Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Кемеровский аграрный техникум» имени Г.П.Левина

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____ В.А. Римша
_____ 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

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

Специальность:

36.02.01 Ветеринария

2020

СОГЛАСОВАНО
И. о. заместителя директора
по производственному обучению

_____ А.В. Боярский

«08» 06 2020 г.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора
по учебной работе

_____ Е.И. Яковлева

«09» 06 2020 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании цикловой комиссии
ветеринарных дисциплин

Председатель _____ М.С. Макарова

Протокол № 9 от «05» 06 2020 г.

Авторы-составители:
Л.В. Торопова, преподаватель, ГПОУ КАТ им. Г.П.Левина;
А.А. Гопак, мастер производственного обучения.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 Ветеринария, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.05.2014 N 504 (ред. от 09.04.2015), с учетом профессионального стандарта «Ветеринарный фельдшер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 21.12.2015 N 1079н, и с учетом получаемой профессии.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4
1.1. Область применения программы 4
1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля 4
1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля: 5
1.4. Использование часов вариативной части ОПОП 5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7
3.1 Тематический план профессионального модуля 7
3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю 8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 20
4.1. Требования к материально-техническому обеспечению 20
4.2. Информационное обеспечение обучения 20
4.3. Общие требования к организации образовательного процесса 21
4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса 22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 36.02.01 Ветеринария 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 патологического материала.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **654 часов**, в том числе:
по очной форме обучения:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – **402 часа**, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **268 часов**;
самостоятельной работы обучающегося – **134 час**;
учебной практики – **144 часа**;
производственной практики **– 108 часов**.

1.4. Использование часов вариативной части ОПОП

№ п\п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы
1	ДПК 3.1. Оформлять результаты ветеринарного контроля в установленном порядке	ДЗ 1. Порядок отбора проб продуктов и сырья животного происхождения. ДУ 1. Оформлять ветеринарные сопроводительные документы в программе «Меркурий». ДУ 2. Оформлять протоколы, заключение на браковку и утилизацию.	Тема 5.1. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия Тема 5.2 Убой животных и птицы Тема 5.4 Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови Тема 5.5 Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях Тема 6.2 Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий
2	ДПК 3.2. Проводить контроль соблюдения правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в животноводстве.	ДЗ 2. Очередность надевания средств индивидуальной защиты, своевременность замены, обработка рук и инструментов.	Практические занятия №1-66 Тема 4. Вскрытие трупов животных

Количество часов по профессиональному модулю ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения обязательной части программы подготовки специалистов среднего звена увеличено за счет часов вариативной части для формирования дополнительных знаний, умений,

профессиональных компетенций (ДПК), которые помогли бы обучающимся выдержать конкуренцию при трудоустройстве. Обоснование включения в рабочую программу часов вариативной части в количестве 132 часа отражено в протоколах ЦК и круглого стола с представителями бизнес-среды.

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 и общими компетенциями:

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
ДПК 3.1.	Оформлять результаты ветеринарного контроля в установленном порядке;
ДПК 3.2.	Проводить контроль соблюдения правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в животноводстве.
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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Формы промежуточной аттестации	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
				Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
МДК.03.01. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения										
ПК 3.1, 3.4, 3.7 - 3.8 ДПК 3.1 ДПК 3.2.	**Раздел 1.** Участие в проведении патолого-анатомического вскрытия, отборе, консервировании и пересылке патологического материала	Другие формы - 4, 7 сем. Экзамен – 6 сем.	**177**	**118**	58	–	**59**	–	**36**	**36**
ПК 3.1 - 3.6 ДПК 3.1 ДПК 3.2	**Раздел 2.** Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	Дифф. зачет – 7* сем.	**225**	**150**	74	–	**75**	–	**108**	**72**
ПК 3.1 - 3.8 ДПК 3.1 ДПК 3.2	**Учебная практика** УП.03.01. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	Дифф. зачет – 4, 6, 7* сем.	**144**						**144**	**–**
ПК 3.1 - 3.8 ДПК 3.1 ДПК 3.2	**Производственная практика** ПП.03.01. Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов и сырья животного происхождения	Зачет – 4 сем., дифф. зачет – 6, 7* сем.	**108**							**108**
Квалификационный экзамен		7 сем.	**–**	**–**	–	–	**–**	–	**–**	**–**
Всего:		–	**654**	**268**	132	–	**134**	–	**144**	**108**

