МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«КРЫМСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ имени В.И. Вернадского»
ПРИБРЕЖНЕНСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора колледжа
_____ А.И. Калиниченко
«10» _____ 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
УП.03.01. Учебная практика

специальность 36.02.01 Ветеринария

2017 г.

Рабочая программа УП.03.01. Учебной практики профессионального модуля ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 Ветеринария / укрупненная группа профессий, специальностей и направлений подготовки (УГС) 36.00.00 Ветеринария и зоотехния.

Организация-разработчик: Прибрежненский аграрный колледж (филиал) ФГАОУ ВО «Крымский федеральный университет им. В.И. Вернадского»

Разработчик:
Бацунова Н.В. – преподаватель ветеринарных дисциплин.

Согласовано: Директор ООО «Велес-Крым» _____ Ферлиевич В.В.

Рассмотрено и одобрено на заседании
цикловой комиссии ветеринарно-технологических дисциплин
Протокол № 15 от «12» 05 2017 г.
Председатель _____ Бацунова Н.В.

© Прибрежненский аграрный колледж (филиал)
ФГАОУ ВО «КФУ им. В.И. Вернадского»
© Бацунова Н.В., 2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ …….	**4**
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ...	**6**
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ……..	**8**
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ …..	**15**
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ……	**17**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 Ветеринария / укрупненная группа специальностей (УГС) 36.00.00 Ветеринария и зоотехния в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения
и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных.

ПК 3.2. Проводить забор образцов крови, молока, 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 проведении патологоанатомического вскрытия.

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

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения по основному виду профессиональной деятельности для освоения профессиональных компетенций, обучения трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности необходимо:

иметь практический опыт:

- предубойного осмотра животных;
- участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;

уметь:

- проводить предубойный осмотр животных;

- вскрывать трупы животных;
- проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований;
- консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала;

знать:

- правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;
- методику предубойного осмотра животных;
- правила проведения патологоанатомического вскрытия;
- приемы постановки патологоанатомического диагноза;
- стандарты на готовую продукцию животноводства;
- пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика;
- методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;
- правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики

Всего - 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Проводить ветеринарный контроль убойных животных.
ПК 3.2.	Проводить забор образцов крови, молока, 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 проведении патологоанатомического вскрытия.
ПК 3.8.	Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.
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 профессиональных задач, профессионального и личностного 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 личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

3.1. Тематический план учебной практики по профессиональному модулю ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

№ п/п	Наименование тем учебной практики	Содержание тем	Виды работ	Код ПК	Количество часов
1.	**Тема 1.1:** Убойные животные. Транспортировка животных на боенские предприятия.	1. Участие в проведении предубойного ветеринарного осмотра животных и птиц, с-х животных с определением их упитанности. 2. Ознакомление с транспортными средствами. 3. Ознакомление с документацией. Оформить ветеринарную справку и ветеринарное свидетельство № 1. 4. Решение ситуационных задач. 5. Сделать выводы о проделанной работе.	1. Заполнить таблицу предубойного осмотра, определения категорий упитанности 2. Ознакомится с транспортными средствами. 3. Ознакомится с документацией. 4. Оформить ветеринарную справку и ветеринарное свидетельство № 1. 5. Решить ситуационные задачи. 6. Оформить выводы.	ОК 1- ОК 9, ПК 3.1, 3.2	6
2.	**Тема 1.2:** Мясоперерабатывающие предприятия.	1. Охарактеризовать требования к постройке и производственным цехам. 2. Охарактеризовать мясоперерабатывающие предприятия. 3. Сделать выводы о проделанной работе.	1. Заполнить таблицу по требованиям к постройке и производственным цехам. 2. Заполнить таблицу по типам мясоперерабатывающим предприятиям 3. Оформить выводы.	ОК 1- ОК 9, ПК 3.1, 3.3, 3.4, 3.5, 3.7	6

