

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03

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

#### 1. Область применения программы.

Рабочая программа профессионального модуля (далее-программа)– является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 36.02.01 «Ветеринария» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

#### **Формируемые компетенции:**

Обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими 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), 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.

Обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Проводить ветеринарный контроль убойных животных.

Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.

Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для

ветеринарно-санитарной экспертизы.

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

Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.

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

Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.

Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области ветеринарии при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

## **2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.**

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

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

**уметь:**

1. проводить предубойный осмотр животных;
2. вскрывать трупы животных;
3. проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследований;
4. консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;
5. проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;
6. проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала.

**знать:**

1. правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;
2. методику предубойного осмотра животных;
3. правила проведения патологоанатомического вскрытия;
4. приемы постановки патологоанатомического диагноза;
5. стандарты на готовую продукцию животноводства;
6. пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактику;

7. методики обеззараживания несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения;
8. правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

### **3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля.**

Всего 264 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 176 часа, в том числе теоретических занятий 88 часа, лабораторных – 88 часов, самостоятельной работы обучающегося – 88 часов;  
производственной практики 110 часов, учебной практики – 180 часов.