

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОЛГОГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ИНСТИТУТ НЕПРЕРЫВНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

УЧАСТИЕ В ПРОВЕДЕНИИ ВЕТЕРИНАРНО-
САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫ-
РЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

для специальности среднего профессионального образования
36.02.01 Ветеринария

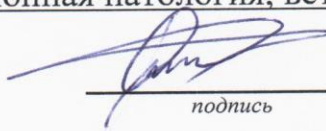
Волгоград 2018

Программа производственной практики профессионального модуля *Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения* разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 36.02.01 Ветеринария, входящей в укрупненную группу специальностей 36.00.00 Ветеринария и зоотехния.

Разработчик:

доцент кафедры «Инфекционная патология, ветеринарно-санитарная

и судебная экспертиза»
должность


подпись

С.Н. Федоткина
инициалы, фамилия

Программа производственной практики одобрена методической комиссией
Института непрерывного образования

Протокол № 6 от « 30 » июня 2018 г.
дата

Председатель
методической комиссии
Института непрерывного
образования
должность


подпись

А.Н. Лахвицкий
инициалы, фамилия

Утверждаю
Директор Института
непрерывного образования
должность

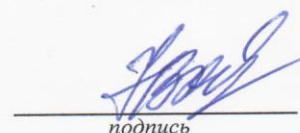

подпись

В.Г. Дикусаров
инициалы, фамилия

Согласовано

Зам. генерального
директора по животноводству
ООО СП «Донское»
должность




подпись

Н.В. Харыбин
инициалы, фамилия

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы практики

Программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности *36.02.01 Ветеринария* и разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по данной специальности. Программа реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.03 *Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения*.

1.2. Цели и задачи практики

Целью прохождения производственной практики является формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Прохождение производственной практики направлено на решение следующих задач:

- закрепление и систематизация знаний, полученных при изучении МДК, на основе практического участия в деятельности медико-ветеринарных учреждений;
- приобретение опыта профессиональной деятельности и самостоятельной работы;
- сбор, анализ и обобщение материалов для подготовки отчета по практике;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной специальности.

1.3. Требования к результатам прохождения практики

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ.03 *Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения*.

Обучающийся должен:

приобрести 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;

знать:

- 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.

1.4. Количество часов на освоение программы практики

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения общая трудоемкость производственной практики составляет – 72 часа, консультации – 10 часов.

2. Направленность освоенных умений и приобретенного практического опыта на формирование общих и профессиональных компетенций

Практический опыт, умения	Общие и профессиональные компетенции
В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения. Обучающийся должен:	
Приобрести практический опыт: - предубойного осмотра животных; - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; уметь : - проводить предубойный осмотр животных; - проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований; знать: - 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	ПК 3.1. Организовывать и 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 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 ответ-

происхождения; - проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала;	ственность. 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. 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, 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. Содержание и виды работ по практике

Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем)	Виды работ по практике	Количество часов
Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	В условиях ЛВСЭ ознакомиться и принять участие в проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	18
Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	В условиях лаборатории ветеринарно-санитарной и судебной экспертизы ознакомиться и принять участие в патологоанатомическом вскрытии животных	54
ВСЕГО		72

4. Условия реализации программы практики

4.1. Общие требования к организации прохождения практики

Производственная практика проводится концентрированно:

- в учебных аудиториях и лабораториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением по разделу профессионального модуля *Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения*;

- на предприятиях, соответствующих профилю специальности 36.02.01 *Ветеринария* по разделу профессионального модуля *Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения*.

В процессе производственной практики практические занятия проводятся поэтапно, начиная с последовательной многократной отработки постепенно усложняющихся действий и приемов.

Учет посещаемости занятий, контроль и оценка учебных достижений, обучающихся ведется высококвалифицированными специалистами в соответствии с учебно-контролирующей документацией. Продолжительность

учебного времени практических занятий в период практики не более 36 часов в неделю.

Практическое обучение проводится с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий, информационно-коммуникационных технологий.

Для проверки практического опыта и умений обучающихся проводится текущая поэтапная аттестация в соответствии с Положением о текущем, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов. По результатам прохождения учебной практики профессионального модуля ПМ.03 *Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения* проводится дифференцированный зачет (ДЗ).

4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению прохождения практики

Производственная практика обеспечена следующей нормативной и учебно-методической документацией:

- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 36.02.01 *Ветеринария*;
- рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 *Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения* по профессии 36.02.01 *Ветеринария*;
- программа производственной практики;
- фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.03 *Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения* по профессии 36.02.01 *Ветеринария*.

