


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбиков Бэлкит Батоевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 03.06.2021 14:17:15
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»
Агротехнический колледж

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор АТК


«13» июня 2021г.

Рабочая программа учебной практики

ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

Специальность

36.02.01 Ветеринария

Квалификация (степень) выпускника

Ветеринарный фельдшер

Форма обучения

очная

Разработчик (и)


подпись


И.О.Фамилия

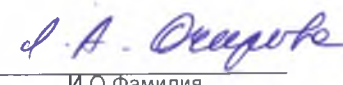
Внутренние эксперты:


подпись


И.О.Фамилия

Председатель методической комиссии


подпись


И.О.Фамилия

Заведующий методическим кабинетом УМУ


подпись


И.О.Фамилия

Директор библиотеки

Улан-Удэ, 2021

ОГЛАВЛЕНИЕ

	СТР.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	2
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	8
5 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 36.02.01 Ветеринария в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): выполнение работ по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить ветеринарный контроль убойных животных.

ПК 3.2. Организовывать и проводить послеубойный осмотр голов, туш (тушек) и внутренних органов сельскохозяйственных животных.

ПК 3.3. Проводить предубойную и послеубойную диагностику инфекционных и инвазионных болезней сельскохозяйственных животных и организовывать и проводить ветеринарно-санитарные мероприятия при их обнаружении.

ПК 3.4. Организовывать и проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.

ПК 3.5. Организовывать и проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.

ПК 3.6. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.

ПК 3.7. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.

ПК 3.8. Организовывать и проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пищевых продуктов: колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения

Целью освоения практики является формирование теоретических знаний и практических навыков по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов животного происхождения, а также пищевых продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для подтверждения безопасности в ветеринарно-санитарном отношении.

Задачами освоения учебной практики являются: приобретение навыков контроля безопасности и качества сырья и пищевых продуктов животного происхождения; освоение умения своевременно выявлять инфекционные и инвазионные болезни, передающихся через мясные, молочные, рыбные продукты и сырье животного происхождения; приобретение навыков по охране населения от болезней общих для человека и животных, охране территории Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств..

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики: 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	72
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет

2.2. Тематический план учебной практики

Индекс и наименование профессионального модуля	Наименования разделов практики	Кол-во недель	Кол-во часов	Сроки проведения практики
1	2	3	4	5
ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	Вводный инструктаж по технике безопасности	2	72	Согласно графика учебного процесса
	Ознакомление с предприятием (учреждением), рабочим местом			
	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза			
	Общее понятие о мясе. Общее понятие о пищевых отравлениях			
	Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и сырья сельскохозяйственных и диких промысловых животных, птицы и пернатой дичи			
Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, морских млекопитающих, водных промысловых беспозвоночных животных, яиц и меда				
Всего:		2	72	

2.3. Содержание учебной практики

№ п/п	Разделы практики	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся	Трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза	Инструктаж по технике безопасности Ознакомление студентов с рабочим местом, животными. Требования безопасности при работе с животными. Убойные животные. Ветеринарные сопроводительные документы. Предубойный осмотр животных. Первичная переработка убойных животных. Вскрытие трупов животных. Правила проведения патологического вскрытия.	18	Опрос
2	Общее понятие о мясе	Государственные стандарты на продукты и сырье животного происхождения.	18	Опрос
3	Методики проведения ВСЭ мяса и сырья сельскохозяйственных и диких	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных изделий. Отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного	18	Опрос

	промысловых животных птицы и пернатой дичи	происхождения для исследований. Обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения. Утилизацию конфискатов и зараженного материала. Пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика		
4	Методики проведения ВСЭ мясных продуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, морских млекопитающих, водных промысловых беспозвоночных животных, яиц, меда	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, рыбы, морских млекопитающих, водных беспозвоночных животных и рыбных продуктов, яиц, меда. Отбор проб продуктов и сырья животного происхождения для исследований. Обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения. Утилизацию конфискатов и зараженного материала. Работа со специальной литературой Обработка и систематизация данных, полученных в ходе практики	18	Опрос Защита отчетов
	Всего		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы учебной практики используются: учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций (Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы) (643) - 15 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, экран настенный, микроскопы, стенды; учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций (Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы) (644) - 6 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, доска учебная, стенд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы : учебное пособие / М. В. Заболотных, И. В. Якушкин, С. В. Чернигова, Н. Б. Довгань. — Омск : Омский ГАУ, 2016. — 184 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90747>

2. Основы ветеринарной санитарии: учебное пособие / Н.В. Сахно, В.С. Буюров, О.В. Тимохин, Ю.А. Ватников. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 172 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91284>

Дополнительные источники:

1.Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. — Самара : СамГАУ, 2018. — 202 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113423>

2.Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда : учебно-методическое пособие для обучающихся по специальности 36.02.01 «Ветеринария» / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова ; сост.: Л. А. Очирова, А. Б. Будаева, Э. Б. Бадлуев. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2020. - 163 с. – Режим доступа : <http://bgsha.ru/art.php?i=3033>

