

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 20.04.2021 12:49:50
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d4802

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»

Политехнический колледж

Предметная (цикловая) комиссия сельского и лесного хозяйства



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

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

Наименование специальности 36.02.01 Ветеринария

Квалификация выпускника ветеринарный фельдшер

Форма обучения очная

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
5. ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 УЧАСТИЕ В ПРОВЕДЕНИИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения является частью основной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 36.02.01 Ветеринария, которая обеспечивает практико-ориентированную подготовку обучающихся.

1.2 Цели и задачи, требования к результатам освоения программы

Производственная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках вида профессиональной деятельности: выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

- формирование профессиональных компетенций:

ПК 3.1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных.

ПК 3.2. Проводить забор образцов крови, молоко, 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 стандартом 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, консервирование, упаковке и пересылке патологического материала.

- формирование общих компетенций:

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, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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.

- приобретение практического опыта:

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.

Задачами производственной практики являются:

- систематизация, углубление и закрепление знаний, умений, первоначального практического опыта, полученных на теоретических и практических занятиях, на занятиях по учебной практике по ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения;

- отработка умений и получение практического опыта работы в условиях организации;

- подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности;

- воспитание трудовой дисциплины и профессиональной ответственности;

- формирование и совершенствование коммуникативных умений: взаимодействие с сотрудниками организации, формулировка вопросов, ведение диалога, участие в дискуссии, отстаивание своей точки зрения или поиск компромисса.

1.3 Формы проведения производственной практики

Основной формой проведения производственной практики является самостоятельная работа студентов на рабочих местах по выполнению индивидуальных заданий в условиях организации, на базе которой проводится практика.

1.4 Место проведения производственной практики:

Производственная практика проводится в организациях, профиль деятельности которых соответствует целям практики, на основе договоров заключаемых между образовательной организацией и организациями.

1.5 Количество часов на освоение программы производственной практики:

всего – 72 часа (2 недели).

Производственная практика проводится концентрированно в 8-ом семестре после полного освоения: МДК.03.01 Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

1.6 Требования к обучающемуся при проведении производственной практики:

При прохождении производственной практики студент должен:

- знать и соблюдать технику безопасности на рабочем месте;

- знать структуру организации, на базе которой проводится практика;

- знать содержание деятельности персонала организации, на базе которой проводится практика.

1.7 Руководство практикой

Общий руководитель практики:

- руководитель организации, на базе которой проводится практика в соответствии с заключёнными договорами;

- руководитель практики от политехнического колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ».

Непосредственный руководитель:

- специалисты ветеринарной службы.

Методический руководитель:

- преподаватели политехнического колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ».

Непосредственный руководитель практики осуществляет ежедневный контроль работы студентов с выставлением оценки по 5-ти бальной системе.

Методический руководитель участвует в составлении графика работы студентов, осуществляет контроль над посещаемостью, выполнением студентами программы практики, оформлением документации, проводит консультации по интересующим студентов вопросам.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.03 УЧАСТИЕ В ПРОВЕДЕНИИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ
ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

2.1 Тематический план и содержание производственной практики

№№ пп	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике и трудоемкость (в часах)	Формы контроля
	4 курс 8 семестр	72 часа	
1	Ознакомление с общими требованиями техники безопасности на предприятии.	Ознакомление с общими требованиями-ми техники безопасности на предприятии Прохождение инструктажей по технике безопасности, пожарной безопасности. Регистрация в журнале по технике безопасности – 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
2	Ознакомление с общей структурой предприятия.	Экскурсия по предприятию и отдельным службам предприятия. Ознакомление с режимом и видами работы отделов и служб предприятия - 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
3	Изучение правил и форм оформления ветеринарной документации на мясо и мясопродукты, поступающие в реализацию.	Изучение ветеринарной документации, необходимой при реализации животноводческой продукции – 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
4	Изучение морфологического и химического состава мяса.	Изучение морфологического и химического состава мяса - 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
5	Органолептические и лабораторные методы исследования свежести мяса скота и птицы.	Проведение определения свежести мяса скота и птицы органолептически и лабораторными методами – 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при инфекционных заболеваниях.	Изучение методики оценки туш и органов при инфекционных заболеваниях – 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
7	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и санитарная оценка туш и органов при инвазионных	Изучение методики оценки туш и органов при инвазионных заболеваниях, проведение	Наблюдение за выполнением работ.

