

Департамент образования и науки Курганской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курганский государственный колледж»

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 03 УЧАСТИЕ В ПРОВЕДЕНИИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ
ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ

для специальности

36.02.01. Ветеринария

Базовый уровень подготовки

Курган, 2017

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 36. 02. 01. «Ветеринария»

Организация-разработчик:

ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

Разработчик:

Кургуз Ю. Г, преподаватель ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

Рекомендована к использованию:

Протокол заседания цикловой комиссии лесного и сельского хозяйства

№ 1 от «30» августа 2017г.

Председатель цикловой комиссии



Шарипова Н. В.

Согласована:

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе



Брыксина Т.Б.



© Кургуз Ю. Г., ГБПОУ КГК

©Курган, 2017

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 36.02.01 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 соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискантов.

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области ветеринарии при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- предубойного осмотра животных;
- участие 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 происхождения 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 конфискантов 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 профилактику;
- методики обеззараживания несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения;
- правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля.

Всего - **312** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **132** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **88** часа,

самостоятельной работы обучающегося - **44** часа;

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, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Код	Наименование результатов обучения
ПК 3.1	Проводить ветеринарный контроль убойных животных.
ПК3.2	Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.
ПК3.3	Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.
ПК3.4	Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.
ПК3.5	Проводить обеззараживание несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискантов.
ПК3.6	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.

ПК3.7	Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.
ПК3.8	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 личного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем, 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.

3 СТРУКТУРА И СДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименование раздела профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1 – 3.8	Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	276	88	40	0	44	0	144	0
	Производственная (по профилю специальности), часов	36							36
	Всего	312	88	40	0	44	0	144	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
Тема 1. Убойные животные и факторы, определяющие категории их упитанности. Транспортирование животных (птицы)	Содержание	4		
	1 Раздел ветеринарно-санитарная экспертиза, её достижения.	2	2	
	2 Убойные животные и факторы, определяющие категории упитанности. Транспортирование животных.	2	2	
	Практические занятия №1			
Тема 2. Предубойное содержание и убой	3 Убойные животные и факторы, определяющие категории упитанности	2	3	
	Содержание			
	4 Предприятия по переработке животных. Подготовка животных к убою.	2	2	
	5 Убой животных (птицы). Основы технологии и гигиена первичной переработки скота.	2	2	
	Лабораторные занятия № 1			
	6 Принципы и методика послеубойной ветсанэкспертизы органов и туш убойных животных	2	3	
	Содержание			
	7 Организация и методика послеубойного осмотра туш, голов и внутренних органов. Клеймение.	2	2	
	Лабораторные занятия № 2			
	8 Принципы и методика послеубойной ветсанэкспертизы органов и туш убойных животных	2	3	
Тема 3 Морфологический, химический состав мяса, товароведческая оценка. Изменения в мясе после убоя и при хранении	Самостоятельная работа обучающихся	18		
	Ознакомление с работой дезопромывочных станций и пунктов. Написание актов на обработку транспортных средств после выгрузки животных Подготовить доклад на тему - Дезинфекция и требования к дезинфицирующим веществам, применяемым на мясоперерабатывающих предприятиях. Дезинсекция и дератизация Изучить особенности технологии переработки туш однокопытных животных и их ветеринарно - санитарный осмотр. Составление таблиц			
	Содержание			
	9 Морфология, химия и товароведение мяса. Изменение в мясе после убоя и при хранении.	2	2	
10 Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях инфекционной этиологии.	2			
Лабораторная работа № 3				

	11	Приготовление мазков-отпечатков из органов животных. Окрашивание мазков-отпечатков	2	3
Тема 4 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных	Содержание			
	12	Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях инвазионной этиологии.	2	3
	Лабораторные работы № 4			
	13	Исследование проб мяса на трихинеллез	2	3
	Содержание			
	14	Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях незаразной этиологии.	2	2
	15	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлении. Пищевые заболевания людей	2	
	Лабораторные работы № 5,6,7,8			
	16	Отбор проб мяса для бактериологического исследования	2	3
	17	Отбор проб мяса для бактериологического исследования	2	
	18	Лабораторные исследования мяса на токсикоинфекции	2	
	19	Лабораторные исследования мяса на токсикоинфекции	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		18	
	Составить презентацию на тему «Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных (птицы) при отравлениях и радиационном загрязнении» с использованием интернет-ресурсов на электронном носителе. Составить таблицу «Товароведческая оценка куриных яиц» с указанием их пороков.			
Тема 5. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови. Утилизация конфискантов	Содержание			
	20	Обезвреживание туш и внутренних органов больных животных. Пути реализации мяса.	2	2
	Лабораторная работа №9,10			
	21	Исследование мяса на свежесть	2	3
22	Определение мяса больных животных	2	3	
Тема 6 Методика и ветеринарно-санитарный контроль готовой продукции животноводства	Содержание		20	
	23	Консервирование мяса и мясных продуктов низкой и высокой температурой.	4	2
	24	Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью.	2	3
	25	Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.	2	2
	Лабораторная работа №11,12			
	26	Определение свежести колбас органолептически	2	3
	27	Лабораторное исследование колбас	2	
Содержание				

