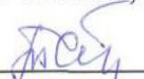


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет – «Ветеринарная медицина и биотехнология»
Кафедра – «Ветеринарная медицина»**

УТВЕРЖДАЮ
Декан ФВМиБ, профессор
 Т.Т. Тарчоков

«21» апреля 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Производственной практики по профессиональному модулю
ПП.03.01 «Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и
сырья животного происхождения» по специальности среднего
профессионального образования 36.02.01 Ветеринария

Форма обучения - очная

Нальчик – 2022

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 36.02.01. Ветеринария

Составитель рабочей программы

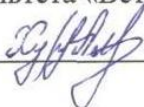
к.в.н., доцент  А.М. Хуранов

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Ветеринарная медицина»
Протокол от «23» мая 2023 г. № 9

Заведующий кафедрой, доцент  Б.М. Шипшев

Одобрена методической комиссией факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»
Протокол от «24» мая 2023 г. № 9

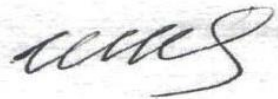
Председатель МК факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

к.в.н., доцент  А.М. Хуранов

Согласовано:

Директор научной библиотеки

«22» мая 2023 г.



И.А. Шогенова

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.01. Ветеринария среднего профессионального образования

Рабочая программа производственной практики является частью ОПОП СПО (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.01. Ветеринария в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Ветеринарный фельдшер и соответствующих общих компетенций (ОК): ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07, ОК-09, ОК-10; дополнительных профессиональных компетенций (ДПК): ДПК-3.1, ДПК-3.2, ДПК-3.3, ДПК-3.4, ДПК-3.5, ДПК-3.6, ДПК-3.7, ДПК-3.8.

Целью производственной практики (по профилю специальности) является закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при освоении профессионального модуля, приобретение необходимых умений практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности.

Задачей производственной практики (по профилю специальности) по специальности 36.02.01. Ветеринария является освоение вида профессиональной деятельности Ветеринарный фельдшер, предусмотренного ФГОС СПО.

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающегося в ходе освоения профессионального модуля должен **иметь практический опыт в:**

- проведении предубойного осмотра животных;
- проведении ветеринарно-санитарного контроля переработки мяса и мясной продукции;
- проведении ветеринарно-санитарного контроля переработки молока и молочной продукции;
- проведении ветеринарно-санитарного контроля переработки рыбы и рыбной продукции; - проведении ветеринарно-санитарного контроля переработки непищевого сырья животного происхождения;
- выполнении операции по отбору образцов крови, молока, мочи, фекалий;
- оформлении документации на отобранные пробы;
- проведении операции по упаковке и подготовке отобранных проб к транспортировке;

