

**Министерство сельского хозяйства Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Усольский сельскохозяйственный техникум»**

Утверждаю:
Директор
ГБПОУ СО «Усольский
сельскохозяйственный техникум»
А.В.Никитин

Приказ от 29.03.2019 №30-К

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

Программа подготовки специалистов среднего звена

специальности 36.02.01 Ветеринария

Усолье 2019г.

Согласовано с

работодателем

Сызранская районная СББЖ
Главный ветеринарный врач
В.А.Рябов

_____ 20__ г.

Рассмотрено :

предметной (цикловой)
методической комиссией
общеобразовательных дисциплин
и профессиональных модулей
по специальности 36.02.01 Ветеринария
Председатель
Г.В.Сидоров

_____ 20__ г.

Организация – разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Усольский сельскохозяйственный техникум»

Разработчик:

Т.Т.Мартынова - преподаватель первой категории ГБПОУ СО «Усольский
сельскохозяйственный техникум»

Эксперты:

Техническая экспертиза: Гусарова Н.И. зав. методическим кабинетом

Содержательная экспертиза: Шадрин А.В. - преподаватель высшей категории
ГБПОУ СО «Усольский сельскохозяйственный техникум»

Внешняя экспертиза: Рябов В.А.- главный ветеринарный врач

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 Ветеринария, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от 07.05. 2014 г №456 (зарегистрировано в Минюсте России 30.05.2014 г. №32506)

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 36.02.01 Ветеринария в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

СОДЕРЖАНИЕ

Название разделов	стр
1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля	7
3. Структура и содержание профессионального модуля	9
4. Условия реализации профессионального модуля	15
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	21
6. Приложение 1	25
7. Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу	30

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 36.02.01 Ветеринария базового уровня подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО 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 патологоанатомического материала.

1.2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля:

Базовая часть

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;

- участия в отборе проб и консервированию патологического материала для отправки в лабораторию для гистологического, химического и бактериологического исследования;

- патологоанатомического вскрытия разных видов животных и птиц;

уметь:

- проводить предубойный осмотр животных;

- вскрывать трупы животных;

- проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследования;

- 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 и 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;

Вариативная часть

С целью реализации требований работодателей и ориентации профессиональной подготовки под конкретное рабочее место, обучающийся в рамках овладения указанным видом профессиональной деятельности должен:

иметь практический опыт:

-определения убойного веса, убойного выхода и массы животного;

-определения категории упитанности сельскохозяйственных животных;

-техники вскрытия трупов птиц, плотоядных, грызунов;

-составления протоколов и актов патологоанатомического вскрытия;

-определения непосредственной и определяющей причин смерти животного.

уметь:

- уметь проводить противоэпизоотические мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях (дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию);
- проводить полное и неполное патологоанатомическое вскрытие;
- проводить вскрытие черепа и позвоночного канала;
- определять давность смерти, положение трупа во время смерти и длительность агонии по скорости охлаждения, положению трупных пятен и цвету кровяных сгустков.

знать:

- технологию первичной переработки скота и птицы;
- технологию консервирования;
- переработку сырья животного происхождения;
- правила отбора и упаковки патологического материала для гистологического, химического и бактериологического исследования;
- технику безопасности при проведении патологоанатомического вскрытия трупов животных и птиц.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Рекомендуемое количество часов на освоение профессионального модуля всего 330 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 330 часов, включая:
обязательной аудиторной нагрузки обучающегося- 100 часов;
внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающегося 50 часов ; учебной и производственной практики 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, **участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения**, в том числе профессиональными (ПК) по специальности 36.02.01 Ветеринария

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.

