

Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Суджанский сельскохозяйственный техникум»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
Педагогического совета
ОБПОУ «ССХТ»
от « 14 » июня 2021г.

УТВЕРЖДЕНО:
Приказ ОБПОУ «ССХТ»
№ 233 от « 14 » июня 2021 .
Директор ОБПОУ «ССХТ»


Е.В.Харламов

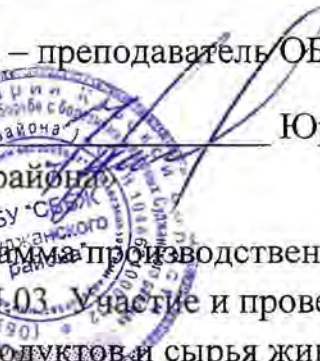



Рабочая программа
Производственной практики
(по профилю специальности)
ПМ.03 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы
продуктов и сырья животного происхождения
36.02.01. ветеринария

Суджа 2021 г.

Рабочая программа производственной (по профилю специальности) практики ПМ.03. Участие и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (приказ Министерств образования и науки Российской Федерации от 12 мая 2014 г. № 504 Зарегистрирован в Минюсте России 10 июня 2014 г. N 32656) по специальности 32.02.01.Ветеринария
Составитель:

Гуртовая Л.М. – преподаватель ОБПОУ «ССХТ»

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

 Рабочая программа производственной (по профилю специальности) практики ПМ.03. Участие и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения рассмотрена и одобрена на заседании П (ЦК) общепрофессиональных и специальных дисциплин

Протокол № 9 от 23.05.21 г.


Председатель П (ЦК)  Е.К.Головина

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) ПМ.03. Участие и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения рассмотрена и одобрена

На заседании Методического совета

Протокол № 7 от 10.06.2021 г.

Председатель МС  О.Г.Кудинова

Заместитель директора по учебной работе  О.К.Косименко

Содержание

Стр.

1. Паспорт программы производственной практики (по профилю специальности)	4
2. Результаты освоения программы производственной практики (по профилю специальности)	5
3. Содержание программы производственной практики (по профилю специальности)	6
4. Условия реализации программы производственной практики (по профилю специальности)	7
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности)	8

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.01 Ветеринария в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Участие в проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

1.2. Цели и задачи производственной практики: формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта, реализуемых в рамках модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности предусмотренных, ФГОС СПО по специальности.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающиеся должны приобрести практический опыт работы по:

- предубойному осмотру животных;
- участию в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики.

Всего - **288** часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ.03 - **36** часа;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессиональных модулей ФГОС СПО по основным видам профессиональной деятельности :

- Участие в проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

Код	Наименование результата обучения по специальности
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.

Код ОК	Наименование результата обучения по специальности
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения, профессиональных задач, профессионального личностного развития.
ОК 5.	использовать информационно- коммуникационные технологии для

	совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

3.2. Содержание производственной практики

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов производственной практики по ПМ	Виды работ
ПК 3.1-3.8	ПМ 03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	36	<ol style="list-style-type: none"> 1. Участие в проведении ветеринарного контроля убойных животных и в отборе образцов продуктов и сырья животного происхождения для Ветеринарно-санитарной экспертизы 2. Участие в проведении соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства 3. Участие в Ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технологического сырья 4. Участие в проведении отбора проб молока и молочных продуктов для Ветеринарно-санитарной экспертизы 5. Участие в проведении патологического вскрытия 6. Участие в проведении забора образцов крови, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию
ВСЕГО 36 часов			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими предприятиями /организациями, куда направляются обучающиеся.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится (рассредоточено, концентрированно) в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: педагогические кадры имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели профессионального цикла, а также квалифицированные специалисты базовых предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 3.1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных.	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике Оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на различных этапах производственной практики Данные аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающихся) с указанием видов работ выполненных во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологии и требованиями организации, в которой проходила практика Отзывы с мест прохождения
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.	производственной практики Контроль своевременности сдачи отчетов по практике Дифференцированный зачет по производственной практике
ПК 3.7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.	
ПК 3.8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.	

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Защита портфолио
ОК 2. Организовать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения, профессиональных задач, профессионального личностного развития.	
ОК 5. использовать информационно- коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	

Аннотация

к рабочей программе производственной практики по профессиональному модулю ПМ 03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

Область применения программы.

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.01 Ветеринария в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

Цели и задачи производственной практики:

формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта, реализуемых в рамках модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности предусмотренных, ФГОС СПО по специальности.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающиеся должны приобрести практический опыт работы по:

- предубойному осмотру животных;
- участию в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;

Количество часов на освоение программы производственной практики.

Всего - **288** часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ.03 - **36** часа;

Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессиональных модулей ФГОС СПО по основным видам профессиональной деятельности :

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

<i>Код</i>	<i>Наименование результата обучения по специальности</i>
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.

