

**Аннотация рабочей программы
дисциплины «ВСЭ» специальности среднего профессионального образования
МДК. 01.02.**

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплины МДК. 01.02 «ВСЭ» является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 Ветеринария.

2. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины.

Содержание дисциплины МДК. 01.02 «ВСЭ» направлено на овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, а также трудовыми функциями профессионального стандарта, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен.

Дисциплина МДК. 01.02 «ВСЭ» реализуется в III и IV семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в V и VI семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: - правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения; - методику предубойного осмотра животных;	оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: - на практических занятиях (при решении ситуационных задач, при подготовке проектов, при подготовке рефератов, докладов и т.д.); при проведении дифференцированного зачета
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- правила проведения патологоанатомического вскрытия; - приемы постановки патологоанатомического диагноза; - стандарты на готовую продукцию животноводства;	
ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика;	
ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения; - правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.	
ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - проводить предубойный осмотр животных;	
ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- вскрывать трупы животных; - проводить отбор проб биологического материала,	
ОК 07. Брать на себя	продуктов и сырья животного, для	

ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	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; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт - предубойного осмотра животных; - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения ;	
ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности		
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.		

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

- 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 профилактику;

- методики обеззараживания несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения;
- правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения;

- уметь:

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

иметь практический опыт:

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

3. Количество часов на освоение программы дисциплины.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 269 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 195 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 54 часов

4. Содержание дисциплины (приводится перечень разделов или тем).

Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения

Тема 1.1 Технология убоя

Тема 1.2 Ветеринарно- санитарная экспертиза товароведение мяса.

Тема 1.3. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира, крови, кишечного сыра.

Тема 1.4. Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы.

Тема 1.5. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.

Тема 1.6. Обеззараживание туш и внутренних органов больных животных

Тема 1.7 Технология и ветеринарно-санитарная экспертиза готовой продукции.

Тема 1.8. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и рыбы.

Тема 1.9. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственном рынке.

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

6. Разработчики программы.

преподаватель кафедры
ветеринарно-санитарной экспертизы,

эпизоотологии и паразитологии



Мельникова Н.В.