В процессе освоения профессионального модуля студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК)

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК6	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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			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 3.1-3.6	Раздел 1. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	284	90	40	-	44	-	114	36
ПК 3.7, ПК 3.8	Раздел 2. Методики вскрытия трупов	46	10	6	-	6	-	30	-

	Производственная практика (по профилю специальности), (концентрированная) часов								
	Всего:	330	100	46	-	50	-	144	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

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, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
ПМ.03. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения		330	
МДК 03.01. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и		134	

сырья животного происхождения			
Тема1.1. Предубойная и убойная методика осмотра голов, туш и внутренних органов	Содержание:		10
	1	Убойные животные и факторы определяющие категории их упитанности. Транспортировка животных. Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте	2
	2	Подготовка животных и птицы к убою. Предприятия по переработке животных и птицы. Убой животных и птицы. Основы технологии и гигиена первичной переработки животных. Организация и методики послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов	2
	Практические занятия:		4
	1	Оформление документации при транспортировке скота	
	2	Ознакомление с топографией и морфологическими особенностями послеубойной головы, туши, внутренних органов	
Тема1.2. Морфологи, химия и товароведение мяса, изменения в мясе	Содержание:		4
	1	Мясо, его пищевое и биологическое значение. Изменения в мясе после убоя и при хранении	2
	Лабораторные работы:		2
	1	Определение свежести мяса органолептически и санитарная оценка. Определение степени свежести мяса лабораторно и санитарная оценка	
Тема 1.3. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови, утилизация ветеринарных конфискатов	Содержание:		12
	1	Субпродукты, их классификация и пищевая ценность Практическое занятие: 1. Исследование пищевых жиров	2

Тема 1.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы при болезнях инфекционной и инвазионной, незаразной этиологии, отравлениях и радиационном загрязнении	Содержание:		10	
	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы, и санитарная оценка при болезнях инфекционной этиологии. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных, птицы, при инвазионных болезнях и санитарная оценка		2
	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы при болезнях незаразной этиологии и санитарная оценка. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы при отравлениях и радиационном загрязнении		2
	Лабораторные работы:		4	
	1	Взятие проб крови, молока, мочи, фекалий для бактериологического исследования, окраска по Грамму. Микроскопическое исследование на наличие возбудителей		
	2	Трихинеллоскопия свинины, исследование на финноз		
Тема 1.5. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции, их профилактика	Содержание:		8	
	1	Современное понятие о пищевых заболеваниях, сальмонеллез, токсикоз. Токсикозы, стафилококковой, стрептококковой этиологии, их профилактика		2
	2	Ботулистический токсикоз и его профилактика		2
	Лабораторные работы:		4	
	1	Отбор проб, упаковка, оформление сопроводительной		
	2	Лабораторное исследование, посев, окраска. Микроскопия мазков, ход окислительных реакций		
Тема 1.6. Обезвреживание туш и внутренних органов больных животных. Пути реализации мяса	Содержание:		10	
	1	Убой больных животных, его обоснование и проведение. Обеззараживание мяса больных животных высокой и низкой температурой, посол		2
	Лабораторные работы:		8	
	1	Распознавание мяса больных животных, здоровых, убитых в агонии, органолептически		

	2	Лабораторные методы определения мяса полученного от больных, убитых в агонии животных, трупа		
Тема 1.7. Основы технологии и гигиена переработки продуктов животноводства. Технологический и ветеринарно-санитарный контроль готовой продукции	Содержание:		14	
	1	Консервирование мяса и мясных продуктов низкой и высокой температурой. Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью		2
	2	Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий		2
	Лабораторные работы:		2	
	1	Определение свежести вареных колбас органолептически. Лабораторное исследование колбас, определение влаги, соли		
Тема 1.8. Основы технологии и гигиена получения молока на фермах. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	Содержание:		6	
	1	Контроль санитарного качества молока на фермах. Основы технологии и гигиена получения кисломолочных продуктов		2
	Лабораторные работы:		2	
	1	Взятие средней пробы молока и его органолептическое исследование		
Тема 1.9. Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках	Содержание:		10	
	1	Устройство, оборудование лаборатории рынка. Продукты не подлежащие продаже		2
	Практические занятия:		6	
	1	Ознакомление с лабораторией рынка, экспертиза мяса, рыбы		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ .03 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий составленных преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление отчетов по практическим работам и подготовка к их защите.				
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Предубойный осмотр однокопытных и крупного рогатого скота 2. Категории мясоперерабатывающих предприятий.			40	