Примечание: * в 7 семестре предусмотрен комплексный дифференцированный зачет: МДК.03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения, УП.03.01 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения, ПП.03.01 Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов и сырья животного происхождения.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, 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		**402**	
Раздел 1. Участие в проведении патолого-анатомического вскрытия, отборе, консервировании и пересылке патологического материала		**177**	
Тема 1. Патологическая физиология		**32**	
Тема 1.1 Учение о болезни	**Содержание**	4	
	Учение о болезни. Основные понятия о здоровье и болезни. Цели и задачи патологической анатомии.		2
	Практические занятия	2	
	1 Демонстрация патологического материала с выявлением патологических процессов в органах.		
	Самостоятельная работа обучающихся Классификация болезней. Периоды болезни. Исход болезни.	4	
Тема 1.2. Роль факторов внешней среды в возникновении болезней	**Содержание**	2	
	Действие физических, химических и биологических факторов на организм животных.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Действие физических факторов на организм животного.	2	
Тема 1.3. Общая этиология	**Содержание**	2	
	Определение этиологии. Роль этиологического фактора в развитии патологического процесса.		3
	Практические занятия	2	
	1 Описание местного действия этиологических факторов на примерах		
	Самостоятельная работа обучающихся. Влияние этиологических факторов на патогенез болезни.	2	
Тема 1.4. Учение о патогенезе	**Содержание**	2	
	Понятие о патогенезе. Причинно-следственная связь. Основные механизмы развития болезней.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Вклад отечественных ученых в изучение механизмов развития болезней.	4	
Тема 1.5. Реактивность организма	**Содержание**	2	
	Понятие о реактивности и резистентности организма. Виды реактивности.		2
	Практические занятия	2	
	1 Реактивность и ее значение в патогенезе.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Аллергическая диагностика.	2	

1	2	3	4
Тема 2. Общая патология		**60**	
Тема 2.1. Атрофия. Некроз	**Содержание**	2	
	Некроз, некробиоз и апоптоз. Значение некрозов и апоптоз для организма животных. Атрофия.		2
	Практические занятия	2	
	1 Микроскопия атрофии и некроза.		
	Самостоятельная работа обучающихся Способы отбора патологического материала. Методики окрашивания микропрепататов.	2	
Тема 2.2. Дистрофия	**Содержание**	2	
	Дистрофия. Белковая дистрофия. Жировая дистрофия. Углеводная дистрофия.		2
	Практические занятия	4	
	1 Микроскопия препаратов паренхиматозной дистрофии.		
	2 Микроскопия препаратов мезенхимальных и смешанных дистрофий.		
	Самостоятельная работа обучающихся Макрокартина дистрофии внутренних органов.	4	
Тема 2.3. Расстройства кровообращения	**Содержание**	2	
	Общие и местные нарушения кровообращения, их взаимосвязь. Артериальная гиперемия. Венозная гиперемия. Анемия. Тромбоз. Эмболии. Стаз. Инфаркт.		2
	Практические занятия	4	
	1. Изучение патолого-анатомических изменений при гиперемии, тромбозе, эмболии. 2. Изучение патолого-анатомических изменений при отеках.		
	Самостоятельная работа обучающихся Коллапс.	2	
Тема 2.4. Компенсаторно-приспособительные реакции	**Содержание**	2	
	Гипертрофия и гиперплазия. Регенерация, ее сущность.		2
	Практические занятия	2	
	1 Изучение микропрепаратов гипертрофии и регенерации.		
	Самостоятельная работа обучающихся Макрокартина гипертрофии и гиперплазии внутренних органов.	4	
Тема 2.5. Воспаление	**Содержание**	4	
	Понятие о воспаление. Виды экссудатов. Основные отличия экссудата от транссудата. Значение воспаления.		2
	Практические занятия	4	
	1 Изучение стадийности патогенеза воспаления.		
	2 Микроскопия препаратов воспаления.		
	Самостоятельная работа обучающихся Виды экссудатов.	2	

