


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ БАШКИРСКИЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ✓

СОГЛАСОВАНО:


Зам. Директора по УПР

 Шайхетдинов А. А.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ БАТК

 Гумеров Р. Н.

от «31» августа 2021г.

СОГЛАСОВАНО:

ГБУ Районная ветеринарная станция РБ

Начальник ГБУ

 Рахманов А.Б.

«31» августа 2021г.



**Рабочая программа
учебной и производственной практики**

**УП03 «Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья
животного происхождения»**

**ПП03 «Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья
животного происхождения»**

**Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии**

36.01.01 «Младший ветеринарный фельдшер»

Срок обучения 3 г. 10 месяцев

2021г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ БАШКИРСКИЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

СОГЛАСОВАНО:
Зам. Директора по УПР
_____ Шайхетдинов А. А.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ БАТК
_____ Гумеров Р. Н.
Приказ № 283 от «31» августа 2021г.

СОГЛАСОВАНО:
ГБУ Районная ветеринарная станция РБ
Начальник ГБУ
_____ Рахманов А.Б.
«31» августа 2021г.

Рабочая программа
учебной и производственной практики
УП03 «Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья
животного происхождения»
ПП03 «Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья
животного происхождения»
Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии
36.01.01 «Младший ветеринарный фельдшер»
Срок обучения 3 г. 10 месяцев

Рабочая программа учебной и производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - СПО) по профессии 36.01.01 «Младший ветеринарный фельдшер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. N 716.

Организация - разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Башкирский аграрно-технологический колледж

Разработчики:

Шайхетдинов А. А. – заместитель директора УПР

Ситдиков Р. А. – методист

Назырова Р. А. – мастер производственного обучения

РАССМОТРЕНО

на заседании методического
объединения преподавателей
специальных дисциплин
Протокол №1 от «31» августа 2021г.
Председатель Гайнуллин Ф.М.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной и производственной практики
2. Результаты освоения учебной и производственной практики
3. Тематический план учебной и производственной практики
4. Условия реализации учебной и производственной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной и производственной практики.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практики - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по СПО **36.01.01 «Младший ветеринарный фельдшер»**, входящей в укрупнённую группу профессий 36.00.00. Ветеринария и Зоотехния, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе проведения ветеринарного контроля убойных животных.

ПК 3.2. Под руководством ветеринарного врача производить отбор проб крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.

ПК 3.3. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, туш (тушек) и органов убойных животных.

ПК 3.4. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы по осуществлению ветеринарного контроля при переработке мяса и мясных продуктов.

Рабочая программа учебной и производственной практики может быть использована **в профессиональной подготовке и переподготовке рабочих по квалификации Санитар ветеринарный, Оператор по ветеринарной обработке животных**

Образование: среднее (полное) общее.

Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной и производственной практики - требования к результатам освоения учебной и производственной практики

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

иметь практический опыт:

- предубойного осмотра животных;
- участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения.

уметь:

- проводить предубойный осмотр животных;
- помогать ветеринарному врачу проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследований;
- консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;

Знать:

- правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;
- методику предубойного осмотра животных;

1.3. Особенности реализации рабочей программы учебной и производственной практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья создаются условия для освоения рабочей программы с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (далее - индивидуальные особенности).

При освоении программы учебной дисциплины обеспечивается соблюдение следующих требований:

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем);
- пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при освоении программы учебной дисциплины с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).
- Дополнительно при освоении программы учебной дисциплины обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:
 - а) для слепых:
 - задания для выполнения, а также инструкция о выполнении задания оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;
 - письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

- обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;
- б) для слабовидящих:
 - обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
 - обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;
 - задания для выполнения, а также инструкция о выполнении задания оформляются увеличенным шрифтом;
- в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:
 - обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
 - по их желанию устное задание может выполняться/проводиться в письменной форме;
- д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):
 - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
 - по их желанию задание может выполняться/проводиться в устной форме.
- Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может предусматриваться индивидуальный график посещения учебных занятий при освоении программы учебной дисциплины (при необходимости).
- Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.
- Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, создаются фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности компетенций, заявленных в образовательной программе.
- Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья проведение текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине предусматривается в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей

для обучающихся. При этом обучающимся может быть предоставлено дополнительное время для выполнения заданий.