<p>3. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров, кишечного сырья и крови. 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при лейкозе, туберкулезе. 5. Контроль получения молока на фермах. 6. Методы консервирования. 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек птиц, нутрий, кроликов в условиях лаборатории рынка</p>		
<p>Учебная практика Виды работ: 1. Ознакомление с ветеринарной документацией при отправке животных на мясоперерабатывающие предприятия. 2. Ознакомление со структурой мясоперерабатывающих предприятий (схема санитарной бойни, убойного цеха птицефабрики). 3. Ознакомление с технологией первичной переработки скота и птицы. 4. Овладение методикой осмотра головы, туши, ливера. 5. Ознакомиться с работой холодильника, колбасного цеха. 6. Ознакомиться со структурой лаборатории рынка и правилами доставки на рынок мяса, мясных и молочных продуктов, овощей, фруктов. 7. Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов. 8. Проводить дезинфекцию транспорта по категориям.</p>	114	
<p>МДК 03.01. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения</p>		
<p>Раздел 2. Постановка патологоанатомического диагноза путем проведения патологоанатомического вскрытия</p>		16
<p>Тема 2.1. Вскрытие</p>	<p>Содержание:</p>	10

трупов животных. Приемы постановки патологоанатомического диагноза	1	Правила проведения патологоанатомического вскрытия. Цели, значение вскрытия. Виды вскрытия. Этапы диагностического процесса. Заключение (нозологический диагноз)	6	
	2	Организация места вскрытия. Методы и техника вскрытия. Документация вскрытия, отбор патологического материала для гистологического, химического и бактериологического исследования. Способы консервирования патологического материала		
	Практические занятия			
	1	Порядок вскрытия и инструменты для вскрытия. Техника безопасности		
	2	Вскрытие трупов различных видов животных и птиц. Приемы постановки патологоанатомического диагноза. Документация вскрытия		
	3	Отбор патологического материала, упаковывание его для пересылки в лабораторию и оформление сопроводительных документов		
<p align="center">Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ03</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий составленных преподавателем). Заполнение словаря патологоанатомических терминов и заучивание их, составление карточек экспресс-опроса, кроссвордов. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление отчетов по практическим работам и подготовка к их защите.</p>				
<p align="center">Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методика вскрытия трупов плотоядных и птиц 2. Методы вскрытия трупов сельскохозяйственных животных 3. Виды консервирующих растворов 			10	
Учебная практика			30	

<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проводить патологоанатомическое вскрытие трупов разных видов животных и птиц 2. Брать патологический материал для отправки в лабораторию на гистологическое, химическое и бактериологическое исследование 3. Консервировать и упаковывать патологический материал и оформлять сопроводительные документы для отправки в лабораторию 4. Вести документацию вскрытия трупов; заполнять акты и протоколы патологоанатомического вскрытия 5. Проводить диагностику и делать заключение о причине смерти животного 		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проводить предубойный осмотр скота. 2. Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу органов и туш. 3. Составлять акт осмотра (экспертиза). 4. Проводить взятие проб (упаковку) для отправки в лабораторию. 5. Ознакомиться с технологией первичной переработки (убоем) птицы. <p>Ознакомиться с работой ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях лаборатории рынка.</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Проводить наружный осмотр трупа. 7. Проводить полное патологоанатомическое вскрытие трупов животных и птиц. 8. Оформлять документацию вскрытия: акты и протоколы. 9. Выносить заключение о причине смерти животного. 10. Брать пробы патологоанатомического материала, упаковывать их для отправки в лабораторию. 11. Писать сопроводительные документы к патологическому материалу, отправляемому в лабораторию. 	36	
Всего	330	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ.

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных лабораторий:

1. Ветеринарно-санитарной экспертизы;

Полигоны:

- ветеринарная клиника;

- учебно-производственное хозяйство с учебной фермой.

Оборудование лаборатории и рабочих мест в лаборатории:

Лаборатория «Ветеринарно-санитарной экспертизы»:

- стол преподавателя;

- ученические столы;

- стулья;

- ученическая доска;

- шкафы;

- холодильник;

- трихинеллоскоп;

- лабораторная посуда;

- водяная баня;

- центрифуга;

- реактивы;

- красители;

- муляжи колбасных изделий, сыров;

- спиртовки;

- весы электронные;

- ножи;

- мусат;

- ножны;

- микроскопы;

- предметные и покровные стекла;

- комплект плакатов;

- микропрепараты;

- макропрепараты;

- образцы ГОСТов;

- дезинфицирующие вещества.