	28	Основы технологии и гигиена получения молока. Ветеринарно – санитарная экспертиза кисломолочных продуктов. Пищевые яйца, их ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведческая оценка.	2	2
	Лабораторная работа №13			
	29	Лабораторное исследование кисломолочных продуктов, яиц	2	
	Самостоятельная работа студента			
Подготовить презентацию по темам: - Морфология, химия и товароведение мяса. Изменение в мясе после убоя и при хранении. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях инфекционной этиологии. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях инвазионной этиологии.				
Тема 7. Правила и методика проведения патологоанатомического вскрытия	Содержание			
	30	Цель вскрытия трупов животных.	2	2
	31	Этапы диагностического процесса.	2	
	32	Дополнительные диагностические исследования при вскрытии.	2	
	33	Методы и техника вскрытия.	2	
	34	Методы вскрытия трупов крупного рогатого скота	2	
	35	Методы вскрытия трупов однокопытных	2	
	36	Методы вскрытия трупов мелкого рогатого скота	2	
	37	Методы вскрытия трупов сельскохозяйственных птиц	2	2
	38	Методы обезвреживания места вскрытия, утилизации трупного материала	2	
	Практические занятия № 2,3,4,5,6,7			
	39	Определение количественного и качественного состава крови	2	3
	40	Отбор, консервирование, упаковка и пересылка патологического материала	2	
	41	Определение топографии и морфологических особенностей внутренних органов	2	
	42	Вскрытие трупов животных. Документация вскрытия	2	
	43	Технические приемы вскрытия	2	
	44	Технические приемы. Вскрытие брюшной, грудной, черепной полостей и их обследование	2	
Самостоятельная работа обучающихся		8		
Подготовить доклад по темам - Этапы диагностического процесса. Дополнительные диагностические исследования и их значение.				

<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Участие в организации послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов. Клеймение. 2. Участие в проведении лабораторной диагностики мяса. 3. Участие в проведении оценки качества молока и молочных продуктов. 4. Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевых продуктов на продовольственных рынках. <p>Вскрытие трупов, разных видов животных. Нозологический диагноз. Оформление документации вскрытия.</p>	144	
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Участие в проведении ветеринарного контроля убойных животных и в отборе образцов продуктов и сырья животного происхождения для Ветеринарно-санитарной экспертизы 2. Участие в проведении соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства 3. Участие в Ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технологического сырья 4. Участие в проведении отбора проб молока и молочных продуктов для Ветеринарно-санитарной экспертизы 5. Участие в проведении патологического вскрытия 6. Участие в проведении забора образцов крови, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию 	36	
Всего	312	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предлагает наличие учебных **лабораторий**:

- «Патологической физиологии и патологической анатомии»;
- «Ветеринарно-санитарной экспертизы».

Полигоны:

- учебно-производственное хозяйство с учебной фермой;
- ветеринарная клиника;
- мясомолочная пищевая контрольная станция;
- предприятия по переработке мяса и молока.

Залы:

- библиотека;
- читальный зал с выходом в Интернет.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест при лабораториях, ветеринарной клинике и др.

- комплект инструментов, приспособлений, приборов;
- комплект плакатов;
- влажные и сухие патологические препараты;
- видео, диафильмы;
- компьютер;
- компьютерные диски;
- DVD.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

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

Основные источники:

1. Учебники.

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. – Аквариум ЛТД, 2001
2. Боровков, М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. – Лань, 2007
3. Жаров, А.В., Иванов И.В., Стельников А.П. «Вскрытие и патологоморфологическая диагностика животных», - М.: Колос, 2000.
4. Житенко, П.В., Боровков М.Ф. «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства» - М.: Колос, 2000.
5. Макаров, В.А., Фролов В.П., Щуклин Н.Ф. «Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологий и стандартизации продуктов животноводства» - М.: Агропромиздат, 1991.
7. Налетова Н.А. «Патологическая физиология и патологическая анатомия сельскохозяйственных животных» – М.: Агропромиздат, 1991.

2. Справочники.

1. Макаров В.А. «Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынках и в хозяйствах» - М.: Колос, 1992.
2. Костенко Ю.Г., Бутко М.П., Ковбасенко В.М. и др. «Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов». – М.: РИФ Антиква, 1992 Чернявский М.В. «Анатомо-топографические основы технологии, ветсанэкспертизы и товароведческой оценки продуктов убоя животных» - М.: Колос, 2002

Дополнительные источники, отечественные журналы.