- осуществлении подбора лабораторного оборудования для исследования проб;
- знании режимов и последовательности лабораторного исследования различных образцов исследуемых проб;
- знании назначения и сущности используемого лабораторного метода;
- выполнении операции по забору образцов продуктов и сырья животного происхождения;
- оформлении документации на отобранные пробы;
- проведении операции по упаковке и подготовке отобранных проб к транспортировке;
- осуществлении подбора лабораторного оборудования для исследования проб;
- знании лабораторного оборудования и приборов по определению качества продукции;
- знании режимов и последовательности лабораторного исследования различных образцов исследуемых проб;
- знании назначения и сущности используемого лабораторного метода;
- знании современных методов лабораторных и инструментальных исследований для диагностики заболеваний незаразной, инвазионной и инфекционной патологии;
- проведении ветеринарно-санитарного контроля всех поступающих на продажу продуктов животного и растительного происхождения;
- оформлении журналов и документацию лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы;
- проводит лабораторные методы исследования продуктов, контроль санитарной обработки помещений, инвентаря, тары;
- знании нормативно-технической документации по ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов;
- владении лабораторным оборудованием и приборами по определению качества продукции;
- знании современных методик диагностики патологий различной этиологии;
- методы фальсификации продовольственного сырья и продуктов питания;
- проведении расчета и подбора технологического оборудования для обеззараживания некондиционного сырья и продуктов животного происхождения;
- организации рабочих мест для утилизации ветконфискантов, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- выборе и обеспечивании оптимальных режимов работы технологического оборудования, обеззараживании нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;
- знании назначения, устройства и принципов действия оборудования по утилизации конфискантов;
- использовании методов лабораторных и инструментальных исследований в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья;
- организации рабочих мест для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья;
- проведении ветеринарно-санитарной оценки всех поступающих на продажу продуктов;
- оформлении документации лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы;
- проведении лабораторных методов исследования продуктов, контроль санитарной обработки помещений, инвентаря, тары;
- знании лабораторного оборудования и приборов по определению качества продукции;
- знании методов определения фальсификации продовольственного сырья и продуктов питания.
- использовании современных методов лабораторных и инструментальных исследований для проведения патологоанатомического вскрытия;
- организации рабочих мест для проведения патологоанатомического вскрытия, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- выборе и обеспечивании оптимальных методов проведения патологоанатомического вскрытия;
- знании назначения, устройства и принципы действия оборудования для проведения патологоанатомического вскрытия;
- выполнении расчетов и подбора технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения;
- организации рабочих мест для изготовления продуктов длительного хранения, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- выборе и обеспечивании оптимальных режимов работы технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья;
- знании назначения, устройства и принципов действия оборудования по производству продуктов длительного хранения из животного сырья.

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

- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
- определять этапы решения задачи;
- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
- составить план действия;
- определить необходимые ресурсы;
- определять задачи для поиска информации;
- определять необходимые источники информации;
- планировать процесс поиска;
- структурировать получаемую информацию;
- выделять наиболее значимое в перечне информации;
- оценивать практическую значимость результатов поиска;
- оформлять результаты поиска;
- организовывать работу коллектива и команды;
- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;
- соблюдать нормы экологической безопасности;
- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;
- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
- использовать современное программное обеспечение;
- проводить ветеринарно-санитарный контроль непищевого сырья животного происхождения;
- осуществлять подбор лабораторного оборудования для исследования проб;
- оформлять документацию на отобранные пробы;
- пользоваться лабораторным оборудованием и приборами по определению качества продукции;
- проводить лабораторные методы исследования продуктов, контроль санитарной обработки помещений, инвентаря, тары;
- владеть лабораторным оборудованием и приборами по определению качества продукции;
- организовывать рабочие места для утилизации ветконфискатов, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- проводить ветеринарно-санитарную оценку всех поступающих на продажу продуктов;
- оформлять документацию лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы;
- выбирать и обеспечивать оптимальные методы проведения патологоанатомического вскрытия;
- выполнять расчеты и подбор технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья.

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

- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
- методы работы в профессиональной и смежных сферах;
- структуру плана для решения задач;
- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
- приемы структурирования информации;
- формат оформления результатов поиска информации;
- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
- основы проектной деятельности;
- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- пути обеспечения ресурсосбережения;
- современные средства и устройства информатизации;
- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
- методы ветеринарно-санитарного контроля переработки мяса и мясной продукции;
- методы ветеринарно-санитарного контроля переработки молока и молочной продукции;

- режимы и последовательность лабораторного исследования различных образцов исследуемых проб;
- назначение и сущность используемого лабораторного метода;
- способы забора образцов продуктов и сырья животного происхождения, режимы и последовательность лабораторного исследования различных образцов исследуемых проб;
- современные методы лабораторных и инструментальных исследований для диагностики заболеваний незаразной, инвазионной и инфекционной патологий;
- современные методики диагностики патологий различной этиологии;
- методы фальсификации продовольственного сырья и продуктов питания;
- нормативно-техническую документацию по ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов.
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по утилизации конфискатов;
- оптимальные режимы работы технологического оборудования, обеззараживание нестандартного продуктов и сырья животного происхождения;
- устройство и размещение лабораторного оборудования и приборов по определению качества продукции;
- методы лабораторных и инструментальных исследований в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья;
- методы определения фальсификации продовольственного сырья и продуктов питания.
- современные методы лабораторных и инструментальных исследований для проведения патологоанатомического вскрытия;
- назначение, устройство и принципы действия оборудования для проведения патологоанатомического вскрытия.