1	2	3	4
Тема 2.6. Смерть	**Содержание**	2	
	Понятие о смерти. Посмертные изменения.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Значение посмертных изменений в судебной ветеринарно-санитарной экспертизе.	4	
Тема 2.7. Расстройство терморегуляции. Лихорадка	**Содержание**	2	2
	Понятие о лихорадке. Типы температурных кривых при лихорадке. Отличие лихорадки от перегревания.		
	Практические занятия	2	
	1 Определение типов лихорадки.		
	Самостоятельная работа обучающихся Гипотермия и гипертермия.	2	
Тема 2.8. Опухоли. Лейкозы	**Содержание**	2	
	Опухоли. Антипизм роста опухолей, особенности обмена веществ в опухолевой ткани.		2
	Практические занятия	2	
	1 Изучение гистологического строения опухолей.		
	Самостоятельная работа обучающихся Лейкозы.	2	
Тема 3. Частная патология		**85**	
Тема 3.1. Патология сердечно - сосудистой системы, органов кроветворения и иммунной системы	**Содержание**	4	3
	Понятие о расстройствах общего кровообращения. Понятие о гипертонии и гипотонии. Эндокардит. Миокардит. Перикардит. Объёмные изменения сердца. Пороки сердца.		
	Практические занятия	2	
	1 Изучение патоморфологических особенностей при болезнях сердца.		
	Самостоятельная работа обучающихся Атеросклероз. Кардиосклероз. Артериосклероз.	2	
Тема 3.2. Патология системы крови	**Содержание**	2	
	Изменения общего количества крови. Общая анемия. Качественные изменения эритроцитов		2
	Практические занятия	2	
	1 Определение количественного и качественного состава крови.		
	Самостоятельная работа обучающихся Лейкоцитоз, лейкопения.	2	

1	2		3	4
Тема 3.3. Патология органов дыхания	**Содержание**		2	
	Нарушение функций верхних дыхательных путей, кровотока в легких. Асфиксия Воспалительные болезни легких. Экссудативные пневмонии.			3
	Практические занятия		2	
	1	Изучение патоморфологических особенностей при болезнях легких.		
	Самостоятельная работа обучающихся Объёмные изменения легких.		2	
Тема 3.4. Патология органов пищеварения	**Содержание**		2	
	Основные причины нарушения пищеварения.			2
	Практические занятия		2	
	1	Патоморфилогия болезней ЖКТ.		
	Самостоятельная работа обучающихся Роль микрофлоры желудка и кишечника в пищеварительных процессах.		4	
Тема 3.5. Патология печени	**Содержание**		4	
	Нарушение функций печени. Нарушение барьерной функции печени. Нарушение желчеобразования и желчевыделения. Желтуха, ее виды. Механизм развития. Гепатозы. Токсическая дистрофия печени.			2
	Практические занятия		2	
	1	Патоморфология болезней печени.		
	Самостоятельная работа обучающихся Классификация желтух.		2	
Тема 3.6. Патологии почек	**Содержание**		2	
	Нарушение клубочковой фильтрации. Нарушение канальцевой реабсорбции. Уремия, нефроз и нефрит. Воспаление мочевого пузыря.			2
	Практические занятия		2	
	1	Патоморфология болезней почек.		
	Самостоятельная работа обучающихся Мочекаменная болезнь МДЖ.		4	
Тема 3.7. Отравления	**Содержание**		2	
	Сущность отравлений. Минеральные отравления. Отравления растительными ядами			2
	Практические занятия		4	
	1 2	Изучение патологоанатомических изменений при отравлениях ФОС и ХОС. Изучение патологоанатомических изменений при отравлениях растительными и животными ядами.		