3.Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц : сборник практических работ для обучающихся по специальностям 36.02.01 "Ветеринария", 36.02.02 "Зоотехния" / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова ; сост.: Л. А. Очирова, Э. Б. Бадлуев. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2019. - 46 с. – Режим доступа : <http://bgsha.ru/art.php?i=2903>

4.Учебная практика. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения : методические рекомендации для обучающихся по специальности 36.02.01 "Ветеринария" / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова ; сост.: Л. А. Очирова, Э. Б. Бадлуев. - Улан-Удэ : ФГОУ ВО БГСХА, 2021. - 49 с. - URL: <http://bgsha.ru/art.php?i=4230>

5.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.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/61365>

6. Мишанин, Ю.Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие / Ю.Ф. Мишанин. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 720 с.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/96860>

Периодические издания:

1. Вестник Бурятской ГСХА им. В. Р. Филиппова: научно-теоретический журнал/ Бурятская ГСХА.- Режим доступа: <https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=25673>
2. Вестник Омского государственного аграрного университета: научно-практический журнал/ Вестник Омского государственного аграрного университета.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/2367?category=7799>
3. Международный вестник ветеринарии: научно-практический журнал/Санкт-Петербургская государственная академия ветеринарной медицины.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/2210?category=7799>
4. Вестник ветеринарии: научно-практический журнал/Энтропос.- Режим доступа: <https://new.znaniy.com/catalog/magazines/issues?ref=de3cfe52-d087-11e8-89d9-90b11c31de4c>
5. Вопросы нормативно-правового регулирования в ветеринарии: научно-теоретический журнал / Санкт-Петербургская государственная академия ветеринарной медицины.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/2209>

Современные профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети Интернет:

1. Электронно-библиотечная система Издательства «Инфра-М» ZNANIUM.com [Электронный ресурс] : Электронно-библиотечная система / ООО «Научно-издательский центр Инфра-М» – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://znaniy.com/catalog/> – Загл. с экрана (доступ только зарегистрированным пользователям)
2. Национальная электронная библиотека [Электронный ресурс] : Федеральная государственная информационная система / Министерство Культуры РФ.– Электрон. дан. – Режим доступа: <https://rusneb.ru/> – Загл. с экрана (доступ только зарегистрированным пользователям)
3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс] : – Электрон. дан. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/> – Загл. с экрана (доступ только зарегистрированным пользователям)
4. КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: справочно-правовая система официальной информации / ООО «Правовые информационные технологии» РИЦ 355 Распространения Правовой Информации КонсультантПлюс. – Электрон. дан. – Режим доступа: в локальной сети. – Загл. с экрана.
5. ФГБУ Центр ветеринарии <https://xn----8sbfkcavba6bf4aedue4d.xn--p1ai/>
6. Официальный интернет-портал Министерства сельского хозяйства Российской Федерации <http://www.mcx.ru>
7. <http://www.vetlib.ru> Ветеринария онлайн библиотека
8. <http://www.ccenter.msk.ru> Научно-производственное объединение (НПО) «Крисмас-Центр»
9. <http://www.agroportal.ru/> АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК
10. <http://www.edu.ru> Российское образование. Федеральный портал
11. <http://www.rsl.ru> Российская государственная библиотека.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля является освоение теоретического материала: изучению данного модуля предшествовали дисциплины: Анатомия и физиология животных, Латинский язык в ветеринарии, Основы микробиологии, Основы зоотехнии, Ветеринарная фармакология, Правовое обеспечение ветеринарной деятельности, Охрана труда, Безопасность жизнедеятельности, а также профессиональные модули: ПМ.01. Осуществление зоогиgienических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий, ПМ.02. Участие в диагностике и лечении заболеваний сельскохозяйственных животных.

3.4.Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ОПОП СПО обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой междисциплинарного курса. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого междисциплинарного курса.

3.5.Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

В рамках прохождения учебной практики в первый день, обучающиеся проходят первичный инструктаж на рабочем месте по технике безопасности и пожарной безопасности, целью которого является ознакомление обучающихся с порядком работы, требованиями электробезопасности и пожаробезопасности, о чем в соответствующем журнале свидетельствуют подписи инструктирующего и инструктируемого.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных работ.

Учебная практика завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

№ п/п	Контролируемые модули	Индекс	Наименование оценочного средства	Способ контроля
1	ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	ОК 1.-ОК 9., ПК 3.1 – ПК 3.8.	Контрольные вопросы Вопросы промежуточного контроля	Устный опрос Защита отчета

5. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ФГОС СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), выполнение работ по

проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения и соответствующих профессиональных компетенций необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики.

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате освоения учебной практики обучающиеся должны:		
			знать	уметь	иметь практический опыт
1	ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	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	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;	Предубойного осмотра животных; участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения
2	ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество			
3	ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность			
4	ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития			
5	ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности			
6	ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями			
7	ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий			
8	ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации			
9	ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности			
10	ПК 3.1.	Проводить ветеринарный контроль убойных животных			
11	ПК 3.2.	Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.			

12	ПК 3.3.	Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	я	проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала	
13	ПК 3.4.	Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства			
14	ПК 3.5.	Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.			
15	ПК 3.6.	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.			
16	ПК 3.7.	Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.			
17	ПК 3.8.	Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.			

