

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 03.07.2023 05:13:48

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9f9beb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности участия в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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

##### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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.

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

Код	Личностный результат
-----	----------------------

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	
Уметь	- проводить послеубойный осмотр туш и органов животных; - проводить отбор проб продуктов и сырья животного происхождения для исследований.
Знать	- правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения; - методику послеубойного осмотра туш и органов животных; - стандарты на готовую продукцию животноводства; - пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактику.

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 310

в том числе в форме практической подготовки 120

Из них на освоение МДК 184

в том числе самостоятельная работа 12

практики, в том числе производственная 108

Промежуточная аттестация 18