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.</p>	<p align="center">ЛР 1</p>
<p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p>	<p align="center">ЛР 2</p>
<p>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p>	<p align="center">ЛР 3</p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<p align="center">ЛР 4</p>
<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p>	<p align="center">ЛР 5</p>
<p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</p>	<p align="center">ЛР 6</p>
<p>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p align="center">ЛР 7</p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.</p>	<p align="center">ЛР 8</p>
<p>Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.</p>	<p align="center">ЛР 9</p>
<p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p>	<p align="center">ЛР 10</p>

Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Проявляющий ответственность за качественную разработку проектной документации	ЛР 13
Использующий воображение, мыслящий творчески и иницирующий новаторские решения	ЛР 14
Демонстрирующий развитый художественный вкус, владение методами моделирования и гармонизации искусственной среды обитания	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Проявляющий и демонстрирующий чувства гордости за исторические и современные достижения республики и страны, уважение к культуре, традициям и истории народов Республики Башкортостан, Конституции Российской Федерации, законности нормам социальной жизни	ЛР 16
Знающий и осознающий события, ставшие основой государственных праздников и памятных дат России и Республики Башкортостан	ЛР 17
Проявляющий и демонстрирующий чувства гордости, глубокое уважение и почитание к Государственным символам Российской Федерации, Республики Башкортостан, в том числе историческим символам и памятникам Отечества	ЛР 18
Знающий и осознающий подвиги героев и видных деятелей российской истории и культуры от древних времен до наших дней, в том числе Георгиевских кавалеров, Героев Советского союза, Героев Российской Федерации, Героев Труда, Кавалеров Орденов Славы граждан, награжденных за большие заслуги перед государством и обществом, достижений и успехов профессионалов в различных сферах деятельности, формирующих позитивный образ нашей страны	ЛР 19
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Демонстрирующий профессиональное самоопределение и готовность к военной, государственной службе, к работе в различных отраслях, российской промышленности и сфере услуг, а также в системе образования, науки, культуры, спорта и иной деятельности	ЛР 20
Демонстрирующий готовность к участию в конкурсах профессионального мастерства, семинарах, олимпиадах, конференциях, выставках и экспозициях, посвященных историческим и культурным событиям, знаменательным датам и видным деятелям республики и России	ЛР 21

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий высокую моральную, психологическую и физическую готовность к защите Отечества, высокой гражданской ответственности	ЛР 22
Демонстрирующий активное участие в спортивно-патриотических мероприятиях и готовность выполнять нормативы Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)	ЛР 23
Демонстрирующий готовность к участию в мероприятиях, включенных в Программу воспитания	ЛР 24

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:

Учебной и производственной практики - 252 и 252 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной и производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе проведения ветеринарного контроля убойных животных.
ПК 3.2.	Под руководством ветеринарного врача производить отбор проб крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.
ПК 3.3.	Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, туш (тушек) и органов убойных животных
ПК 3.4.	Под руководством ветеринарного врача выполнять работы по осуществлению ветеринарного контроля при переработке мяса и мясных продуктов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Организовать собственную деятельность с соблюдением ветеринарно-санитарных норм, требований охраны труда и экологической безопасности.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной и производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов по производственной практике	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов	
			Всего часов	В т. ч. лаб. работы и практич. занятия			
ПК 3.1.	Раздел 1. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе проведения ветеринарного контроля убойных животных					32	100
ПК 3.2.	Раздел 2. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, туш (тушек) и органов убойных животных					120	60
ПК 3.3.	Раздел 3. Под руководством ветеринарного врача производить отбор проб крови, молока, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию					70	40
ПК 3.4.	Раздел 4. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы по осуществлению ветеринарного контроля при переработке мяса и мясных продуктов					30	52
	Производственная практика:	252					252
	Всего:	252				252	252

3.2. Содержание учебной и производственной практики (УП)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем производственной практики	Содержание учебных занятий, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 03.01. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения		252	
УП03 «Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения»		252	
Раздел 1. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе проведения ветеринарного контроля убойных животных	Содержание	32ч	2
	1. Действующая нормативно-техническая документация. Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов на животноводческую продукцию: - законодательная нормативная база в области ветеринарии - оформление ветеринарной сопроводительной документации на убойных животных и продукты животного происхождения	6	
	2. Доставка животных на мясоперерабатывающие предприятия Прием - сдача животных и подготовка их к убою	4	
	3. Технологические схемы переработки КРС, МРС	4	
	4. Технологические схемы переработки свиней	4	
	5. Технологические схемы переработки лошадей	4	
	6. Технологические схемы переработки птицы	4	