3.	**Тема 1.3:** Методика ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных (птицы) при болезнях незаразной этиологии.	1. Охарактеризовать методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных (птицы) при болезнях незаразной этиологии. 2. Решение ситуационных задач. 3. Сделать выводы о проделанной работе.	1. Заполнить таблицу по ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных (птицы) при болезнях незаразной этиологии. 2. Решить ситуационные задачи. 3. Оформить выводы.	ОК 1- ОК 9, ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.7	6
4.	**Тема 1.4:** Методика ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных (птицы) при поражении радиоактивными веществами.	1. Охарактеризовать методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных (птицы) при поражении радиоактивными веществами. 2. Сделать выводы о проделанной работе.	1. Изобразить схематически сортировку животных при радиационных поражениях 2. Изобразить схематически предубойную диагностику лучевой болезни и определение очередности убоя животных. 3. Заполнить таблицу Характеристика продуктов убоя при радиоактивных поражениях, радиационно-гигиеническая оценка и дезактивация продуктов убоя. 4. Оформить выводы.	ОК 1- ОК 9, ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.7	6
5.	**Тема 1.5:** Значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы мяса. Топография и особенности	1. Описать основное значение лимфатической системы для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. 2. Отметить на рисунках лимфатические узлы крупного рогатого скота.	1. Описать основное значение лимфатической системы для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.	ОК 1- ОК 9, ПК 3.1, 3.7	6

	лимфатических узлов разных видов животных.	3. Отметить на рисунках основные лимфатические узлы свиньи. 4. Отметить на рисунках основные лимфатические узлы лошади. 5. Сделать выводы о проделанной работе.	2. Отметить на рисунках лимфатические узлы крупного рогатого скота. 3. Отметить на рисунках основные лимфатические узлы свиньи. 4. Отметить на рисунках основные лимфатические узлы лошади. 5. Оформить выводы.		
6.	**Тема 1.6:** Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых жиров.	1. Охарактеризовать методики проведения переработки и ветеринарно-санитарной экспертизы субпродуктов. 2. Охарактеризовать методики проведения переработки и ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых жиров. 3. Сделать выводы о проделанной работе.	1. Изобразить схематически классификацию субпродуктов. 2. Заполнить таблицу Основы технологии и гигиена первичной обработки субпродуктов. 3. Описать морфологию и химию жирового сырья, технологию и гигиену вытопки животных жиров, изменения жиров в процессе производства и хранения, ветеринарно-санитарную экспертизу жира-сырца и пищевого жира. 4. Оформить выводы.	ОК 1- ОК 9, ПК 3.6	6
7.	**Тема 1.7:** Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья, крови. Эндокринное,	1. Оформить схематически номенклатуру комплектов кишок и их использование. 2. Охарактеризовать консервирование кишечного сырья.	1. Оформить схематически номенклатуру комплектов кишок и их использование.	ОК 1- ОК 9, ПК 3.6	6

	кожевенно-меховое и техническое сырье.	3. Заполнить таблицу по порокам кишок и ветеринарно-санитарной экспертизе кишечного сырья. 4. Составить схему химического состава крови. 5. Охарактеризовать ветеринарно-санитарные требования к сбору, обработке и переработки крови. 6. Охарактеризовать ветеринарно-санитарную экспертизу крови и готовых продуктов. 7. Охарактеризовать ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья. 8. Охарактеризовать классификацию, консервирование и дезинфекцию шкур, щетины, волос, пера, копыт, рогов. 9. Сделать выводы о проделанной работе.	2. Охарактеризовать консервирование кишечного сырья. 3. Заполнить таблицу по порокам кишок и ветеринарно-санитарной экспертизе кишечного сырья. 4. Составить схему химического состава крови. 5. Охарактеризовать ветеринарно-санитарные требования к сбору, обработке и переработки крови. 6. Охарактеризовать ветеринарно-санитарную экспертизу крови и готовых продуктов. 7. Охарактеризовать ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья. 8. Охарактеризовать классификацию, консервирование и дезинфекцию шкур, щетины, волос, пера, копыт, рогов. 9. Оформить выводы.		

