Приложение \_\_

 к основной образовательной программе

(программе подготовки специалистов среднего звена)

по специальности **36.02.01 Ветеринария**

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНОПредседатель цикловой комиссии педагогических работников технологического отделения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М. Г. СмирныхПротокол №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019г. | УТВЕРЖДАЮЗаместитель директора по УПРГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н. Л. Попова«\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019г. |
| СОГЛАСОВАНО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019г. |  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы**

 **продуктов и сырья животного происхождения;**

**УП.03.01 Учебная практика**

2019

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)  **36.02.01 Ветеринария (**утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 мая 2014 г. N 504 (зарегистрирован в Минюст в Минюсте России 10 июня 2014 г. N 32656).

**Организация-разработчик:**

1. Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум».

**Разработчики:**

1. Каримов Марат Закиевич, преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
| Паспорт программы учебной практики ………………………………………………………… |  |
| Результаты освоения программы учебной практики ………………………………………….. |  |
| Тематический план и содержание учебной практики …………………………………………. |  |
| Условия реализации программы учебной практики …………………………………………… |  |
| Контроль и оценка результатов освоения учебной практики  ………………………………… |  |

* 1. **ПАСПОРТ  РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения рабочей программы.**

Программа учебной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 36.02.01 Ветеринария в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения:

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.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области «Ветеринария» при наличии среднего (полного) общего образования.

**1.2. Цели и задачи программы учебной практики.**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики

должен:

**иметь 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;
* 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.

**знать:**

* правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;
* методику предубойного осмотра животных;
* правила проведения патологоанатомического вскрытия;
* приемы постановки патологоанатомического диагноза;
* стандарты на готовую продукцию животноводства;
* пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика;
* методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;
* правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

Всего -  **36** часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ. 03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения- **36** часов

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ООП по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения и соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ВПД** | **Код** | **Наименование результата освоения практики** |
| Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения | **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** | 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 еѐ сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| **ОК 7** | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, 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. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3.1.Тематический план учебной практики**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Код  ПК     | Код и наименования профессиональных модулей    | Количество часов по ПМ    | Наименования тем учебной практики    | Количество часов по темам |
| 1 | 2 | 3 | 5 | 6 |
| 2 полугодие |
| 1 | Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения | 30 | Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса | 6 |
| Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молока | 6 |
| Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы | 6 |
|  Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы яиц | 6 |
| Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда | 6 |
| 2 | Судебно-ветеринарная экспертиза | 6 | Документация вскрытия | 6 |
| Проведение вскрытия трупов сельскохозяйственных животных и птиц |
|  |
|  | Всего часов за год |  36  |

**3.2. Содержание  учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код и наименование ПМ и тем УП | Содержание учебных занятий | Объем часов | Уровень освоения |
| Тема 1.1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса  | **Содержание:** | 6 | 2.3 |
| 1.Органолептическое исследование мяса.2.Проведение трихинеллоскопии. 3.Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных и инвазионных болезнях.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья. |
| Тема 1.2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молока  | 1.Определение содержания жира, белка, сомо, плотности, воды2.Определение количества соматических клеток в молоке.3.Определение в молоке ингибирующих веществ и антибиотиков.4. Обеззараживание не соответствующих стандартам качества молока, утилизация конфискатов. | 6 | 2.3 |
| Тема 1.3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы | 1.Органолептические методы исследования речной рыбы.2. Органолептические исследования морской рыбы.3. Исследование рыбы на паразитарную частоту.4. Обеззараживание не соответствующих стандартам качества рыбы, утилизация конфискатов. | 6 | 2.3 |
| Тема 1.4 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы яиц | 1.Органолептические методы исследования яиц2. Овоскопирование куриных яиц | 6 | 2.3 |
| Тема 1.5 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда | 1.Органолептические методы исследования меда2. Определение консистенции, аромата, цвета меда3. Определение в меде крахмала и муки4. Определение влажности меда | 6 | 2.3 |
| **Судебно-ветеринарная экспертиза** |
| Тема 2.1 Документация вскрытия животных и птиц | 1.Протокол патологоанатомического вскрытия2.Акт патологоанатомического вскрытия | 3 | 2. 3 |
| Тема 2.2 Методика вскрытия трупов сельскохозяйственных животных и птиц | 1.Методика вскрытия крупного рогатого скота2 Методика вскрытия птиц3Организация и проведениезабора образцов крови, молока, мочи,фекалий, их упаковку и подготовку кисследованию | 3 | 2.3 |
| **Итого** | **36** |  |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной практики профессионального модуля требует наличия:

Реализация программы учебной практики требует

наличия:

1)Ветеринарной лаборатории:

2) Лаборатории ветсанэкспертизы

Оборудование ветеринарной лаборатории и отдела экспертизы, рабочих мест при этом;

- рабочие места по количеству учащихся;

- рабочее место преподавателя;

- исследуемый материал, овоскоп, компрессориум, скальпели, ножницы (изогнутые), пинцеты, халаты, фартуки, нарукавники, стеклянные и металлические шпатели, бактериологические петли, цилиндры; весы; стѐкла предметные и покровные, часовое стекло, пипетки, колбы, жиромеры, микроскопы, водяная баня, термостат, сухожаровой шкаф, набор химических реактивов, лабораторные столы, питательные среды, комплект плакатов, слайдов;

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**4.2. Информационное обеспечение обучения.**

**Основная литература:**

1. Житенко П.В., Боровков М.Ф., Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства -М .Колос 2016.

