

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 22.06.2025 09:41:08
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef0e6c4b37c1b3c1b3c1b3

Аннотация

Профессионального модуля ПМ 03 Участие в проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продукции и сырья животного происхождения программы подготовки специалистов среднего звена

Профессиональный модуль ПМ 03 Участие в проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продукции и сырья животного происхождения специальности среднего профессионального образования 36.02.01 Ветеринария

Программа профессионального модуля ПМ 03 Участие в проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продукции и сырья животного происхождения является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.01 Ветеринария.

Профессиональный модуль ПМ 03 Участие в проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продукции и сырья животного происхождения входит в перечень курсов обязательной части профессионального учебного цикла.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

ПО1-. в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продукции и сырья животного происхождения

уметь:

У1- проводить предубойный осмотр животных;

У2- вскрывать трупы животных;

У3 - проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследований;

У4- консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;

У5 - проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;

У6- поводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;

У7- проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала;

знать:

З1- правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;

З2- методику предубойного осмотра животных;

З3 - правила проведения патологоанатомического вскрытия;

З4- приемы постановки патологоанатомического диагноза;

З5 - стандарты на готовую продукцию животноводства;

З6- пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика;

З7-методики обеззараживания несоответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;

З8 - правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 243 часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 135 часов,

включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 25 часов;

- консультаций – 20 часов

- учебной практики – 36 часов;

- производственной практики – 72 часа.

Основные разделы и темы профессионального модуля:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза
2. Ветеринарная токсикология

Содержание профессионального модуля должно быть ориентировано на подготовку обучающихся к освоению следующих профессиональных модулей образовательной программы, прохождение производственной практики (по профилю специальности), государственной итоговой аттестации и овладение общими и профессиональными компетенциями (ОК):

Код Наименование общих компетенций

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и значимость.

ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаясь с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Код Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций

ПК 3.1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных.

ПК 3.2. Проводить забор образцов крови, молоко, 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 проведение патологоанатомического вскрытия.

ПК 3.8. Участвовать в отборе, консервирование, упаковке и пересылке патологического материала.

Вид промежуточной аттестации при очной форме обучения: экзамен в 8 семестре, квалификационный экзамен.