8.	**Тема 1.8:** Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при вынужденном убое животных.	1. Заполнить таблицу по органолептическим показателям мяса при вынужденном убой животных. 2. Заполнить таблицу по лабораторным исследованиям мяса при вынужденном убой животных. 3. Решение ситуационных задач. 4. Сделать выводы о проделанной работе.	1. Заполнить таблицу по органолептическим показателям мяса при вынужденном убой животных. 2. Заполнить таблицу по лабораторным исследованиям мяса при вынужденном убой животных. 3. Решить ситуационные задачи. 4. Оформить выводы.	ОК 1- ОК 9, ПК 3.3, 3.4, 3.5, 3.7, 3.8	6
9.	**Тема 1.9:** Обезвреживание мяса и мясных продуктов.	1. Заполнить таблицу по способам и режимам обезвреживания условно годного мяса. 2. Сделать выводы о проделанной работе.	1. Заполнить таблицу по способам и режимам обезвреживания условно годного мяса. 2. Оформить выводы.	ОК 1- ОК 9, ПК 3.5	6
10.	**Тема 1.10:** Методы исследования и санитарная оценка мясных баночных консервов.	1. Охарактеризовать ветеринарно-санитарную экспертизу при производстве консервов и готовой продукции. 2. Решение ситуационных задач. 3. Сделать выводы о проделанной работе.	1. Охарактеризовать ветеринарно-санитарную экспертизу при производстве консервов и готовой продукции. 2. Решить ситуационные задачи. 3. Оформить выводы.	ОК 1- ОК 9, ПК 3.4	6
11.	**Тема 1.11:** Порядок и методы исследование на рынке пищевых продуктов.	1. Охарактеризовать особенности проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на рынке. 2. Решение ситуационных задач. 3. Сделать выводы о проделанной работе.	1. Охарактеризовать особенности проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на рынке. 2. Решить ситуационные задачи. 3. Оформить выводы.	ОК 1- ОК 9, ПК 3.3, 3.4	6

12.	**Тема 1.12:** Порядок и методы исследование на рынке растительных продуктов и меда.	1. Заполнить таблицу по классификации свежих растительных продуктов с описанием их заболеваний и дальнейшей ветеринарно-санитарной оценкой. Сделать схематические рисунки видов растительных продуктов. 2. Заполнить таблицу по классификации сушеных, квашенных, соленых, маринованных и мороженных растительных продуктов с описанием их заболеваний и дальнейшей ветеринарно-санитарной оценкой. 3. Заполнить таблицу по классификации бобов с описанием их заболеваний и дальнейшей ветеринарно-санитарной оценкой. Сделать схематические рисунки видов бобов. 4. Заполнить таблицу по классификации (категориям) грибов (свежих, сушенных, маринованных, отварных). 5. Дать правильную характеристику опасным и ядовитым грибам согласно данных изображений. 6. Охарактеризовать методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда. 7. Решение ситуационных задач. 8. Сделать выводы о проделанной работе.	1. Заполнить таблицу по классификации свежих растительных продуктов с описанием их заболеваний и дальнейшей ветеринарно-санитарной оценкой. 2. Сделать схематические рисунки видов растительных продуктов. 3. Заполнить таблицу по классификации сушеных, квашенных, соленых, маринованных и мороженных растительных продуктов с описанием их заболеваний и дальнейшей ветеринарно-санитарной оценкой. 4. Заполнить таблицу по классификации бобов с описанием их заболеваний и дальнейшей ветеринарно-санитарной оценкой. 5. Сделать схематические рисунки видов бобов. 6. Заполнить таблицу по классификации (категориям) грибов (свежих, сушенных, маринованных, отварных). 7. Дать правильную характеристику опасным и	ОК 1- ОК 9, ПК 3.3, 3.4	6

			ядовитым грибам согласно данных изображений. 8. Охарактеризовать методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда. 9. Решить ситуационные задачи. 10. Оформить выводы.		
				Всего часов	**72**

.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие лаборатории Ветеринарно-санитарной экспертизы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории Ветеринарно-санитарной экспертизы:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- раздаточный материал;
- наглядные пособия: макро и микропрепараты, наборы реактивов, инструментов, микроскопы, центрифуга, термостат, лабораторная посуда;
- инструменты и приспособления: колбы, элект. плитка, водяная баня, предметные стекла, пробирки, стеклянные палочки, чашки Петри и т.д.;
- средства обучения: препараты, таблицы, схемы, рисунки.

Технические средства обучения:

- персональные компьютеры;
- мультимедийный проектор;
- телевизионная панель.

4.2. Информационное обеспечение учебной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Латыпов Д.Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы: учебное пособие / Д.Г. Латыпов, И.Н. Залялов. – 2-е изд., перераб. – Санкт-Петербург: Лань, 2015. – 576 с.

2. Латыпов Д.Г. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза / Д.Г. Латыпов, О.Т. Муллакаев, И.Н. Залялов. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. – 456 с.

3. Лысакова А.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум: Учебное пособие / А.И. Лысакова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская – 2-е издание. - Санкт-Петербург: Лань, 2015. - 304 с.

Дополнительные источники:

1. Бровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии стандартизации продуктов животноводства/Бровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. - Санкт-Петербург: Лань, 2013. – 480 с.

Интернет-ресурсы

1. Электронная библиотека образовательных ресурсов (ЭБОР): http://elib.gu-unpk.ru.
2. Электронно-библиотечная система http://www.e.lanbook.com.

3. Федеральный портал «Российское образование» http://www.edu.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения, преподавателями дисциплин профессионального учебного цикла. Учебная практика проводится после изучения отдельных разделов модуля на базе учебного заведения с целью формирования у обучающихся умений, приобретения первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля.

Реализация программы учебной практики профессионального модуля ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения предполагает обязательный выезд обучающихся на производство для закрепления практического опыта, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Освоению учебной практики предшествуют элементы модуля: МДК.03.01. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров: наличие высшего профессионального образования по профилю специальности, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года. Руководство учебной практикой может осуществляться мастерами производственного обучения.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ПК:		
ПК 3.1. Организовывать и проводить ветеринарный контроль убойных животных.	- определение характеристик убойных животных;	Текущий контроль в форме диф. зачета
	- обоснованный выбор категории упитанности убойных животных	
	- осуществление контроля за транспортировкой убойных животных;	
	-проведение санитарного контроля за обработкой транспортных средств с обоснованным учетом ветеринарно-эпизоотическим состоянием перевозимых животных.	
	- оформления документации: опись животных, ветеринарное свидетельство ф.1, товаротранспортная накладная, при необходимости акт выбраковки.	
	- определение порядка приема и сдачи животных (птицы) на боенские предприятия.	
	- предубойный осмотр и регистрация его результатов в журнале ф. 34.	
ПК 3.2. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	- забор образцов биологического материала	
	- оформление сопроводительной документации	
ПК 3.3. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы	- забор образцов сырья и продукции животного происхождения	
	- оформление сопроводительной документации	
ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	- определение соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	
ПК 3.5. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья	- выбор эффективного метода обеззараживания не стандартных продуктов и сырья животного происхождения, метода утилизации конфискатов.	

животного происхождения, утилизацию конфискатов.		
ПК 3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	- проведение экспертизы колбасных изделий субпродуктов, пищевого жира крови, кишок, эндокринного и технического сырья в соответствии с ГОСТ и ТУ;	
	- оформление журналов ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения и результатов экспертизы;	
ПК 3.7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.	- проведение вскрытия трупов павших животных с соблюдением правил техники безопасности и личной гигиены	
	- проведение диагностики различных болезней патолого-морфологическим и патологоанатомическим методом.	
	- оформление документации при вскрытии.	
ПК 3.8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.	- отбор, упаковка и пересылка патологического материала для лабораторных исследований	
	- консервирование патологического материала в соответствии с Ветеринарно-санитарными требованиями	
ОК:		
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Понимание значения ветеринарно-санитарной экспертизы для здоровья человека.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в
	Проявление интереса к будущей профессии	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач;	
	Самоанализ эффективности и качества выполнения профессиональных задач;	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач; Понимание меры ответственности за принятое решение.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного	Эффективный поиск необходимой информации; с использованием	

выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	различных источников, включая электронные.	процессе образовательной программы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Рациональное использование информационных технологий при обработке данных клинического обследования и в делопроизводстве.	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Толерантное и активное поведение в коллективе; Продуктивное взаимодействие с обучающимися, руководителем практики, коллегами	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Анализ инноваций в области технологических процессов в животноводстве Ориентация в современных методиках ветеринарно-санитарной экспертизы.	