

Аннотация программы учебной практики

ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные общие и профессиональные компетенции:

Код и наименование компетенции	Формируемые практический опыт, знания, умения
ПК3.1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - предубойного осмотра животных <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить предубойный осмотр животных <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методику предубойного осмотра животных
ПК3.2.Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения, стандарты на готовую продукцию животноводства
ПК 3.3.Знакомить работников животноводства и владельцев сельскохозяйственных животных с приемами первой помощи животным	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -- участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного для исследований <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения
ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; <p>уметь:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения, стандарты на готовую продукцию животноводства
<p>ПК 3.5. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения; - проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика, методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения; - правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.
<p>ПК 3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения; - проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения
<p>ПК 3.7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вскрывать трупы животных; - консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического

	<p>материала, продуктов и сырья животного происхождения</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила проведения патологоанатомического вскрытия; - приемы постановки патологоанатомического диагноза
<p>ПК 3.8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вскрывать трупы животных; - консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила проведения патологоанатомического вскрытия; - приемы постановки патологоанатомического диагноза
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием,</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;

осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.