- назначение, устройство и принципы действия оборудования по производству продуктов длительного хранения из животного сырья.

вариативная часть знаний:

- основные принципы организации и функционирования производственного процесса на с/х предприятии;
- внутренние незаразные болезни мелких непродуктивных животных, пчел и рыб;
- инфекционные и инвазионные болезни мелких непродуктивных животных, пчел и рыб;
- методы организации и проведения профилактической работы при болезнях мелких непродуктивных животных, пчел и рыб.

Процесс освоения модуля направлен на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО.

1.1 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)

Всего 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результаты освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе общими (ОК) и дополнительными профессиональными (ДПК) компетенциями:

ОК-1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК-2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК-4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

ОК-7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК-9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ДПК-3.1 Проводить ветеринарный контроль убойных животных;

ДПК-3.2 Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию;

ДПК-3.3 Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы;

ДПК-3.4 Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства;

ДПК-3.5 Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов;

ДПК-3.6 Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья;

ДПК-3.7 Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия;

ДПК-3.8 Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1 Тематический план практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля и междисциплинарных курсов	Всего часов на практику (час, недель)
ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07, ОК-09, ОК-10, ДПК-3.1, ДПК-3.2, ДПК-3.3, ДПК-3.4, ДПК-3.5, ДПК-3.6, ДПК-3.7 ДПК-3.8	ПП.03.01 «Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»	108 ч 3 недели

3.2 Содержание практики

Коды компетенций	Содержание работ	Объем часов
ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07, ОК-09, ОК-10, ДПК-3.1, ДПК-3.2, ДПК-3.3, ДПК-3.4, ДПК-3.5, ДПК-3.6.	1. Знакомство с предприятием м. Знакомство с клиникой предприятия, его местоположением, управленческой структурой, правилами внутреннего распорядка. Ознакомительная экскурсия по подразделениям клиники, предприятия.	14

ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07, ОК-09, ОК-10, ДПК-3.1, ДПК-3.2, ДПК-3.3, ДПК-3.4, ДПК-3.5, ДПК-3.6.	Ознакомление с рабочими материалами	Ознакомление с рабочими материалами, анамнезом больного животного. Изучение хода работы по планированию, организации и проведению противоэпизоотических мероприятий, по диагностике, профилактике инфекционных болезней различных видов животных, оздоровлению	12
ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07, ОК-09, ОК-10, ДПК-3.1, ДПК-3.2, ДПК-3.3, ДПК-3.4, ДПК-3.5, ДПК-3.6.	Производственный этап	Участие в работе по изучению причин заболеваний животных, исследованию больных животных клинически, проведению лечебных и профилактических мероприятий	12
ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07, ОК-09, ОК-10, ДПК-3.1, ДПК-3.2, ДПК-3.3, ДПК-3.4, ДПК-3.5, ДПК-3.6.	Диспансеризации животных	Проведение хирургической диспансеризации животных и оперативных вмешательств.	14
ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07, ОК-09, ОК-10, ДПК-3.1, ДПК-3.2, ДПК-3.3, ДПК-3.4, ДПК-3.5, ДПК-3.6.	Клиническая практика	Непосредственное участие в акушерско-гинекологической работе в ветеринарных клиниках и животноводческих хозяйствах	14

ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07, ОК-09, ОК-10, ДПК-3.1, ДПК-3.2, ДПК-3.3, ДПК-3.4, ДПК-3.5, ДПК-3.6.	Формирование базы аналитических данных	Комплексный анализ собранных данных с использованием различных методов	14
ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07, ОК-09, ОК-10, ДПК-3.1, ДПК-3.2, ДПК-3.3, ДПК-3.4, ДПК-3.5, ДПК-3.6.	Оформление истории болезни	Выработка знаний и навыков для оказания лечебной помощи животным при патологии органов дыхания, пищеварения и других органов и систем. Курация животного с незаразной патологией, оформление истории болезни.	14
ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07, ОК-09, ОК-10, ДПК-3.1, ДПК-3.2, ДПК-3.3, ДПК-3.4, ДПК-3.5, ДПК-3.6.	Оформление отчета	Подготовка отчета по производственной практике Представление собранных материалов руководителю практики.	14

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) предполагает наличие организаций, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Информационное обеспечение практики

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,
дополнительной литературы**

4.2 Информационное обеспечение практики

Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

1. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-8126-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171871>

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник / Б.В. Уша, Ч.К. Авылов, И.Г. Гламаздин, А.А. Кунаков ; под ред. А.А. Кунакова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 252 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1025981. - ISBN 978-5-16-015340-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1025981>

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211973>

Дополнительная литература:

1. Смирнов, А. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов: Учебное пособие / А.В. Смирнов. - 2-е изд., исправ. и доп. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. - 136 с.: ил.; . ISBN 978-5 98879-167-6, 500 экз. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/429938> - Режим доступа: по подписке.

2. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов уоя : учебное пособие / Л.

В. Резниченко, С. Н. Водяницкая, С. Б. Носков [и др.]. — 2-е изд., стер. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5698-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/145850>

3. Руководство к лабораторно-практическим занятиям по ветеринарно-санитарной экспертизе / Белгородский ГАУ ; сост.: Л. В. Резниченко, Н. А. Денисова. - Белгород : Белгородский ГАУ, 2016. - 31 Б. ц. Режим доступа: http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis64ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML ft&S21CNR=5&C21TOM=S&S21ALL=%3C.%3EI=%D0%9F 81
%2F%D0%A0%2034%2D197543130%3C.%3E&USES21ALL=1

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов его переработки : учебно-методическое пособие для студентов факультета ветеринарной медицины / Белгородский ГАУ ; сост.: Л. В. Резниченко, Н. А. Денисова, С. Б. Носков. - Белгород : Белгородский ГАУ, 2015. - Б. ц. - Режим доступа: http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis64ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML ft&S21CNR=5&C21TOM=S&S21ALL=%3C.%3EI=%D0%9F 81
%2F%D0%92%2039%2D005253711%3C.%3E&USES21ALL=1

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебно-методическое пособие для студентов заочной формы обучения / Л. В. Резниченко, Н. А. Денисова ; Белгородский ГАУ. - Белгород : Белгородский ГАУ, 2016. - 66 с. - Б. ц. - Режим доступа: http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis64ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EI=%D0%9F81%2F%D0%92%2039%2D106818599%3C.%3E&USES21ALL=1

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственных животных : учебно-методическое пособие для студентов факультета ветеринарной медицины / Белгородский ГАУ ; сост.: Л. В. Резниченко, Н. А. Денисова. - Белгород : Белгородский ГАУ, 2017. - Б. ц. Режим доступа: http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis64ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EI=%D0%9F81%2F%D0%92%2039%2D965044033%3C.%3E&USES21ALL=1

Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

- **ЭБС «Издательства Лань»**

ООО «Издательство Лань».

Договор № 009/2021-44ФЗ от 21.05.21 г. сроком на 1 год

Договор № 010/2021-44ФЗ от 21.05.21 г. сроком на 1 год

<http://e.lanbook.com/>

- **ЭБС «Университетская библиотека online»**

ООО «Директ-Медиа»

Контракт № 87-04/21 от 21.05.2021 сроком на 1 год

<http://biblioclub.ru>

- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU(SCIENCE INDEX)**

ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № SIO-2114/2021 от 16.04.2021 сроком на 1 год

<http://elibrary.ru>

- **ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО**

ООО «Электронное издательство Юрайт»

Договор № 8 от 01.09.2020 г. действует с 01 сентября 2020г. по 19 марта 2021г.