	7. Клеймение мяса КРС, МРС	2	
	8. Клеймение мяса свиней	2	
	9. Клеймение мяса лошадей, птицы	2	
Раздел 2. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, туш (тушек) и органов убойных животных	Содержание	120ч	3
	I. Определение видовой принадлежности мяса:	1	
	1. Органолептический (сенсорный) метод определения видовой принадлежности мяса по цвету мышечной ткани и конфигурации туш.	2	
	2. Особенности анатомического строения костей и внутренних органов различных видов животных.	2	
	3. Физико-химические показатели жира различных видов животных.	2	
	4. Постановка качественной реакции на гликоген.	2	
	5. Реакции преципитации, полимеразной цепной реакции (ПЦР) и их возможности при установлении видовой принадлежности мышечной ткани.	2	
	6. Дать заключение о видовой принадлежности мяса.	1	
	II. Распознавание мяса, полученного от убоя больных животных	1	
	1. ВСЭ продуктов убоя скота, птицы при инфекционных заболеваниях.	4	
	2. ВСЭ туш и органов убойных животных при инвазионных болезнях.	4	
	3. ВСЭ туш и органов убойных животных при болезнях и местных патологических процессах заразной этиологии.	2	
	4. ВСЭ туш и органов животных, перенесших острое отравление и подвергнутых обработке пестицидами, а также лечению антибиотиками.	4	
	5. Провести органолептический анализ образцов мяса (внутренних органов и лимфатических узлов).	2	
	6. Приготовить два мазка-отпечатка из глубоких слоев мяса, окрасить по Грамму, провести микроскопию.	4	
7. Определить рН мясной вытяжки.	2		

8. Поставить реакцию на пероксидазу.	2
9. Поставить формульную реакцию (только с мясом крупного рогатого скота).	2
10. Дать санитарную оценку мяса по результатам органолептического и лабораторного исследования.	2
III. Определение свежести мяса убойных животных.	1
1. Ознакомиться с правилами отбора проб, написать сопроводительный документ на отобранные пробы мяса.	2
2. Определить органолептические показатели исследуемых образцов мяса (цвет, конституцию, запах, состояние жира и сухожилий).	4
3. Провести пробу варкой для оценки аромата и прозрачности бульона.	4
4. Провести бактериологический анализ мяса на свежесть	2
5. Определить количественное содержание летучих жирных кислот в мясе.	2
6. Определить присутствие продуктов первичного распада белков в бульоне.	2
7. Дать заключение о степени свежести исследуемых образцов мяса по органолептическим показателям, результатам химического и бактериоскопического анализа.	2
IV. Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов	1
1. Изучить правила отбора проб для бактериологического исследования	2
2. Составить сопроводительный документ на отобранные пробы для бактериологического исследования.	2
3. Приготовить мазки из проб мяса и окрасить их по Гамму	2
V. Исследование мяса на цистицеркоз (финноз)	1
1. Исследовать цистицеркозное мясо внешним осмотром	2
2. Отпрепарировать несколько цистицерков; исследовать их под микроскопом при увеличении в 50-70 раз и зарисовать	4
3. Определить жизнеспособность десяти цистицерков в	2

	растворах желчи		
	4. Определить жизнеспособность цистицерков по солевому показателю и люминисцентным методом	2	
	VI. Исследование мяса на трихинеллез	1	
	1. Взятие и пересылка материала для исследования.	2	
	2. Микроскопическое исследование (компрессорная трихинеллоскопия).	2	
	3. Биохимическое исследование (трихинеллоскопия после искусственного переваривания мышц).	4	
	4. Оценка результатов.	2	
	5. Дифференциальная диагностика.	2	
	VII. Санитарное исследование рыбы и рыбных продуктов	1	
	1. Исследовать внешний вид рыбы: состояние чешуи, слизи, глаз, брюшка, цвета и запаха жабр	4	
	2. Вскрыть рыбу и исследовать состояние внутренних органов	2	
	3. Провести пробу варкой	2	
	4. Провести бактериологическое исследование мазков-отпечатков из поверхностных и глубоких слоев мышечной ткани рыбы	4	
	5. Определить Рн	2	
	6. Поставить реакцию на пероксидазу с вытяжкой из жабр	2	
	7. Определить аммиак с реактивом Несслера	2	
	8. Поставить редуктазную пробу	2	
	9. Поставить реакцию на газообразный аммиак по Эберу	2	
	10. Определить содержание сероводорода	2	
	11. Поставить реакцию с сернокислой медью	2	
	12. Дать заключение о санитарном качестве рыбы.	2	
Раздел 3. Под руководством ветеринарного врача производить отбор проб	Содержание	70ч	2
	1. Утилизация ветеринарных конфискатов.	4	
	2. Отбор проб крови и подготовка к исследованию.	6	
	3. Отбор проб кала у животных перед убоем.	6	

