

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 18.02.2022 05:05:47

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fab73726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 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.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных.
2. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.
3. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.
4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.
5. Проводить обеззараживание несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискантов.
6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.
7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.
8. 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.

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения 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 конфискантов 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.

**1.3. Формируемые компетенции:**

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. Быть готовым к смене 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.

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

**Всего – 390 часов**, в том числе:

- **максимальной учебной нагрузки обучающегося – 282 часа**, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 188 часов, в т.ч.:
  - лекций – 88 часов;
  - практических занятий – 80 часов;
  - практической подготовки – 20 часов.самостоятельной работы обучающегося – 92 часа, консультаций – 2 часа;
- **производственной практики 108 часов**, в т.ч. практической подготовки – 20 часов.