1	2		3	4
Тема 3.8. Патология нервной системы	**Содержание**		2	
	Патология нервной системы. Неврозы. Обмороки. Нарушения чувствительности. Парезы и параличи, воспаления ЦНС и нервов.			2
	Практические занятия		2	
	1	Патоморфология болезней НС.		
	Самостоятельная работа обучающихся Парезы и параличи.		2	
Тема 3.9. Патологии обмена веществ	**Содержание** Дистрофии. Анемии. Кетозы. Беломышечная болезнь.		2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Биологическая роль витаминов.		3	
Тема 3.10. Инфекционные заболевания	**Содержание**		2	
	Инфекционные болезни, местные и общие изменения и их диагностическое значение.			2
	Практические занятия		4	
	1	Изучение патологоанатомических изменений при острых инфекционных заболеваниях.		
	2	Изучение патологоанатомических изменений при хронических инфекционных заболеваниях.		
	Самостоятельная работа обучающихся Видовая восприимчивость к инфекциям.		2	
Тема 3.11. Микозы и микотоксикозы	**Содержание**		2	
	Сущность микозов и микотоксикозов. Диагностика актиномикоза, аспергиллеза, мукормикоза, стахиботриотоксикоза.			2
	Практические занятия		2	
	1	Изучение патологоанатомических изменений при грибковых заболеваниях.		
Тема 3.12. Инвазионные болезни	**Содержание**		2	
	Патологоанатомические изменения и диагностика пироплазмидозов, гельминтозов млекопитающих.			2
	Практические занятия		4	
	1	Изучение патологоанатомических изменений при инвазировании простейшими.		
	2	Изучение патологоанатомических изменений при инвазировании гельминтами.		
Тема 4. Вскрытие трупов животных	**Содержание**		2	
	Правила проведения патологоанатомического вскрытия. Проблемы, перспективы развития патологической анатомии животных. Приемы постановки патологоанатомического диагноза. Средства индивидуальной защиты, обработка рук и инструментов.			2
	Практические занятия		4	
	1 2	Вскрытие трупов животных, оформление документации вскрытия. Отбор патологического материала для исследований в лабораторию и оформление сопроводительного документа.		

1	2	3	4
Учебная практика. Виды работ: 1. Проведение патологоанатомического вскрытия. 2. Вскрытие трупов лошадей. 3. Вскрытие трупов жвачных животных. 4. Скотомогильники и правила утилизации трупов. 5. Вскрытие трупов птиц. 6. Вскрытие трупов свиней.		**36**	
Производственная практика. Виды работ: 1. Участие в проведении патологоанатомического вскрытия. 2. Участие в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала. 3. Участие в утилизации патологического материала.		**36**	
Раздел 2. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения		**225**	
Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя		***82***	
Тема 5.1. Методика предубойного осмотра животных. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия	**Содержание**	4	2
	Методика предубойного осмотра животных. Упитанность убойных животных. Понятие об упитанности, убойной массе и убойном выходе. Транспортировка убойных животных. Подготовка животных к перевозкам. Перегон животных. Оформление документации для отправки скота на мясокомбинат.		
	Практические занятия	4	
	1 Определение упитанности убойных животных.		
	2 Оформление документации для отправки скота на мясокомбинат.		
	Самостоятельная работа обучающихся Развитие отечественной мясной промышленности. Перевозка животных автотранспортом. Кормление, поение, и осмотр животных в пути. Факторы, определяющие категории упитанности	8	