«Ветеринария», «Ветеринарная газета».

Интернет- ресурсы:

www.webpticeprom.ru>Литература>...&categoryID=veterinary

www.simplex.ru/item.php?id1729 Санкт-Петербург

www.Bulgakow.ru/read...ehkspertiza...zhivotnovodstva/

www.dissercat.com/...veterinarno... zhivotnovodstva...

www.tyfos.ru/?q=veter_expertiza

www.mirknig.com/knigi/estesstv_nauki...vskritie-i...

www.icecream.ru/3/formy-eritroblastov...vskritie...

fadr.msu.ru/rin/lows/veterinaria/htm Москва

agrobiz.ucoz.ua/publ/vskritie_trupa_zhivotnogo...617

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профильной специальности) в рамках профессионального модуля «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ профессии рабочего».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (ветеринарно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующему профилю модуля. «Осуществление зоогигиенических и ветеринарно – санитарных мероприятий» и специальности «Ветеринария».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Требования к квалификации педагогических (ветеринарно – педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующему профилю модуля «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата.	Формы и методы контроля и оценки.
Проводить ветеринарный контроль убойных животных.	- Выполнение предубойного осмотра животных;	Тестирование
	- Оформление документации.	Экспертная защита лабораторной работы
Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	- Выполнение мероприятий по отбору проб биологического материала, их упаковки, транспортировки и подготовки для лабораторного исследования,	Экспертная оценка на практическом занятии
	- Оформление соответствующей ветеринарной документации.	Обсуждение Экспертная оценка на практическом занятии
Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	- Выполнение мероприятий по отбору продуктов и сырья животного происхождения для исследований;	Экспертная оценка на практическом занятии Решение ситуационных задач
	- Выполнение мероприятий по консервированию, упаковыванию и пересылке проб продуктов и сырья животного происхождения	Тестирование
	- Оформление соответствующей ветеринарной документации.	Экспертная оценка выполнения практического задания Решение ситуационных задач
Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	- Определение соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам;	Решение ситуационных задач Экспертная оценка знаний и умений, выработанных на практическом занятии
	- Выполнение мероприятий по отбору продуктов и сырья животного происхождения для исследований;	Экспертная защита лабораторной работы Тестирование
	- Оформление соответствующей ветеринарной документации	Решение ситуационных задач Экспертная оценка выполнения практического задания
Проводить обеззараживание несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискантов.	- Выполнение мероприятий по обеззараживанию нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;	Экспертная оценка знаний, умений в процессе учебных и производственных практик

	- Выполнение мероприятий по утилизации конфискантов и зараженного материала;	Решение ситуационных задач Экспертная оценка выполнения практического задания
	- Оформление соответствующей ветеринарной документации	Тестирование Экспертная оценка выполнения практического задания
Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	- Выполнение анализа продуктов и сырья животного происхождения	Экспертная защита лабораторных и практических занятий Решение ситуационных задач Оформление учетно-отчетной ветеринарной документации
	- Оформление соответствующей ветеринарной документации	Экспертная оценка выполнения практического задания Тестирование
Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.	- Выполнение вскрытия трупов животных;	Экспертная оценка на практическом занятии Тестирование Оформление ветеринарной документации
	- Выполнение стерилизации ветеринарных инструментов для проведения патологоанатомического вскрытия.;	Экспертная оценка знаний и умений приобретенных на практическом занятии
	- Оформление соответствующей ветеринарной документации.	Экспертная оценка выполнения практического задания
Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.	- Выполнение мероприятий по отбору биологического материала продуктов и сырья животного происхождения для исследований;	Экспертная оценка знаний умений, защита лабораторной работы
	- Выполнение мероприятий по консервированию, упаковыванию и пересылке проб продуктов и сырья животного происхождения;	Экспертная оценка на практическом занятии
	- Оформление соответствующей ветеринарной документации.	Экспертная оценка выполнения практического задания
		Экзамен по модулю

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Формулирование интересов к будущей профессии.	Интерпретация результатов, наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Обоснование выбора и применения методов диагностики; - Выполнение профилактики и лечения сельскохозяйственных животных; - Определение эффективности и оценка качества проводимых лечебно-профилактических мероприятий.	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области диагностико-профилактических и лечебных мероприятий.	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Нахождение необходимой информации; - Использование различных источников, включая электронные; - Использование различных приборов и инструментов.	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Демонстрация умения работать с животными, приборами, инструментами.	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и лаборантами в ходе обучения.	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- Доказательство, самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Планирование и организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Обоснование инноваций в разработке профилактико-лечебных мероприятий.	