

Министерство образования Московской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Электростальский колледж»

СОГЛАСОВАНО

"Территориальное ветеринарное управление № 3  
Ногинская станция по борьбе с болезнями животных"  
главный ветеринарный врач

С.И. Попов  
«31» 08 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Л.А. Виноградова

«31» 08 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Специальность среднего профессионального  
образования

**36.02.01 Ветеринария**

базовой подготовки

**Форма обучения очная**

г.о.Электросталь, 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 6
3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр.7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	стр.14

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **36.02.01. Ветеринария** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Участие в проведение 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.

Ветеринарный фельдшер должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в качестве курсовой подготовки или переподготовки.



## 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

**всего – 334 часа**, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **154 часов**, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **103 часа**;

самостоятельной работы обучающегося – **51 час**;

№п/п	Тема	Часы
1	Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса разных видов животных.	6
2	Токсикозы и токсикоинфекции сальмонеллезного происхождения.	5
3	Пищевые токсикоинфекции вызываемые бактериями кишечной палочки, кокковой микрофлоры, протеус	5
4	Ишерихиозы.	5
5	ВСЭ кроликов, нутрий, диких животных.	5
6	Морфологический и химический состав мяса различных видов животных.	5
7	Разработать алгоритм при ветеринарно-санитарной экспертизе	5

	продуктов животного и растительного происхождения.	
8	Сравнительная характеристика ветеринарно-санитарной экспертизы мяса разных видов животных при различных заболеваниях	5
9	Подготовка к дифференцированному зачету по практике	5
10	Подготовка к экзамену	5
	<b>Итого</b>	<b>51</b>

учебной и производственной практики – 180 часов.



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности "Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения". Осуществление зоогигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий", в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Проводит ветеринарный контроль убойных животных.
ПК 3.2	Проводит забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.
ПК 3.3	Проводит забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.
ПК 3.4	Определяет соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства
ПК 3.5	Проводит обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов
ПК 3.6	Участствует в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.
ПК 3.7	Участствует в проведении патологоанатомического вскрытия.
ПК 3.8	Участствует в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.
ОК 1.	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывает собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работает в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3.1. Тематический план профессионального модуля

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов	
							Всего, часов
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
ПК. 3.1	Раздел 1. Экспертиза и стандартизация продуктов с основами технологии и гигиены производства.	62	42	19	20	-	-
ПК. 3.1-3.3	Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства при инфекционных болезнях.	48	32	18	16	-	-
ПК. 3.1- 3.6	Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства при инвазионных болезнях.	18	12	6	6	-	-
ПК. 3.1-3.8	Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного и растительного происхождения	26	17	10	9	-	-
	Учебная практика	174	-	-	-	174	-
	Производственная практика	6	-	-	-	-	6
	<b>Всего:</b>	<b>334</b>	<b>103</b>	<b>53</b>	<b>51</b>	<b>174</b>	<b>6</b>



3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)  
 ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 03. 01. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	155	1	
Тема 1. Экспертиза и стандартизация продуктов с основами технологии и гигиены производства.	<p><b>Содержание</b></p> <p>Основные составляющие рациона человека и их характеристика. Морфологический и химический состав мяса различных видов животных. Послеубойные изменения в мясе. Основы технологии и переработки животных на различных убойных предприятиях. Основные требования, предъявляемые к убойным животным. Влияние стрессов на качество мяса. Общие принципы послеубойной ВСЭ туш и органов животных. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш</p> <p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>Морфологический и химический состав мяса различных видов животных. Послеубойные изменения в мясе.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>Основы технологии и переработки животных на различных убойных предприятиях. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш.</p>	23	
Тема 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства при инфекционных болезнях.	<p><b>Содержание</b></p> <p>Личная гигиена работников при переработке больных животных и птицы. Способы обезреживания и использования больных животных и птицы. Антропозоонозные болезни передающиеся человеку через продукты животноводства. Антропозоонозные болезни, не передающиеся человеку через продукты животноводства. Отбор проб образцов для микробиологического исследования. Пищевые отравления и основы их профилактики.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>Отбор проб образцов для микробиологического исследования. Способы обезреживания и использования больных животных и птицы.</p>	5	
Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов	<p><b>Содержание</b></p> <p>Инвазионные болезни, передающиеся человеку через мясо.</p>	14	2
	18	6	2