1	2		3	4
Тема 5.2. Убой животных и птицы	**Содержание**		6	
	Убой животных (птицы). Предубойная выдержка животных и птицы. Ветеринарные правила допуска на убой больных и вакцинированных животных, правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения. Основы технологии и гигиена процессов боенской обработки туш. Оформление документов для отправки мяса на реализацию.			2
	Практические занятия		4	
	1	Определение топографии основных лимфатических узлов туши, внутренних органов у различных видов животных.		
	2	Изучение ветеринарных клейм и штампов.		
	Самостоятельная работа обучающихся Приём и предубойное содержание. Ветеринарно-санитарный осмотр перед убоем. Специализированные боенские предприятия. Санитарная бойня.		8	
Тема 5.3. Морфология, химия и товароведение мяса	**Содержание**		6	
	Морфология, химия и товароведение мяса. Общее понятие о мясе. Морфологический состав туши и характеристика, входящих в неё тканей. Товароведение мяса. Фаза послеубойного окоченения. Фаза собственного созревания. Фаза автолиза. Химический состав и пищевая ценность мяса домашней птицы.			2
	Практические занятия		6	
	1	Органолептическая оценка мяса различных видов животных.		
	2	Лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса.		
	3	Определение степени свежести образцов мяса. Утилизация конфискатов.		
	Самостоятельная работа обучающихся Химический состав мяса животных. Пороки мяса. Сортовая разрубка мясных туш. Утилизация конфискатов.		8	
Тема 5.4. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови	**Содержание**		8	
	Переработка жира-сырца и пищевых субпродуктов. Морфологические свойства жира - сырца различных видов животных. Способы вытопки жиров. Ветеринарно-санитарные условия переработки животных жиров. Переработка крови для пищевых фармацевтических целей. Переработка крови для технических целей. Оформление формы №2 на субпродукты.			2
	Практические занятия		8	
	1	Получение топленого жира з жировой ткани		
	2	Консервирование, упаковка и хранение кишок.		
	3	Ветеринарно-санитарные условия сбора и транспортировка субпродуктов (Форма №2).		
	4	Произвести сбор и обработку крови.		
	Самостоятельная работа обучающихся Переработка крови для пищевых, фармацевтических, кормовых и технических целей. Производственное использование кишок.		4	

1	2		3	4
Тема 5.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях	**Содержание**			
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при острых инфекционных болезнях. Сибирская язва. Рожа свиней. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при острых инфекционных болезнях. Туберкулёз. Бруцеллёз		6	2
	Практические занятия		8	
	1	Отбор проб мяса для бактериологического исследования.		
	2	Оформление сопроводительного документа для переработки туш на основании протокола.		
	3	Приготовление мазков-отпечатков из патологически изменённых органов и тканей, их окрашивание по Граму.		
	4	Приготовление мазков-отпечатков из патологически изменённых органов и окрашивание их по Цилю-Нильсену.		
	Самостоятельная работа обучающихся ВСЭ продуктов убоя при: – Эмфизематозный карбункул. Злокачественный отёк. Брадзот. – Ящур. Оспа. Болезнь Ауески. – Паратуберкулёз. Некробактериоз. Лейкоз. – Цистицеркоз свиней. Диктиокаулёз. – Токсоплазмоз. Саркоцистоз.		6	
Тема.5.6 Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях	**Содержание**			
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инвазионных болезнях. Трихинеллёз		4	3
	Практические занятия		4	
	1	Исследование проб мяса на трихинеллёз.		
	2	Санитарная оценка продуктов убоя животных при, эхинококкозе и фасциолезе.		

1	2		3	4
Тема 5.7 Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарной службы	**Содержание**		4	
	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Понятие о пищевых заболеваниях людей. Пищевые бактериальные токсикозы стафилококковой этиологии. Патогенность бактерий рода сальмонелла. Санитарная оценка продуктов при выделении токсигенных кокковых микроорганизмов. Пищевые заболевания, вызываемые Gl.perfringens. Методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения. Правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.			2
	Практические занятия		10	
	1	Санитарная оценка при токсикоинфекциях и токсикозах.		
	2	Проведение бактериологическое исследования мяса и мясных продуктов.		
	3	Проведение санитарной оценки мяса и мясопродуктов при выделении условно патогенных бактерий.		
	Самостоятельная работа обучающихся Обезвреживание мяса. Токсикоинфекции сальмонеллёзной этиологии. Ботулизм. Методы типизации сальмонелл. Сальмонеллезный энтерит. Результаты лаборатории и принятия решения.		12	
Тема 6. Основы технологии и гигиена продукции животноводства. Стандарты на готовую продукцию животноводства.			**68**	
Тема 6.1. Консервирование мяса и мясных продуктов	**Содержание**		14	2
	Консервирование мяса низкой температурой. Хранение охлажденного мяса. Условия замораживания мяса. Производство мясных баночных консервов. Упаковка, хранение и транспортировка консервов. Консервирование мяса высокой температурой. Производство мясных баночных консервов. Микрофлора и бактериологическое исследование консервов. Ветеринарно-санитарные условия производства мясных консервов.			
	Практические занятия		10	
	1	Определение пороков охлаждённого и мороженного мяса.		
	2	Определение качества солонины.		
	3	Провести дегустацию и механическую разборку консервов мясных (тушенка свиная, говяжья).		
	4	Провести консервирование мяса поваренной солью.		
	5	Определить качество солонины и её пороки.		
	Самостоятельная работа обучающихся Дегустация мясных консервов. Хранение мороженого мяса. Дефростация мяса.		6	