Договор №17 от 20.03.21 г. действует с 20 марта 2021г. по 31 августа 2021г.

<https://urait.ru/>

- **ООО «Гарант-КБР»-№98-2021, от 01.01.2021 г.**

4.3 Организация практики

Производственная практика проводится с выездом в базовые организации.

Формой проведения являются уроки производственного обучения.

Производственная практика проводится концентрированно.

Руководитель практики:

- разрабатывают тематику индивидуальных заданий; принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за организацией и прохождением производственной практики (по профилю специальности) студентов в организациях;
- несут ответственность совместно с руководителем практики от организации за проведение инструктажа по правилам техники безопасности;
- оказывают консультационную помощь по формированию отчетной

документации;

- принимают отчеты студентов по практике, обобщают и анализируют данные по итогам прохождения практики;
- проводят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета;
- вносят предложения по улучшению и совершенствованию проведения производственной практики (по профилю специальности) руководству Филиала.

Руководитель практики от организации

- знакомят студентов с организацией работ на конкретном рабочем месте, с оборудованием, техническими средствами, животными, контрольно-измерительными приборами, экономикой производства, охраной труда и т.д.;
- проводят обязательные инструктажи по охране труда и технике безопасности при контакте с животными, в необходимых случаях проводят обучение студентов-практикантов безопасным методам работы;
- предоставляют студентам-практикантам возможность пользоваться имеющимся оборудованием, литературой, технической и другой документацией;
- обеспечивают и контролируют соблюдение студентами-практикантами правил внутреннего трудового распорядка, установленных на данном предприятии, в том числе времени начала и окончания работы;
- осуществляют постоянный контроль за производственной работой практикантов, помогают им правильно выполнять все задания на данном рабочем месте, консультируют по производственным вопросам, осуществляют учет их работы;
- контролируют ведение студентами-практикантами дневников, составление ими отчетов о прохождении практики, составляют на них характеристики, содержащие данные о выполнении программы практики, об отношении студентов к работе.

Студент при прохождении практики обязан:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- подчиняться действующим в организации правилам внутреннего трудового распорядка;
 - изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- вести дневник практики, в котором в соответствии с рабочей программой производственной практики (по профилю специальности), фиксировать основные результаты выполнения этапов работы;
- при возникновении каких-либо препятствий или осложнений для

нормального прохождения практики своевременно сообщать об этом руководителю практики от Филиала;

- представить руководителю практики от Филиала письменный отчет о прохождении практики и сдать дифференцированный зачет по практике.

В случае временного отсутствия студента на рабочем месте в организации могут быть применены меры дисциплинарного взыскания в порядке, предусмотренном Положением о филиале.

4.4 Кадровое обеспечение практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой (по профилю специальности):

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от учебного заведения и от профильной организации.

Руководителями практики от учебного заведения назначаются преподаватели дисциплин профессионального цикла, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых модулей и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы .

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Формой промежуточной аттестации по производственной практике (по профилю специальности) является дифференцированный зачет (зачет с оценкой).

Формой контроля и оценки результатов производственной практики (по профилю специальности) являются:

- дневник
- приложение, где прилагаются все бланки, формы документов, и.т.д. что в соответствии с содержанием практики требуется приложить к дневнику.
- отчет о выполнении работ, свидетельствующий о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.
- производственная характеристика
- аттестационный лист

Отчет по производственной практике (по профилю специальности) позволяет руководителю оценить уровень сформированности общих и профессиональных компетенций (ПК), в рамках освоения профессионального модуля и установленных ФГОС СПО по специальности.

Результаты (освоенные общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК-01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Знать: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>Уметь: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить</p>	<p>ТА: экспертная оценка при прохождении практики.</p> <p>ПА: дифференцированный зачет</p>

	необходимые ресурсы;	
<p>ОК-2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Знать: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; Уметь: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска;</p>	<p>ТА: экспертная оценка при прохождении практики. ПА: дифференцированный зачет</p>