животноводства при инвазионных болезнях.	Инвазионные болезни животных не передающиеся человеку через мясо.		
<b>Лабораторные работы</b>	Трихинеллоскопия мяса.	2	
<b>Практические занятия</b>	Методика отбора проб от разных видов животных для лабораторной диагностики трихинеллеза. ВСЭ при нематодозах. ВСЭ при цистицеркозах животных. ВСЭ при фасциолезе животных.	4	
<b>Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного и растительного происхождения</b>	<b>Содержание</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях, при незаразных болезнях. Изменения в мясе, снижающие его качество и безупречность. ВСЭ на холодильниках. Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы при инфекционных и неинфекционных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при болезнях передающихся и не передающихся человеку. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного производства.	7	2
<b>Лабораторные работы</b>	Определение нитратов в растительной продукции. Лабораторные исследования молока и молочных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	5	
<b>Практические занятия</b>	ВСЭ мяса на холодильниках. Ветеринарно-санитарная оценка качества рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной продукции.	5	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 03.</b>		51	
<b>Темы рефератов:</b> Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса разных видов животных. Токсикозы и токсикоинфекции вызываемые бактериями кишечной палочки, кокковой микрофлоры, протеус. Пищевые токсикоинфекции вызываемые бактериями кишечной палочки, кокковой микрофлоры, протеус. Ишерихиозы. ВСЭ кроликов, нутрий, диких животных. <b>Самостоятельные практические проектные работы:</b> Составление алгоритма проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов растительного и животного происхождения.			
<b>Примерная тематика домашних заданий.</b> Сравнительная характеристика ветеринарно-санитарной экспертизы мяса разных видов животных при различных заболеваниях. Разработать алгоритм при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животного и растительного происхождения.			
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Определение доброкачественности мяса и продуктов животноводства.		174/6	

<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при различных заболеваниях животных и птицы.  Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения.  <b>Производственная практика:</b>  Экскурсия на мясокомбинат</p>	<p><b>Всего</b></p> <p style="text-align: right;"><b>334</b></p>
--	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие лаборатории «Ветеринарно-санитарной экспертизы».

Оборудование лаборатории

- компьютерный стол, проектор для преподавателя;
- комплект учебно-методической документации.
- электронные учебники;
- электронные плакаты;
- электронные модели;
- электронные видеоматериалы.
- наглядные учебные пособия по ветеринарно-санитарной экспертизе туш, органов и продуктов сырья растительного и животного происхождения.
- муляжи продуктов и органов.
- плакаты по темам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса при различных заболеваниях инфекционной и паразитарной этиологии, рыбы, молока, продуктов растительного происхождения.
- компьютерные программы и слайды по темам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса при различных заболеваниях инфекционной и паразитарной этиологии, рыбы, молока, продуктов растительного происхождения.
- видео фильмы по темам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса при различных заболеваниях инфекционной и паразитарной этиологии, рыбы, молока, продуктов растительного происхождения.
- схемы, таблицы, схемы.
- столы лабораторные;
- стулья лабораторные;
- центрифуга лабораторная;
- термостат;
- шкафы для хранения реактивов и посуды;
- весы с разновесами;
- микроскопы;
- трихинеллоскоп;
- компрессоры;
- лабораторная посуда в ассортименте;
- реактивы для лабораторных исследований в ассортименте;

#### Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектором.

#### Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на предприятиях городского округа Электросталь и Ногинского района.

#### Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- муляжи, методические разработки, карточки-задания, тесты.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

##### **Основные источники:**

1. Боровков М.Ф., Фролов «Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства» СПб. «Лань», Учебник 2016-480с.
2. Боровков М.Ф. «Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства» СПб. «Лань», Учебник 2018-260с.

##### **Дополнительные источники:**

1. под ред. профессора Елемесова К. Е. «Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов», Учебное пособие. Изд.ооо «КомСнаб» 2015-440с первый том.
2. под ред. профессора Елемесова К. Е. «Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов», Учебное пособие. Изд.ооо «КомСнаб» 2015-520с второй том.
3. Журнал «Российский ветеринарный журнал» Изд. «КолосС»  
Международный журнал по ветеринарии мелких домашних животных «Focus» Изд. «ROYAL CANIN».
4. Журнал «Современная ветеринарная медицина» Изд. О.О.О. ИИЦ «Зооинформация»
4. Интернет сайты [www.goyscanin.ru](http://www.goyscanin.ru), «студент – ветеринарный факультет», [www.zooinform.ru](http://www.zooinform.ru).