1	2		3	4
Тема 6.2. Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий	**Содержание**		4	
	Характеристика колбасного производства. Сырьё для колбас. ГОСТы. Хранение, упаковка и перевозка колбас. Отбор проб готовой продукции.			2
	Практические занятия		6	
	1	Знакомство с производством колбасных изделий, дегустация.		
	2	Признаки доброкачественных колбас, копченостей и других мясных изделий.		
	3	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий (Форма №2).		
	Самостоятельная работа обучающихся Основные технологические процессы производства колбас. Технология производства ливерных колбас, зельцев и студней.		6	
Тема 6.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и основы технологии молока и молочных продуктов	**Содержание**		2	
	Состав и свойства молока. Пищевое значение молока. Оформление документации на реализацию молока. Форма №2.			3
	Практические занятия		10	
	1	Определение качества молока по органолептическим показателям и бактериальной обсеменённости.		
	2	Определение кислотности, плотности и жира молока.		
	3	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных.		
	4	Определение посторонних веществ и чистоты молока.		
	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.		
	Самостоятельная работа обучающихся Физические и химические свойства молока. Санитарная оценка молока при различных заболеваниях. Ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла и сыров пороки. Особенности молока различных животных. Ф№2 документы на реализацию.		10	
Тема 6.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	**Содержание**			
	Химический состав и строение яйца. Хранение яиц. Яйца как возможный источник инфекционных заболеваний человека и животных.		6	2
	Практические занятия		4	
	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.		
	2	Товароведческая оценка пищевых яиц.		
	Самостоятельная работа обучающихся Определение яйца на свежесть и отбор для инкубатора. Классификация товарных яиц.		4	

1	2	3	4
Тема 6.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и основы технологии переработки рыбы	**Содержание**	6	
	Основы технологии рыбы и рыбопродуктов. Промысловые рыбы. Химия и морфология мяса рыб. Посолка рыбы. Производство рыбных консервов и пресервов.		2
Тема 6.6. Санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов и пчелиного мёда	**Содержание**	6	
	Санитарная экспертиза пчелиного мёда. Химический состав мёда. Органолептические свойства мёда. Санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов. Санитарная экспертиза свежих корнеклубнеплодов, овощей, фруктов, ягод и грибов.		
	Самостоятельная работа обучающихся Определение качества меда и дегустация.	3	
Учебная практика. Виды работ: 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза на мясокомбинате. 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза на птицекомбинатах. 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза на бойне. 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза на убойном пункте. 5. Контроль качества и натуральности принимаемого молока на молочные заводы. 6. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке. 7. Участие во вскрытии трупов различных животных. 8. Участие в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала. 9. Оформление отчетной документации обучающегося.		**108**	

1	2	3	4
Производственная практика. Виды работ: 1. Участие в ветеринарном контроле убойных животных и в проведении забора у животных образцов для исследования. 2. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных и птиц. 3. Участие в определении соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства. 4. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья. 5. Участие в проведении отбора проб молока и молочных продуктов для ветеринарно-санитарного контроля. 6. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизе яиц, рыбы, растительных пищевых продуктов. Утилизация конфискатов. 7. Работа помощником ветфельдшера по вскрытию павших животных. 8. Работа помощником ветфельдшера по ветеринарно-санитарной экспертизе. 9. Работа в ветеринарной лаборатории.		**72**	
Всего:		**654**	

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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета; лабораторий: «Патологической физиологии и патологической анатомии», «Ветеринарно-санитарной экспертизы».

