик:
Гуртовая Л.М. - преподаватель ОБПОУ «ССХТ»

Согласовано: А.В. Юрченко руководитель ОБУ «СББЖ Суджанского района» _____

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.03. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения , рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК Общепрофессиональных и специальных дисциплин по специальности Ветеринария
Протокол № 8 от 11. 04. 2019 г.

Председатель П(ЦК) _____Е.К. Головина.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.03. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета

Протокол № 1 от 29. 04. 2019 г.

Председатель МС_____О.Г. Кудинова

Заместитель директора по учебной работе _____ О.К. Косименко

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 7

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 9

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 11

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1.Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.01 Ветеринария в части освоения квалификаций: ветеринарный фельдшер и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

1.2.**Цели и задачи учебной практики:** формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППСЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности, обучение трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения практики по видам профессиональной деятельности студент должен **уметь:**

ВПД	Требования к умениям
Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.	- проводить ветеринарный контроль убойных животных. - проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию. -проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы. -определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства. -проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов. -учувствовать в ветеринарно-санитарной экспертизе: колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья. -участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия. -участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.

1.3.Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ. 03. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения – 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у студентов первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД)

Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата освоения практики
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.
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, руководителем, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1.Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3		4	5
ПК 3.1. 3.4. 3.5.	ПМ 03 (МДК 03. 01) Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	144	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы на мясокомбинате, убойном пункте. Проведение экспертизы туш и органов на конвейере. Ветеринарный контроль на холодильнике. Послеубойный осмотр туш и органов.Клеймение.	Тема 1. Участие в организации послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов. Клеймение.	36 часов
ПК 3.1. 3.4. 3.5.			Работа лаборатории на мясокомбинате. Участие в диогностике мяса	Тема 2.Участие в проведении лабораторной диагностики мяса.	18 часов

			на трихинеллез и цистицеркоз		
ПК 3.1. 3.2. 3.4.			Экспертиза молока и молочных продуктов на рынке. Ознакомление с технологическим процессом.	Тема 3. Участие в проведении оценки молока и молочных продуктов.	24 часа
ПК 3.1 3.4. 3.5.			Участие в проведении вет-санэкспертизы на продовольственном рынке, участие в проверке документов, сертификатов на продукцию. Проведение экспертизы продуктов, меда, рыбы, яиц.	Тема 4. Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов на продовольственном рынке. Вскрытие трупов разных видов животных. Нозологический диагноз. Оформление документации вскрытия.	66 часов
	Всего часов				144

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Материально-техническое обеспечение реализация рабочей программы учебной практики осуществляется в учебно-производственном хозяйстве техникума на учебной ферме и АО (хозяйствах) Суджанского района, в учебной лаборатории на производстве, а также в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и с/х продуктов.

Оснащение:
Трихинеллоскоп систематический 70, прибор ПОС 5 НМ, электрический микро-скоп, стол для инструментов, стол оцинкованный для вскрытия трупов.

1. **Оборудование:** безыгольный аппарат «Овод», патологоанатомический набор, набор Михаэлиса, гидропульт для дезинфекции, овоскоп, анемометры, люксметры, гигрометры, психрометры, барометр, газоанализатор УГ -2, набор анатомический ветеринарный, электрические центрифуги, прибор для анализа качества и оценки молока, ножнички, набор для исследования меда.

2. **Средства обучения:** интерактивные доски, компьютеризированные классы, лаборатория.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится преподавателями профессионального цикла:
(указать характер проведения учебной практики): в учебно-производственном хозяйстве на учебной ферме, на фермах АО (хозяйств) Суджанского района, на мясоконтрольной станции при Суджанском рынке, на молокозаводе и мясокомбинате.

Для формирования ПК 3.1-3.5 организован учебный процесс согласно графика реализации дуального обучения ОБПОУ СХХТ на предприятии АО Надежда Суджанского района Курской области по следующему разделу:
ПК 3.1,3.4, 3.5 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса:

Преподаватель, осуществляющий руководство учебной практикой ПМ 03. (МДК 03.01) – имеет высшее профессиональное образование по специальности.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 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 студенты проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачёта.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения. Проведение предубойного осмотра животных. Вскрытие трупов животных. Проведение отбора проб биологического материала продуктов и сырья животного происхождения. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессионально деятельности.	оценка выполнения практических работ; аттестационный лист с указанием видов работ выполненных обучающимся во время практики; защита проверочных работ по учебной практике; положительные отзывы по итогам учебной практики; оценка решения ситуационных задач; дифференцирован-ный зачёт

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	