4.3. Требования к кадровому обеспечению прохождения практики

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 36.02.01 *Ветеринария* должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля ПМ.03 *Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения*.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы; стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.4. Требования к материально-техническому обеспечению прохождения практики

Реализация производственной практики предполагает наличие лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

Трихинеллоскоп, музейные и гистологические препараты, стенды с фотографиями, микроскопы, скальпели, ножницы, пинцеты, стеклянные и металлические шпатели, бактериологические петли, стекла предметные и покровные, питательные среды, халаты, фартуки, нарукавники, исследуемый материал, лабораторные столы, термостат, сухожаровой шкаф, овоскоп, электронные весы, электроплитки и другие приборы, наборы инструментов,

приспособлений, химические реактивы, рН-метр, дистиллированная вода, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

5. Контроль и оценка результатов освоения программы практики

Контроль и оценка освоения обучающимися практического опыта и умений предусматривает:

- *текущий контроль*: 2-5 баллов оценивается выполнение видов работ в соответствии с выданными индивидуальными заданиями, составленными на основе программы ПМ; конкретное отражение данных сведений – в дневнике практиканта;

- *промежуточную аттестацию*: 2-5 баллов оценивается оформление и защита дневника/отчета по учебной практике.

Итогом прохождения практики и освоения предусмотренного практического опыта является качественная оценка в баллах по 5-балльной системе, которая выставляется на основе результатов текущего контроля и промежуточной аттестации.

Критерии оценки результатов освоения программы практики

Шкала оценивания	Критерии оценки
Отлично	обучающимся все виды работ выполнены в полном объеме с высоким качеством в соответствии с полученным заданием, все умения освоены качественно, продемонстрированный практический опыт характеризует освоение содержания производственной практики полностью; дневник отражает текущую работу и характеризует высокий уровень работы практиканта; отчет по практике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием без замечаний, все вопросы раскрыты полностью, оформление отчета выполнено в соответствии с требованиями; необходимые ПК, ОК продемонстрированы на высоком уровне;
Хорошо	обучающимся все виды работ выполнены в полном объеме с достаточным качеством в соответствии с полученным заданием, все умения в общем освоены, продемонстрированный практический опыт характеризует освоение содержания производственной практики полностью; дневник отражает текущую работу и характе-

	ризует хороший уровень работы практиканта; отчет по практике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием, допустимы незначительные замечания, оформление отчета выполнено в соответствии с требованиями; необходимые ПК, ОК продемонстрированы на хорошем уровне;
Удовлетворительно	обучающимся не все виды работ по полученному заданию выполнены в полном объеме, уровень качества выполненных работ минимальный; не все умения освоены, продемонстрирован практический опыт с недостатками; дневник отражает текущую работу и характеризует минимальный, но достаточный уровень работы практиканта; отчет по практике выполнен в соответствии с индивидуальным заданием с допустимыми замечаниями, оформление отчета выполнено в соответствии с требованиями, есть допустимые недочеты; ПО, необходимые ПК, ОК продемонстрированы на минимально необходимом уровне;
Неудовлетворительно	обучающимся не выполнено полученное задание, не продемонстрирован практический опыт освоения содержания производственной практики; дневник не отражает текущую работу; отчет по практике не выполнен или выполнен на низком уровне, допущены значительные ошибки, не соответствует индивидуальному заданию; необходимые ПК, ОК не продемонстрированы или их уровень низкий, не соответствует минимально необходимому.

6. Типовые контрольные задания для оценки сформированности компетенций в процессе прохождения практики
Перечень практических заданий

1. Определение характеристик убойных животных.
2. Обоснованный выбор категории упитанности убойных животных.
3. Осуществление контроля за транспортировкой убойных животных.
4. Проведение санитарного контроля за обработкой транспортных средств с обоснованным учетом ветеринарно-эпизоотическим состоянием перевозимых животных.
5. Оформление документации: опись животных, ветеринарное свидетельство ф.1, товаротранспортная накладная, при необходимости акт выбраковки.
6. Определение порядка приема и сдачи животных (птицы) на боенские предприятия.
7. Предубойный осмотр и регистрация его результатов в журнале ф. 34.
8. Забор образцов биологического материала.
9. Оформление сопроводительной документации.
10. Забор образцов сырья и продукции животного происхождения.
11. Оформление сопроводительной документации.
12. Определение соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.
13. Выбор эффективного метода обеззараживания не стандартных продуктов и сырья животного происхождения, метода утилизации конфискатов.
14. Проведение экспертизы колбасных изделий субпродуктов, пищевого жира крови, кишок, эндокринного и технического сырья в соответствии с ГОСТ и согласно ТУ.
15. Оформление журналов ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения и результатов экспертизы.
16. Проведение вскрытия трупов павших животных с соблюдением правил техники безопасности и личной гигиены.
17. Проведение диагностики различных болезней патологоморфологическим и патологоанатомическим методом.
18. Оформление документации при вскрытии.
19. Отбор, упаковка и пересылка патологического материала для лабораторных исследований.
20. Консервирование патологического материала в соответствии с Ветеринарно-санитарными требованиями.