Базой для прохождения практики являются: учебно-производственное хозяйство с учебной фермой и ветеринарная клиника ГПОУ КАТ им. Г.П.Левина.

Перечень основного оборудования, учебно-наглядных пособий:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия, муляжи органов и тканей, сухие и влажные препараты органов и тканей, плакаты;
- инструменты и оборудование: ареометр, цилиндр стеклянный, мерная кружка, прибор для определения чистоты молока, фильтры, жиромеры, пипетки, центрифуга, водяная баня, серная кислота, изоамиловый спирт, фотографии, инструмент для патологического вскрытия, компрессориум, микроскопы, макро- и микропрепараты;
- трихинеллоскоп; рефрактометр для меда портативный, анализатор качества молока «Лактан 1-4М», термостат EXPERT TET, термостат, весы кухонные с чашей, микроволновая печь, пробирочный шейкер, автоматический дозатор, цифровой анализатор прямого подсчёта соматических клеток и бактериальной обсеменённости Lactoscan SCC(Эксперт ССК), анализатор соматических клеток «СОМАТОС мини», аппарат гельминтологический «Гастрос-2М», люминескоп «ФИЛИН», люминоскоп «ФИЛИН HD», анализатор качества молока Эксперт Стандарт (молоко и сливки);
- справочная и нормативная документация, ГОСТы; формы учетной и отчетной документации.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бабина, М. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продукции животноводства: учебное пособие / М. П. Бабина, А. Г. Кошнеров. – Минск: РИПО, 2015. – 391 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-985-503-439-2 // ЭБС Лань. – URL: https://e.lanbook.com/book/131863 (дата обращения: 01.09.2019). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст: электронный.

2. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов (утв. Минсельхозом СССР 27.12.1983) // СПС КонсультантПлюс: официальный сайт. – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_94417 (дата обращения: 01.09.2019). – Текст: электронный.

Дополнительные источники:

1. Байматов, В. Патологическая физиология: учебник / Байматов В, Мешков В. – Москва: Инфра-М, 2016. – 412 с. – (Высшее образование: специалитет). – ISBN 978-5-16-009117-4. – Текст: непосредственный.

2. Дячук, Т.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов: справочник / Т.И. Дячук; под ред. проф. В.Н. Кисленко. – Москва: ИНФРА-М, 2017. – 365 с. – (Высшее образование). – (Справочники ИНФРА-М). – ISBN 978-5-9532-0471-2. – Текст: непосредственный.

3. Латыпов, Д. Г. Вскрытие и патологоанатомическая диагностика болезней животных: учебное пособие / Д. Г. Латыпов, И. Н. Залялов. — 2-е изд., перераб. – Санкт-Петербург: Лань, 2015. – 384 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-8114-1976-0. – Текст: непосредственный.

4. Салимов, В. А. Практикум по патологической анатомии животных: учебное пособие / В. А. Салимов. – 3-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург: Лань, 2018. – 256 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-8114-1418-5. – Текст: непосредственный.

5. Федоткина, С.Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных: практикум / С.Н. Федоткина, А.Н. Шинкаренко, А.В. Усенков. – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. – 176 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-8114-1302-7. – Текст: непосредственный.

6. Чикалев, А. И. Производство и переработка продукции животноводства: учебник / А.И. Чикалев, Ю.А. Юлдашбаев. – Москва: КУРС: ИНФРА–М, 2017. – 188 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – ISBN 978-5-16-103621-1. – Текст: непосредственный.

7. Шевченко Б.П. Основы патологической анатомии и судебно-ветеринарной экспертизы: учебное пособие / Б. П. Шевченко, А. Г. Гончаров, О. А. Матвеев, М. М. Жамбулов. – Оренбург: Оренбургский ГАУ, 2017. – 440 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-88838-985-0. – Текст: непосредственный.

Интернет-ресурсы:

1. Ветеринария и жизнь. Федеральная отраслевая ежемесячная газета. – URL: https://www.vetandlife.ru (дата обращения: 01.09.2019). – Текст: электронный.