Технические средства обучения, в том числе:

- компьютеры;
- принтер.

Лаборатория «Патологической анатомии»:

- стол преподавателя;
- ученические столы;
- стулья;
- ученическая доска;
- шкафы;
- набор инструментов для вскрытия;
- химическая посуда;
- дезинфицирующие вещества;
- вата;
- химические реактивы;
- спиртовки;
- шпатели;
- измерительные приборы;
- тазы, кюветы;
- пергаментная бумага;
- предметные и покровные стекла;
- комплект плакатов микро- макропрепаратов;
- комплекты спецодежды.

Технические средства обучения, в том числе:

- компьютеры;
- принтер;

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

Электронная библиотека: ЭБС IPRbooks сайте: www.iprbookshop.ru

Для преподавателей:

1. Загаевский И.С., Жмурко Т.В. «Вет-сан. Экспертиза с основами технологии переработки продуктов животноводства», Москва 2016 г
2. Боровков М.Ф., Фролов В.П. «Вет-сан. экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства», Москва 2014г.
3. Смирнов А.В. «Практикум по вет-сан. экспертизе», Москва 2011г.
4. Пичугин Л.М., Акулов А.В. «Практикум по патологической анатомии», Москва 2008г.
5. Боль Б.К. «Патологическое вскрытие сельскохозяйственных животных», Москва 2011г.
6. Урбан В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ВСЭ мяса и мясопродуктов, учебное пособие КТП, 2017 г.

Для студентов:

1. Сенченко Б.С. «Вет-сан. экспертиза сырья животного происхождения: технология пищевых производств», Москва 2010г.
2. Шляхтунов В.И. «Технология производства мяса и мясных продуктов», Минск 2010г.
3. Жаров А.В. «Патологическая анатомия животных», Москва 2012г.

Дополнительные источники

Для студентов:

1. Жаров А.В. «Вскрытие и патоморфологическая диагностика болезней животных», Москва 2007г
2. Серегин И.Г., Боровков М.Ф. «Ветеринарно-санитарная экспертиза». 2016 г

Интернет-ресурсы

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных otherreferats.allbest.ru- Режим доступа <http://vetmaq.ru/>
2. ветеринарно-санитарная экспертиза sqau.ru- Режим доступа <http://www.veterinar.ru/>
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза mogerferatov.com.ua- Режим доступа <http://www.veterinar.ru/>

4. Методы проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы za4et- Режим доступа <http://www.za4et.net.ru/>
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока lekciï super-shpora.ru- Режим доступа <http://www.veterinar.ru/>
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий otherreferats.allbest.ru- Режим доступа <http://vetmaq.ru/>
7. Патологоанатомическое вскрытие в ветеринарии veterinarka.ru>index2.php- Режим доступа <http://netvet.wustl.edu/>
8. Протокол вскрытия student.vetdoctor.ru- Режим доступа <http://www.vse.com/>
9. Техника вскрытия трупов животных разных видов zhivotnovodstvo.net.ru- Режим доступа <http://www.zoovet.ru/>
10. Патологоанатомическое вскрытие сельскохозяйственных животных uafarmer.ru>vsrytie-zhivotnykh-Режим доступа <http://www.vse.com/>
11. Вскрытие животных vet.sumy.ua>forum/topic- Режим доступа <http://www.zoovet.ru/>
12. Правила и порядок вскрытия трупов chitalky.ru>p=4003 –Режим доступа <http://www.vetdoctor.ru/>
13. Вскрытие трупов крупного рогатого скота vetzona.narod.ru/pat.vskntie.html.-Режим доступа <http://www.vetdoctor.ru/>
14. Вскрытие трупов лошадей Global-shopping.ru -Режим доступа <http://www.vetdoctor.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение ПМ. 03 **Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения** производится в соответствии с учебным планом по специальности 36.02.01 Ветеринария и календарным графиком, утвержденным директором техникума.

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий, утвержденному заместителем директора по УР. График освоения ПМ предполагает последовательное освоение МДК. 03.01 **Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения**, включающих в себя как теоретические, так и лабораторно-практические занятия.