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Обязательной аудиторной нагрузки – 36 академических часов в неделю. При проведении лабораторных занятий группы разбиваются на подгруппы.

Учебная практика по модулю проходит линейно одновременно с изучением теоретической части МДК.

Учебная практика рассредоточена из расчета 7,2 часа в неделю и проводится в лабораториях образовательного учреждения или в производственных лабораториях работодателей. По итогам учебной практики проводится сдача зачета с выполнением практического задания, за счет часов, отведенных на учебную практику по каждой теме раздела.

Производственная практика проводится в организациях и профильных предприятиях, по результатам которой обучающиеся предоставляют отчет, производственную характеристику. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций

Текущий контроль освоения содержания МДК осуществляется в форме тестовых заданий и практических занятий.

Формой аттестации МДК.03.01 является экзамен.

Для освоения модуля необходимо предшествующее обучение следующих дисциплин: «Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных», «Патологическая анатомия и патологическая физиология», «Внутренние незаразные и инвазионные болезни животных», «Эпизоотология с микробиологией», «Ветеринарная хирургия».



#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение, по междисциплинарному курсу – не ниже средне среднего профессионального по специальности, с обязательным прохождением курсов повышения квалификации 1 раз в 5 лет и стажировки 1 раз в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Педагогический состав: не ниже средне среднего профессионального по специальности, с обязательным прохождением курсов повышения квалификации 1 раз в 5 лет и стажировки 1 раз в 3 года.

Мастера: не ниже средне среднего профессионального по специальности, с обязательным прохождением курсов повышения квалификации 1 раз в 5 лет и стажировки 1 раз в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Проводит ветеринарный контроль убойных животных.	Выполнение работ в ходе проведения ветеринарного контроля убойных животных	Экспертная оценка на практическом занятии.
ПК. 3.2. Проводит забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	Правильный отбор крови, молока, мочи, фекалий.  Технически точно выполненная упаковка и подготовка к исследованию.	Экспертная оценка на практическом занятии.
ПК. 3.3. Проводит забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	Выполнение работ в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, туш (тушек) и органов убойных животных.	Экспертная оценка на практическом занятии.
ПК. 3.4. Определяет соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства	Выполнение работ по ветеринарному контролю при переработке мяса и мясных продуктов.	Экспертная оценка на практическом занятии.
ПК. 3.5. Проводит обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов	Выполнение работ по обеззараживанию не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, при утилизации конфискатов	Экспертная оценка на практическом занятии.
ПК. 3.6. Участвует в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	Выполнение работ по в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	Экспертная оценка на практическом занятии.
ПК. 3.7. Участвует в проведении патологоанатомического вскрытия.	Выполнение работ по проведению патологоанатомического вскрытия.	Экспертная оценка на практическом занятии.
ПК. 3.8. Участвует в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.	Выполнение работ по отбору, консервированию, упаковке и пересылке патологического материала.	Экспертная оценка на практическом занятии.



Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии.	Демонстрация интереса к будущей профессии	наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определяемых руководителем.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; оценка эффективности и качества выполнения	наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 3. Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценка и коррекция собственной деятельности, ответственность за результаты своей работы.	Безошибочность решения стандартных и нестандартных профессиональных задач; ответственность за результаты своей работы	наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 4. Поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Быстрый и точный поиск необходимой информации; усидчивость и старание в поиске выполнения профессиональных задач	наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 5. Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Решение нетиповых профессиональных задач с использованием различных источников информации	наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 6. Работа в команде, эффективное общение с коллегами, руководством, клиентами.	Соблюдение мер конфиденциальности и информационной безопасности; использование приемов корректного межличностного общения	наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

<p>ОК 7. Организация собственной деятельности с соблюдением ветеринарно-санитарных норм, требования охраны труда и экологической безопасности.</p>	<p>Решение ситуативных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций</p> <p>Организация собственной деятельности на практических занятиях с соблюдением норм, требования охраны труда</p>	<p>наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 8. Самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития, самообразование и осознанное планирование повышения квалификации</p>	<p>Самостоятельность определения задач профессионального и личностного развития.</p> <p>Осознанное планирование самообразования и повышение квалификации</p>	<p>наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 9. Готовность к смене технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Готовность к смене технологий в профессиональной деятельности и самостоятельной траектории образования</p>	<p>наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>