

Аннотация программы производственной практики (по профилю специальности)

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

Результатом освоения программы производственной практики (по профилю специальности) являются сформированные общие и профессиональные компетенции:

Код и наименование компетенции	Формируемые практический опыт, знания, умения
ПК3.1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных	иметь практический опыт: - предубойного осмотра животных уметь: - проводить предубойный осмотр животных знать: - методику предубойного осмотра животных
ПК3.2. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию	иметь практический опыт: - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; уметь: - проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения; знать: - 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	иметь практический опыт: -- участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; уметь: - проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного для исследований знать: - правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения
ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства	иметь практический опыт: - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;

	уметь: - проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения; знать: - правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения, стандарты на готовую продукцию животноводства
ПК 3.5. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.	иметь практический опыт: - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; уметь: - проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения; - проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала знать: - пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика, методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения; - правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.
ПК 3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	иметь практический опыт: - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; уметь: - консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения; - проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения знать: - правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения

ПК 3.7.Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.	иметь практический опыт: - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; уметь: - вскрывать трупы животных; - консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения знать: - правила проведения патологоанатомического вскрытия; - приемы постановки патологоанатомического диагноза
ПК 3.8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.	иметь практический опыт: - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; уметь: - вскрывать трупы животных; - консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения знать: - правила проведения патологоанатомического вскрытия; - приемы постановки патологоанатомического диагноза
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	иметь практический опыт: - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; уметь: - проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения; знать: - правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;

профессиональных задач, профессионального и личного 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 личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	
---	--