Справочно-правовая система «Консультант плюс». – Москва. – URL: https://www.consultant.ru (дата обращения: 01.09.2019). – Текст: электронный.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение модуля ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения неразрывно связано с изучением дисциплин ОП.01. Анатомия и физиология животных, ОП.03. Основы микробиологии, ОП.10. Охрана труда, ОП.12. Основы ветеринарии, ОП.08. Метрология, стандартизация и подтверждение качества.

Продолжительность учебных занятий составляет 90 минут (2 академических часа). Объем времени, отведенный на консультации, используется на индивидуальные и групповые консультации.

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения является освоение в полном объёме запланированного количества практических занятий по данному разделу. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 36.02.01 Ветеринария должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего образования, соответствующего профилю модуля и специальности 36.01.02 Ветеринария.

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**
1	**2**	**3**
ПК 3.1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных	- Выполнение предубойного осмотра животных; - Оформление документации	Оценка на практическом занятии Обсуждение Оценка выполнения тестового задания Оценка выполнения практического задания Оценка знаний и умений, выработанных на практическом занятии, учебной и производственной практиках
ПК 3.2. 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, - Оформление соответствующей ветеринарной документации.	
ПК 3.3. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы	- Выполнение мероприятий по отбору продуктов и сырья животного происхождения для исследований; - Выполнение мероприятий по консервированию, упаковыванию и пересылке проб продуктов и сырья животного происхождения - Оформление соответствующей ветеринарной документации	
ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства	- Определение соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам; - Выполнение мероприятий по отбору продуктов и сырья животного происхождения для исследований; - Оформление соответствующей ветеринарной документации	
ПК 3.5. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов	- Выполнение мероприятий по обеззараживанию нестандартных продуктов и сырья животного происхождения; - Выполнение мероприятий по утилизации конфискантов и зараженного материала; - Оформление соответствующей ветеринарной документации	
ПК 3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья	- Выполнение анализа продуктов и сырья животного происхождения; - Оформление соответствующей ветеринарной документации	
ПК 3.7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия	- Выполнение вскрытия трупов животных; - Выполнение стерилизации ветеринарных инструментов для проведения патологоанатомического вскрытия; - Оформление соответствующей ветеринарной документации.	

1	2	3
ПК 3.8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала	- Выполнение мероприятий по отбору биологического материала продуктов и сырья животного происхождения для исследований; - Выполнение мероприятий по консервированию, упаковыванию и пересылке проб продуктов и сырья животного; - Оформление соответствующей ветеринарной документации	
ДПК 3.1. Оформлять результаты контроля в установленном порядке	- Оформление соответствующей ветеринарной документации по учету, отчетности выполненных мероприятий в установленном порядке	
ДПК 3.2. Проводить контроль соблюдения правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в животноводстве	- Выполнений правил использование средств индивидуальной защиты и гигиенических норм при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	

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**
1	**2**	**3**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей специальности, профессии	- наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; - оценка содержания портфолио обучающегося
ОК 2. 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. - оценка эффективности и качества выполнения;	- наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе обучения, на практических занятиях; - наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области диагностикопрофилактических и лечебных мероприятий.	- наблюдение и оценка работы на моделирование и решение нестандартных ситуаций, участие в деловых и ролевых играх

1	2	3
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации с использование различных источников, включая электронные; - использование различных приборов и инструментов.	- наблюдение и оценка деятельности обучающихся при подготовке докладов, - наблюдение за использованием информационных технологий
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий для решения задач - демонстрация умения работать с животными, приборами, инструментами	- наблюдение за формированием навыков работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения	наблюдение за ролью обучающихся в группе;
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы –	- участие в деловых и ролевых играх – моделирование социальных и профессиональных ситуаций; - мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающегося;
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	- контроль выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося; - открытые защиты и оценка творческих и проектных работ
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	– анализ и обоснование в разработке профилактико-лечебных мероприятий	- наблюдение за участием в учебно-практических конференциях, конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах