Аннотация
к учебной практике по профессиональному модулю по ПМ 03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

Область применения программы
Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.01 Ветеринария в части освоения квалификаций: ветеринарный фельдшер и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППСЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности, обучение трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Требования к результатам освоения учебной практики
В результате прохождения практики по видам профессиональной деятельности студент должен **уметь:**

ВПД	**Требования к умениям**
Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.	- проводить ветеринарный контроль убойных животных. - проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию. -проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы. -определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства. -проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов. -учувствовать в ветеринарно-санитарной экспертизе: колбасных

	изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья. -участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия. -участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ. 03. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения – 144 часа

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у студентов первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД)

Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК)

Код	Наименование результата освоения практики
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.