крови, молока, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию	4. Отбор проб молока при промышленной переработке.	6	
	5. Отбор проб молока с целью исключения особо опасных заболеваний.	6	
	6. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молока.	6	
	7. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы кисломолочных продуктов.	6	
	8. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы яиц.	6	
	9. Проведение обеззараживания молока при инфекционных и инвазионных болезнях животных.	6	
	10. Определение количества клеток в молоке.	6	
	11. Определение каталазы в молоке.	6	
	12. Бактериологическое исследование молока.	6	
Раздел 4. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы по осуществлению ветеринарного контроля при переработке мяса и мясных продуктов	Содержание	30ч	2
	1. Методы лабораторного исследования колбасных изделий	6	
	2. Методы лабораторного исследования мясных баночных консервов	4	
	3. Методы лабораторного исследования рыбных баночных консервов	4	
	4. Ветеринарно – санитарное исследование и технического анализа соленого мяса и мясокопченностей	4	
	5. Ветеринарно – санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел	4	
	6. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	4	
	7. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	4	
Производственная практика		252ч	
1. Знакомство с персоналом, инструктаж по технике безопасности Ознакомление с годовым отчетом организаций и планирование труда на животноводческой ферме, в бригаде, на рабочем месте.		20	
2. Методы подготовки животных к забою.		20	
3. Методы предубойного осмотра животных		20	
4. Методы отбора проб у животных перед забоем для диагностического исследования: - крови		20	

- мочи		
- кала		
5. Методы забоя животных продукции.	20	
6. Методы обработки туш животных при забое	20	
7. Методы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и внутренних органов: - крупного рогатого скота - лошадей - свиней - мелкого рогатого скота - птицы - кроликов	20	
8. Методы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и внутренних органов для исключения инфекционных заболеваний: - крупного рогатого скота - лошадей - свиней - мелкого рогатого скота - птицы - кроликов	20	
9. Методы проведения санитарно-гигиенических мероприятий на перерабатывающих предприятиях молочной и мясной	20	
10. Методы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов	20	
11. Заполнение документов-отчетов о прохождении производственной практики.	52	
Всего	504	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 03 Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной и производственной практики предполагает наличие учебного кабинета, мастерская «Ветеринария».

Оборудование учебного кабинета рабочих мест кабинета: Столы ученические 15 шт.

Доска - 1 шт. Стулья -30 шт.

Рабочее место преподавателя – 1

Оборудование мастерской «Ветеринария».

- Микроскоп для биохимических исследований
- Набор штативов для пробирок на разные объемы
- Спиртовка
- Посуда лабораторная: (стаканы лабораторные, чашки Петри, мерные цилиндры)
- Стекла предметные и покровные
- Пинцет
- Скальпель
- Весы лабораторные
- Тампонница
- Набор для окраски мазков, расходные материалы
- Лупа
- Ножницы Купера, ножницы остроконечные прямые тупоконечные
- Шпатели
- Лотки
- Овоскоп
- Люминоскоп
- Трихинеллоскоп
- Анализатор молока
- Анализатор соматических клеток
- Анализатор мочи
- Центрифуга
- Сухожировой шкаф
- Компрессорий МИС-7Р
- Устройство для контроля чистоты молок
- рефрактометр портативный

Учебно-производственное оборудование

- Термостат суховоздушный
- Чемодан техника осеменатора
- Эксикатор
- Сосуд Дьюара
- Машинка для стрижки овец
- Аппарат ультразвуковой диагностики
- Водяная баня
- Стол ветеринарный
- Стол инструментальный
- Кушетка медицинская
- Стул лабораторный
- Стол лабораторный
- Стол лабораторный с надстройкой
- Стол лабораторный с мойкой

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Боровков М. Ф., Серко С. А., Фролов В. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза, Учебник, Лань, 2021
2. Иванова. Н.И. Основы зоотехнии. Учебник. М: «Академия», 2017 год.
3. Жуленко В.Н., Горшков Г.И. Фармакология: Учеб. Пособие. – М: «Ко лос», 2016 – 38 л.
4. Ветеринария. (ЭУМК) ЭУМК «Ветеринария»

Дополнительные источники:

