

Аннотация рабочей программы производственной практики
ПП.03.01 «Производственная практика (по профилю специальности). Произ-
водственная практика по участию в проведении ветеринарно-санитарной эксперти-
зы продуктов и сырья животного происхождения»
специальности среднего профессионального образования специальности:
36.02.01 Ветеринария

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образователь-
ной программы.

Производственная практика ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности) является дисциплиной профессионального учебного цикла.

2. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисципли-
ны.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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;
- правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

В результате освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы следующие компетенции, включающие в себя способность:

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.

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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- направления, методы и формы санитарно-просветительской деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- определять задачи, содержание, методы и формы санитарно-просветительской деятельности;

3. Количество часов на освоение программы производственной практики.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 180 часа / 5 недель.

4. Содержание производственной практики (приводится перечень разделов или тем).

Виды работ

1. Ознакомление с программой производственной практики и условиями её проведения на предприятии – партнере
2. Участие в ветеринарно- санитарной экспертизе и санитарной оценке мяса и продуктов убоя и мясоперерабатывающих предприятиях различного типа.
3. Участие в ветеринарно- санитарной экспертиза продуктов животного и растительного происхождения в лаборатории ветеринарно- санитарной экспертизе на рынке
4. Участие во вскрытии трупов
5. Оформление документации при вскрытии трупов
6. Оформление отчета.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

6. Разработчики программы.

к.с.-х.н., доцент кафедры
ветеринарно-санитарной экспертизы,
эпизоотологии и паразитологии

ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ»

Мармурова О.М.