

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 22.06.2023 11:11:00
Уникальный программный ключ:
71183e1134e7c1a69200c480271b5e1a279561

Аннотация
Производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного программы подготовки специалистов среднего звена.

Производственная практика (по профилю специальности) по профессиональным модулям ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного, специальности среднего профессионального образования 36.02.01 Ветеринария.

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.01 Ветеринария.

Производственная практика (по профилю специальности) входит в состав профессиональных модулей профессионального учебного цикла.

Цель производственной практики (по профилю специальности): формирование и развитие у обучающихся общих и профессиональных компетенций.

Задачи производственной практики (по профилю специальности): обобщение и систематизация знаний и умений, полученных при изучении профессионального модуля ПМ.03.

С целью овладения видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики (по профилю специальности) должен:

-иметь практический опыт:

ПО1- соблюдения техники безопасности, личной гигиены и производственной санитарии;

ПО2- дифференциации вида мяса животного происхождения;

ПО3-отбора проб мяса и молочных продуктов для лабораторного исследования;

ПО4–определения качества мяса по визуальным, органолептическим и лабораторным данным;

ПО5-методики определения качества первичного молока;

ПО6- определения качества приготовленных колбас;

ПО7-исследование мясных консервов и копченостей

Общая трудоемкость производственной практики (по профилю специальности) (при очной форме обучения) составляет - 72 часа.

Основные разделы и темы производственной практики (по профилю специальности):

Тема 1.Ознакомление с общими требованиями техники безопасности на предприятии.

Тема 2 Ознакомление с общей структурой предприятия.

Тема 3 Изучение правил и форм оформления ветеринарной документации на мясо и мясопродукты, поступающие в реализацию.

Тема 4 Изучение морфологического и химического состава мяса

Тема 5 Органолептические и лабораторные методы исследования свежести мяса скота и птицы.

Тема 6 Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при инфекционных заболеваниях.

Тема 7 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и санитарная оценка туш и органов при инвазионных заболеваниях.

Тема 8 Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях и незаразных заболеваниях.

Тема 9 Изучение методов обработки и ветеринарно-санитарной экспертизы сырья технического назначения.

Тема 10 Изучение методики санитарной оценки яиц при обнаружении пороков и методики экспертизы яиц при инфекционных болезнях птиц.

Тема 11 Изучение методики ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов.

Содержание производственной практики (по профилю специальности) должно быть ориентировано на овладение общими (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК):

- общие компетенции:

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.

- профессиональные компетенции:

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.

Вид промежуточной аттестации при очной форме обучения – дифференцированный зачет в 8-ом семестре.