1. Семенов Б.С. Частная ветеринарная хирургия: учеб. пособие. – М: «Колос», 2017 – 33,6л.
2. Дячук Т.И. ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов М.: КолосС, 2018 г., 368 с;
3. Кудряшов А.А. Паталого – анатомическая диагностика болезней животных – М.: КолосС, 2020 г., 720 с.;
4. Кондрахин И.П. Методы ветеринарной клинической лабораторной диагностики: учеб. пособие. – 20018 – 36 л.
5. Кондрахин И.П. Справочник ветеринарного терапевта и токсиколога: учеб. пособие. - 2019 – 38 л.
6. Рабинович М.И. Химиотерапевтические средства: справочник. – 2017 14 л.

7. Уша Б.В. Внутренние болезни животных: учебное пособие: - М.: Колос, 2020г., 21 л.
8. Бессарабов Б.Ф., Алексеева С.А., Клетикова Л.В. Этиопатогенез, диагностика и профилактика нарушений обмена веществ у сельскохозяйственных птиц – М.: Колос, 2017 г., 288 с.
9. Газета «Ветеринарная жизнь» E – mail: vetlife © yandex. Ru
10. Стандартизация научно-практический журнал Национальный информационный центр по ТБТ и СФС
11. Метрология и приборостроение научно-технический журнал Национальный информационный центр по ТБТ и СФС
12. Ветеринария: научно-производственный журнал учрежден МСХ РФ
13. Морфологические ведомости: научно-производственный журнал учрежден МСХ РФ, www.ulsu.ru

1. Интернет ресурс:

Ветеринарно- санитарная экспертиза.

1. <http://www.booksmad.com/infekcionnye-bolezni/561-infekcionnye-bolezni-zhivotnyx-voronin-uchebnik.html>

Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в кабинете биологии сельскохозяйственных животных.

Практические занятия и учебная практика проводятся в ветеринарной лаборатории, на полигоне в учебно-производственном хозяйстве с учебной фермой, в ветеринарной клинике, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Учебную практику рекомендуется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения.

Реализация учебной программы предполагает обязательную производственную практику, которая проводится в учебно-производственном хозяйстве образовательного учреждения, а также в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю модуля. При изучении учебной программы с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со своей группой, так и индивидуально.

Необходимо организовать самостоятельную работу обучающихся в лаборатории по информационным технологиям с использованием мультимедийных пособий для самостоятельного обучения и контроля знаний.

Изучение дисциплин «Основы зоотехнии», «Основы микробиологии», «Биология с/х животных», «Латинский язык в ветеринарии» предшествует освоению данного модуля.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастер производственного обучения, имеющее высшее или среднетехническое образование по профилю, имеющие на 1-2 разряда по профессии выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях и курсы повышения квалификации по профилю и информационно-коммуникационным технологиям одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе проведения ветеринарного контроля убойных животных.	- уметь проводить предубойный осмотр животных, определять упитанность убойных животных.	Текущий контроль в форме защиты практических занятий.
ПК 3.2. Под руководством ветеринарного врача производить отбор проб крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	- применять методы забора проб для лабораторных исследований - применять методы забора проб, консервирования и упаковку для лабораторных исследований.	
ПК 3.3. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, туш (тушек) и органов убойных животных.	- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и санитарной оценки, туш и органов при инфекционных и инвазионных заболеваниях - уметь применять методику и технику вет.	Итоговый контроль Дифференцированный зачет по разделам профессионального модуля. Экзамен.

	<p>осмотра органов и туш сельскохозяйственных животных</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать методику проведения вскрытия. - анализировать патологические изменения. 	
<p>ПК 3.4. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы по осуществлению ветеринарного контроля при переработке мяса и мясных продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проводить контроль качества продуктов и сырья животноводства. - применять методы контроля качества, - знать нормативную документацию, регламентирующую стандарты на продукцию животноводства - знать и применять методы обработки, обеззараживания и утилизации продуктов убоя. - знать технологию производства пищевых продуктов и методы контроля качества. 	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- демонстрация интереса к будущей профессии</p>	<p>Интерпретация Результатов наблюдения</p>

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач</p>	<p>й за деятельностью обучающегося в процессе образовательной программы</p>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов в животноводстве</p>	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные</p>	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- работа на интерактивной доске с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа-проектором</p>	
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения</p>	
<p>ОК 7. Организовать собственную деятельность с соблюдением ветеринарно-санитарных норм, требований охраны труда и экологической безопасности.</p>	<p>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</p>	