

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.12.2022 17:16:45

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9f9eb73776a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

# 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:

- Проводить ветеринарный контроль убойных животных.
- Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.
- Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.
- Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.

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

**уметь:**

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

**знать:**

1. правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;
2. методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов животных;
3. стандарты на готовую продукцию животноводства;
4. пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактику;

### 1.3. Формируемые компетенции:

Обучающийся должен обладать общими компетенциями,

включающими в себя способность:

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

Обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности

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.

Личностные результаты:

ЛР 13 Демонстрирующий готовность к продолжению образования, к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества

ЛР 15 Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации

ЛР 18 Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику

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

Всего – 292 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 166 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 154 часа,

самостоятельной работы обучающегося – 12 часов,

производственной практики 108 часов

Итоговая форма аттестации – квалификационный экзамен