2. Макаров В.А., Фролов В.П., Щуклин Н.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства - М. Агропромиздат

2017

3. Макаров В.А., Ветсанэкспертиза пищевых продуктов на рынках и в хозяйствах М.Колос 2018

4. Серегин И.Г., Боровков М.Ф., Никитченко В.Е. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках. – Санкт-Петербург, Гиорд, 2018

5. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства - СПБ.: Издательство «Лань», 2015

 6. Загаевский И.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продуктов животноводства: Учеб. Пособие. – М: «Колос С», 2016.

 7. Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Учебник - М. : Лань, 2015.

**Дополнительные литература**

**1. Костенко Ю.Г., Бутко М.П**. КовбасенкоВ.М.и др. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов -М. РИФ Антиква 2015

2. Чернявский М.В. Анатомо-топографические основы технологии ветсанэкспертизы и товароведческой оценки продуктов убоя животных Справочник - М.Колос 2017

3. Николаенко, О.А. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов Учебное пособие- СПб.: ГИОРД, 2017..

Электронно-библиотечная система «Издательства «Лань» // www.e.lanbook.com

Периодические издания

1.Журнал Ветеринария

4. Журнал Ветеринарный врач

5. Журнал Молочная промышленность

**4.3 Общие требования к организации образовательного процесса.**

Учебная практика проводится при освоении студентами профессионального модуля в несколько периодов при обязательном сохранении в пределах учебного года объёма часов, установленных учебным планом на теоретическую подготовку.

 Учебная практика проводится после изучения теоретической части профессионального модуля ПМ 03.01. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

Сроки проведения практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с учебным планом ООП СПО.

 Учебная практика проводится в учебной лаборатории и в организациях на основе прямых договоров между организацией и образовательным учреждением.

 Учебная практика проводится преподавателями профессионального цикла.

**4.4. Кадровое обеспечение учебной практики**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующему профилю модуля ПМ 03.01. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

**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 обучающиеся проходят комплексный экзамен

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты****(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 01.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике |
| ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении консультирования работников животноводства и владельцев животных по вопросам кормления, содержания и использования животных.Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике |
| ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении санитарно-просветительной деятельности и организации деятельности ветеринарной службы | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике |
| ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.Широта использования различных источников информации, включая электронные | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике |
| ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Оперативность и широта осуществления санитарно-просветительской и ветеринарной деятельности с использованием общего и специализированного программного обеспечения | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике |
| ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Контактность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе освоения образовательной программы модуля | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике |
| ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | Ответственность за результат выполнения заданий.Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике |
| ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике |
| ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике |
| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 3.1. организовывать и проводить ветеринарный контроль убойных животных. | - иметь представление о сути проведения ветеринарного контроля убойных животных, а также получить практический опыт | Текущий контроль в форме зачета |
| ПК 3.2. организовывать и проводитьпослеубойный осмотр голов, туш (тушек)и внутренних органовсельскохозяйственных животных. | - иметь представления о сути проведения послеубойного осмотра голов, туш (тушек) и внутренних органов сельскохозяйственных животных. |
| ПК 3.3. проводить предубойную ипослеубойную диагностикуинфекционных и инвазионных болезнейсельскохозяйственных животных иорганизовывать и проводитьветеринарно-санитарные мероприятияпри их обнаружении. | иметь представления о проведениипослеубойной диагностикиинфекционных и инвазионныхболезней сельскохозяйственныхживотных и организовывать ипроводить ветеринарно-санитарныемероприятия при их обнаружении. |
| ПК 3.4. организовывать и проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию | - приобрести навыки забораобразцов крови, молока, мочи,фекалий, а также их упаковку иподготовку к исследованию |
| ПК 3.5. организовывать и проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы. | - приобрести навыки забораобразцов продуктов и сырьяживотного происхождения для ветеринарно-санитарнойэкспертизы |
| ПК 3.6. определять соответствиепродуктов и сырья животногопроисхождения стандартам напродукцию животноводства. | - иметь представление о соответствии продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства |
| ПК 3.8. организовывать и проводитьветеринарно-санитарную экспертизупищевых продуктов: колбасных изделий,субпродуктов, пищевого жира, крови,кишок, эндокринного и технического сырья | - приобрести практические навыкиветеринарно-санитарной экспертизыколбасных изделий, субпродуктов,пищевого жира |
| ПК 3.9. участвовать в проведениипатологоанатомического вскрытия. | - приобрести практические навыкипроведения патологоанатомическоговскрытия. |
| ПК 3.10. участвовать в отборе,консервировании, упаковке и пересылкепатологического материала. | - приобрести навыки отбора, консервирования, упаковки и пересылки патологического материала. |