

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)