Освоению ПМ. 03 предшествуют обязательное изучение учебных дисциплин дисциплины: «Анатомия и физиология животных», «Основы микробиологии», «Ветеринарная фармакология», «Охрана труда» и профессиональные модули: «Осуществление зоогигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий», «Участие в диагностике и лечении заболеваний сельскохозяйственных животных».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования. квалификации ветеринарный врач, соответствующего профилю модуля «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения».

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих проведение лабораторно-практических работ: дипломированные специалисты- преподаватели ветеринарных дисциплин, наличие высшего профессионального образования.

Требования к квалификации педагогических кадров осуществляющих руководство практикой

Педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели междисциплинарного курса, а также обще профессиональных дисциплин: «Анатомия и физиология животных», «Основы микробиологии», «Ветеринарная фармакология», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности». Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

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
ПК 3.1 Проводить ветеринарный контроль убойных животных	- определение клинического состояния убойного животного; -обоснование допуска животного к убою	экспертная оценка практического занятия.

<p>ПК 3.2 Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованиям.</p>	<p>-выполнение техники забора образцов крови, молока, мочи, фекалий и определение правильности упаковки образцов для лабораторного исследования; -проведение подготовки к исследованию.</p>	<p>практическое занятие-экспертная оценка работ.</p>
<p>ПК 3.3 Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.</p>	<p>-соблюдение правил образцов проб продуктов и сырья животного происхождения для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;</p>	<p>практическое занятие-экспертная оценка взятых образцов.</p>
<p>ПК 3.4 Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.</p>	<p>-обоснование оценки продуктов и сырья животного происхождения; -соответствие продуктов и сырья животного происхождения требованиям стандартов на продукцию животноводства.</p>	<p>анализ проблемной ситуации.</p>
<p>ПК 3.5 Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.</p>	<p>-выполнение различными методами обеззараживания продуктов и сырья животного происхождения: просаливанием, провариванием, замораживанием; -проведение утилизации конфискатов.</p>	<p>Экспертная оценка практического занятия</p>
<p>ПК 3.6 Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира,</p>	<p>-выполнение ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий, субпродуктов, пищевого</p>	<p>защита практических занятий.</p>

крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	жира; -выполнение ветеринарно-санитарной экспертизы крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	Защита практических занятий.
ПК 3.7Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия	-обоснование выбора метода и способа вскрытия трупа; -обоснование порядка вскрытия.	экспертная оценка практических занятий
ПК 3.8Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологоанатомического материала.	-оценка патологически измененных тканей; -обоснование выбора способа консервирования (сухого или мокрого) и выбора консервирующей жидкости; -проведение упаковки патологического материала	демонстрация защита практического занятия

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
ОК1Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-демонстрация интереса к своей будущей профессии.	защита производственной практики
ОК2Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных	-организовывать применение методов и способов решения профессиональных задач при выполнении работ на обо-	анализ полученных результатов при выполнении работ на практическом

задач, оценивать их эффективность и качество.	рудования мясокомбинатов, мясоконтрольных станциях; -оценка эффективности и качества выполнения	занятии
ОК3Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	решение задач с производственной ситуацией
ОК4Осуществлять поиск и исследование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные	практическое занятие решение задач с производственной ситуацией
ОК5Использование информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-работа на автоматизированном рабочем месте	самостоятельная проверочная работа методом тестирования
ОК6Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	-взаимодействие со студентами, преподавателями и ветеринарными специалистами в ходе обучения	оформление отчетов о производственной и технологической практике
ОК7Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	-самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	наблюдение и описание выполненных заданий
ОК8Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	оформление отчетов, поиск самостоятельных занятий в процессе изучения профессионального модуля
ОК9Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	-анализ инноваций в области проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	Наблюдение и описание инноваций при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ

Код	Наименование результатов обучения
ПК 3.1 Проводить ветеринарный контроль убойных животных.	
Иметь практический опыт: -предубойного осмотра животного	Виды работ по практике: I. Учебная практика Проводить термометрию, общее исследование слизистых оболочек и лимфоузлов. Оформление документации при транспортировке скота и птицы II. Производственная практика: Проводить предубойный осмотр скота
Уметь: -определять топографию и морфологические особенности лимфоузлов головы, туши, внутренних органов	Тематика лабораторно-практических работ: Оформление документации при транспортировке скота и птицы выполнять осмотр лимфоузлов головы, туш, внутренних органов
Знать: -подготовку животных и птицы к убою. Технологию и гигиену первичной переработки животных	Перечень тем, включенных в ПМ: Предубойная и убойная методика осмотра голов, туш и внутренних органов
ПК 3.2 Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованиям	
Иметь практический опыт: -забора проб крови, молока, мочи, фекалий; -подготовка их к исследованию	Виды работ на практике: I. Учебная практика Осуществлять ветеринарно-санитарную экспертизу молока Отбор крови, мочи и фекалий на исследование II. Производственная практика: Проводить взятие проб, упаковку их для отправки в лабораторию
Уметь: -брать на исследование образцы крови, молока, мочи, фекалий	Тематика лабораторно-практических работ: Взятие проб крови, молока, мочи, фекалий для бактериологического исследования
Знать: -технику безопасности при заборе проб крови, молока, мочи, фекалий, их упаковке	Перечень тем, включенных в ПМ: Вет.сан. экспертиза продуктов убоя животных и птицы при болезнях инфекционной, инвазионной и незаразной этиологии, отравлениях и радиационном загрязнении

ПК 3.3 Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	
Иметь практический опыт: -проведения ветеринарно-санитарной экспертизы органов и туш	Виды работ на практике: I. Учебная практика Брать патологический материал для отправки в лабораторию на гистологическое, химическое и бактериологическое исследование. Консервировать и упаковывать патологический материал, оформлять сопроводительные документы для отправки в лабораторию. II. Производственная практика: Проводить взятие проб, упаковку их для отправки в лабораторию.
Уметь: -проводить осмотр и ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного происхождения	Тематика лабораторно-практических работ: Трихинеллоскопия свинины, исследование на финноз. Взятие средней пробы молока и его органолептическое исследование.
Знать: -способы обеззараживания условно годного мяса	Перечень тем, включенных в ПМ: Основы технологии и гигиены получения молока на фермах. Вет.сан.экспертиза кисло-молочных продуктов. Вет.сан.экспертиза продуктов убоя животных и птицы при болезнях.
ПК 3.4 Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства	
Иметь практический опыт: -в работе холодильника, колбасного цеха мясоперерабатывающего предприятия	Виды работ на практике: I. Учебная практика Ознакомиться с работой холодильника и колбасного цеха II. Производственная практика: Обоснование рабочих правил в работе холодильника, колбасного цеха
Уметь: -проводить ветеринарно-санитарную экспертизу готовой продукции	Тематика лабораторно-практических работ: Определение свежести вареных колбас органолептически. Исследование колбас на определение влажности, соли.
Знать: -различные способы консервирования мяса и мясных продуктов	Перечень тем, включенных в ПМ: Пищевые токсикозы и токсикоинфекции, их профилактика.
ПК 3.5 Проводить обеззараживание несоответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.	

Иметь практический опыт: Проведения обеззараживания несоответствующих стандартам продуктов животноводства	Виды работ на практике: I. Учебная практика Проведение стандартизации продуктов и сырья животного происхождения
Уметь: -исследовать мясо и мясные продукты на доброкачественность	Тематика лабораторно-практических работ: Лабораторные методы определения мяса, полученного от больных животных и убитых в состоянии агонии. Методы обезвреживания мяса
Знать: -понятие о пищевых заболеваниях. Сальмонеллезы и токсикозы	Перечень тем, включенных в ПМ: Обезвреживание туш и внутренних органов больных животных. Пути реализации мяса
ПК 3.6 Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	
Иметь практический опыт: -работы холодильника, колбасного цеха на мясоперерабатывающем предприятии	Виды работ на практике: I. Учебная практика Определение свежести вареных колбас органолептически. II. Производственная практика: Проводить вет.сан.экспертизу органов и туш.
Уметь: -проводить экспертизу разных видов колбас, субпродуктов, пищевого жира, субпродуктов на доброкачественность	Тематика лабораторно-практических работ: Определение свежести вареных колбас органолептически. Исследование пищевых жиров.
Знать: -технологию производства колбас	Перечень тем, включенных в ПМ: Переработка и вет.сан.экспертиза субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови, утилизация ветеринарных конфискатов.
ПК 3.7 Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.	
Иметь практический опыт: -проведения патологоанатомического вскрытия разных видов животных и птиц	Виды работ на практике: I. Учебная практика Проводить патологоанатомическое вскрытие трупов разных видов животных. Проведение диагностики и правила постановки патологоанатомического диагноза. Заключение о причине смерти животного, заполнение протокола, актов вскрытия. II. Производственная практика:

