

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.12.2022 17:33:21

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986a8b250b92128691381531ce

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

«Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики (далее - программа) – является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО (базовый уровень) в составе профессионального модуля Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): - и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных.

ПК 3.2. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.

ПК 3.3. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.

ПК 3.4. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам

производственной практики:

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности: Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения; формирование соответствующих ВПД общих и профессиональных компетенций, *приобретение опыта практической работы:*

- проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов животных;
- участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения.

уметь:

- проводить послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов животных;
- проводить отбор проб продуктов и сырья животного происхождения для исследований;

1.3. Результаты производственной практики

Результатом производственной практики является получение практического опыта в овладении обучающимися вида профессиональной деятельности *Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|--------|---|
| ПК 3.1 | Проводить ветеринарный контроль убойных животных. |
| ПК 3.2 | Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы. |

| | |
|--------|---|
| ПК 3.3 | Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства. |
| ПК 3.4 | Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья. |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК 2. | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях |
| ОК 4. | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 9. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках |

Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом. Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с графиком учебного процесса. Продолжительность производственной практики 3 недели (108 часов)