Приложение \_\_

к ООП СПО по специальности **36.02.01 Ветеринария**

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО  Председатель цикловой комиссии педагогических работников  технологического отделения  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М. Г. Смирных  Протокол №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г. | УТВЕРЖДАЮ  Заместитель директора по УПР  ГАПОУ ТО «Тобольский  многопрофильный техникум»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н. Л. Попова  «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г. |
| СОГЛАСОВАНО  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г. |  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

**продуктов и сырья животного происхождения;**

**УП.03.01 Учебная практика**

2020

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.

ПК 3.8. Участвовать в отборе, консервации, упаковке и пересылке патологического материала

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, воды  2.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 яиц  2. Овоскопирование куриных яиц | 6 | 2.3 |
| Тема 1.5 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда | 1.Органолептические методы исследования меда  2. Определение консистенции, аромата, цвета меда  3. Определение в меде крахмала и муки  4. Определение влажности меда | 6 | 2.3 |
| **Судебно-ветеринарная экспертиза** | | | |
| Тема 2.1 Документация вскрытия животных и птиц | 1.Протокол патологоанатомического вскрытия  2.Акт патологоанатомического вскрытия | 3 | 2. 3 |
| Тема 2.2 Методика вскрытия трупов сельскохозяйственных животных и птиц | 1.Методика вскрытия крупного рогатого скота  2 Методика вскрытия птиц  3Организация и проведение  забора образцов крови, молока, мочи,  фекалий, их упаковку и подготовку к  исследованию | 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. Зоогигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов: учебник / А.Ф. Кузнецов, А.М. Лунегов, К.А. Рожков, И.В. Лунегова; под редакцией А.Ф. Кузнецова. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-2778-9. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/96856> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум: учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1302-7. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102236> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Латыпов, Д.Г. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза учебное пособие / Д.Г. Латыпов, О.Т. Муллакаев, И.Н. Залялов. — Санкт-Петербург Лань, 2017. — 456 с. — ISBN 978-5-8114-2584-6. — Текст электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/96857> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум: учебное пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2015. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/61365> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**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. 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. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию. | - иметь представления о сути проведения послеубойного осмотра голов, туш (тушек) и внутренних органов сельскохозяйственных животных. |
| ПК 3.3. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы. | иметь представления о заборе образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы. |
| ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства. | - понятие 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. | - иметь представление о соответствии продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства |
| ПК 3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья. | - приобрести практические навыки  ветеринарно-санитарной экспертизы  колбасных изделий, субпродуктов,  пищевого жира |
| ПК 3.7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия. | - приобрести практические навыки  проведения патологоанатомического  вскрытия. |
| ПК 3.8. Участвовать в отборе, консервации, упаковке и пересылке патологического материала  . | - приобрести навыки отбора, консервирования, упаковки и пересылки патологического материала. |