	<p>Взятие пат.материала для отправки в лабораторию на гистологическое и химическое исследование.</p> <p>Упаковка патологического материала и оформление сопроводительных документов.</p>
<p>Уметь:</p> <p>-вскрывать трупы животных разных видов и птиц, соблюдая порядок вскрытия и технику безопасности</p>	<p>Тематика лабораторно-практических работ:</p> <p>Порядок вскрытия и инструменты для вскрытия, техника безопасности.</p> <p>Вскрытие трупов различных животных и птиц.</p> <p>Документация вскрытия.</p>
<p>Знать :</p> <p>-правила проведения патологоанатомического вскрытия, виды вскрытия, цели вскрытия и этапы диагностического процесса</p>	<p>Перечень тем, включенных в ПМ:</p> <p>Вскрытие трупов животных. Приемы постановки патологоанатомического диагноза.</p>
<p>ПК 3.8 Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологоанатомического материала.</p>	
<p>Иметь практический опыт:</p> <p>-взятия проб патологического материала, упаковки его для отправки в лабораторию;</p> <p>-оформления сопроводительных документов к патологическому материалу, отправляемому в лабораторию</p>	<p>Виды работ на практике:</p> <p>I. Учебная практика</p> <p>Консервирование, упаковка патологического материала.</p> <p>Оформление сопроводительных документов.</p> <p>II. Производственная практика:</p> <p>Брать пробы патологического материала, упаковывать их для отправки в лабораторию.</p> <p>Писать сопроводительные документы к пат.материалу, отправляемому в лабораторию</p>
<p>Уметь:</p> <p>-проводить отбор патологического материала, упаковывать его для пересылки в лабораторию.</p>	<p>Тематика лабораторно-практических работ:</p> <p>отбор патологического материала;</p> <p>упаковка его для отправки в лабораторию на исследование</p> <p>оформление сопроводительных документов</p>
<p>Знать:</p> <p>-правила отбора патологического материала для гистологического, химического и бактериологического исследования.</p>	<p>Перечень тем, включенных в ПМ:</p> <p>Вскрытие трупов животных. Приемы постановки патологоанатомического диагноза.</p>

Приложение 2

Планирование учебных занятий с использованием активных и интерактивных форм и методов обучения.

№ п/п	Кол-во часов	Активные и интерактивные формы и методы обучения	Формируемые универсальные учебные действия
1	2	Деловая игра: «Определение свежести вареных колбас»	Владение методикой и техникой исследования вареных колбас органолептическими и лабораторными методами
2	2	Интерактивная лекция с использованием видеосюжета на тему: «Порядок и техника вскрытия трупов»	Формирование умения концентрировать внимание, выделять главное в технике вскрытия трупов разных видов животных.

Пояснение к рабочей программе

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

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее-ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) и примерной программы **ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения** для специальности 36.02.01.Ветеринария укрупненной группы 36.00.00 Ветеринария и зоотехния.

В рабочей программе **ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения**, учитывая ее фундаментальное и профилирующее значение для изучения профессиональных дисциплин и модулей, увеличено максимальное количество на 50 часов, за счет вариативной части.

Часы увеличены на разделы:

Раздел 1. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы - на 44 часа;

Раздел 2. Методики вскрытия трупов - на 6 часов

Увеличение часов обусловлено углубленным изучением материала, имеющим значение для изучения клинических ветеринарных дисциплин, повышения профессиональных компетенций выпускников и удовлетворения требования работодателей.

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ
ПРОГРАММУ**

№изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением;	
БЫЛО	СТАЛО
Основание:	
Подпись лица внесшего изменения	

Мартынова Татьяна Трифионовна

Преподаватель первой категории

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Усольский сельскохозяйственный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПМ 03.

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

Профессиональный цикл

Программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 36.02.01 Ветеринария