	заболеваниях.	трихинелоскопии - 6 часов.	
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях и незаразных заболеваниях.	Изучение методики экспертизы туш и органов при отравлениях и незаразных заболеваниях - 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
9	Изучение методов обработки и ветеринарно-санитарной экспертизы сырья технического назначения.	Изучение методов обработки шкур и их ветеринарно-санитарная экспертиза – 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
10	Изучение методики санитарной оценки яиц при обнаружении пороков и методики экспертизы яиц при инфекционных болезнях птиц.	Изучение методов оценки и экспертизы яиц – 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
11	Изучение методики ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов.	Проведение микробиологического анализа и органолептической оценки молока и молочных продуктов – 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
12	Анализ выполненной работы. Составление отчета по практике.	Обработка фактического материала. Написание отчета по практике – 4 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
13	Сдача дифференцированного зачета по практике с учётом аттестационного листа, характеристики, отчёта по практике, дневника.	Сдача зачета – 2 часа.	Оценка отчета, дневника, характеристики.
	Всего	72 часа	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Перечень информационного обеспечения обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Асминкина Т. Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Т. Н. Асминкина. - Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. - 472 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/77576.html>

2. Асминкина Т. Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина. - Саратов: Профобразование, 2017. - 321 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66950.html>

3. Бабина М.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.П. Бабина, А.Г. Кошнеров. - Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2015. - 392 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67619.html>

4. Кунаков А.А. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: учебное пособие / Кунаков А.А., Серегин И.Г., Таланов Г.А. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 400 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/345192>

Дополнительные источники:

1. Патологическая физиология и патологическая анатомия животных [Электронный ресурс]: учебник / А.В. Жаров и др.; под ред. А.В. Жарова. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 416 с. – ЭБС «Лань» - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/99282>

2. Зоогигиена и ветеринарная санитария [Электронный ресурс]: учебник / А.Ф. Кузнецов [и др.]. - СПб.: Квадро, 2017. - 384 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65604.html>

3. Зоогигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов [Электронный ресурс]: учебник / А.Ф. Кузнецов [и др.]; под ред. А.Ф. Кузнецова. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 508 с. – ЭБС «Лань» - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/96856>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
ПО1 - соблюдения техники безопасности, личной гигиены и производственной санитарии;	<p>Оценка «отлично» выставляется студенту, если выполнены следующие условия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие положительного аттестационного листа; - наличие положительного отзыва от руководителя организации по месту прохождения практики; - полнота и своевременность представления дневника практики и отчета по практике руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки; - высокий уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); - высокая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта и профессиональных знаний, умений; - высокий уровень его профессиональной подготовки; - собран значительный материал для написания отчета по практике. <p>Оценка «хорошо» выставляется студенту, если выполнены следующие условия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие положительного аттестационного листа; - наличие положительного отзыва от руководителя организации по месту прохождения практики; 	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы производственной практики студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - активное участие в выполнении работ; - комплексное применение теоретических знаний на практике; - самостоятельность студента в организации своей деятельности при выполнении задач практики; - четкость и своевременность выполнения программы практики; - правильность ведения дневника практики; - умение логично и доказательно излагать свои мысли; - аккуратность/пунктуальность/отзывчивость; - умение реагировать на критику.
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.		

	<p>- полнота и своевременность представления дневника практики и отчета по практике руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки без особых нарушений;</p> <p>- хороший уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов);</p> <p>- хорошая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта и профессиональных знаний, умений;</p> <p>- хороший уровень его профессиональной подготовки;</p> <p>- собран значительный материал для написания отчета по практике.</p> <p>Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если выполнены следующие условия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие положительного аттестационного листа; - удовлетворительный отзыв от руководителя организации по месту прохождения практики; - небрежное оформление отчета и дневника, - несвоевременность представления дневника практики и/или отчета по практике руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки; - удовлетворительный уровень теоретического осмысления студентом 	
--	---	--

	<p>своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов);</p> <ul style="list-style-type: none"> -удовлетворительная степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта и профессиональных знаний, умений; -удовлетворительный уровень его профессиональной подготовки; - собран незначительный объем информации для написания отчета по практике. <p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, при условиях:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отсутствие аттестационного листа; - отрицательный отзыв от руководителя организации по месту прохождения практики; - несвоевременность представления дневника практики и/или отчета по практике руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки; - низкий уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); -низкая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта и профессиональных знаний, умений; - низкий уровень его профессиональной подготовки; 	
--	--	--

	- отсутствие отчета по практике.	
--	----------------------------------	--

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается руководителем производственной практики.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся может оформить графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии: положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и политехнического колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ» об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

5. ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Университет создает специальные условия для получения инвалидами и лицами с ОВЗ среднего профессионального образования. Под специальными условиями понимаются условия обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в места проведения практики и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение программы практики.

Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся.

При определении мест производственной практики для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитываться рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.