

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)
Физико-математический и инженерно-технологический институт
Аграрный колледж

Рабочая программа
профессионального модуля

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

для специальности
36.02.01 Ветеринария

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО специальности
36.02.01 Ветеринария (утвержден 12.05.2014 г. № 504) и учебного плана специальности
36.02.01 Ветеринария, утвержденного Ученым советом ФГБОУ ВО ГАГУ (от 31.01.2019,
протокол № 1)

Рабочая программа утверждена на заседании цикловой комиссии ветеринарии и
кинологии 16 мая 2019 года, протокол № 10.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 36.02.01 Ветеринария.

Организация разработчик: ФГБОУ ВО «Горно-алтайский государственный университет Аграрный колледж».

Составители:

Преподаватель Теледеков С.А..

Преподаватель высшей квалификационной категории Василенко Ю.А..

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 36.02.01 Ветеринария в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизе и соответствующих ПК, а также при разработке программ дополнительного профессионального образования в сфере ветеринарной деятельности

Формируемые компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальное значение 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

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.

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 и профессиональной подготовке работников в области, ветеринарной деятельности по специальности Оператор по искусственному осеменению сельскохозяйственных животных и птицы.

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

Цель: Овладение профессиональными навыками в области ветеринарно-санитарной экспертизы, токсикологии и патологической анатомии и физиологии для ведения профессиональной деятельности в области ветеринарии.

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 рабочей программы профессионального модуля:

всего – 594 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 450 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 316 часа;
 самостоятельной работы обучающегося – 134 часов;
 учебной практики – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Осуществление зоогигиенических, профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) 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.
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, 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

3.1. Тематический план профессионального модуля Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов (Производственная (по профилю специальности), (часов если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	практические занятия, часов	в т. ч., курсовая работа (проект)	Всего, часов	в т. ч., курсовая работа (проект)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6.	МДК 03.01 Ветеринарно-санитарная	302	170	60	-	60	-	72	
ПК 3.2, 3.7, 3.8.	МДК 03.03 Патологическая	186	86	38	-	46	-	54	
	МДК 03.04 Ветеринарная токсикология	106	60	26	-	28	-	18	
	ПП 03.01	36							36
	Всего:	630	316	124	-	134	-	144	
Итоговая форма контроля – квалификационный экзамен.									

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 работа (проект) (если предусмотрены)	Вид занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
РАЗДЕЛ 1. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА				
МДК 3. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.				

Введение		Урок	2	
Тема 1.1 Требования, предъявляемые к местам убоя животных (птиц).	Содержание. Значение боенских предприятий. Требования к постройке и производственным цехам. Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и оборудованию.		6 2	
	Теоретические занятия			
	1.Задачи и значение боенских предприятий. 2.Выбор места и планировка боенских предприятий. 3. Типы боенских и мясоперерабатывающих предприятий.	Урок	2	
	4. Требования предъявляемые к боенским предприятиям. 5. Определение живой массы и упитанности животных. Категории упитанности и их значение.	Урок	2	
	Практическое занятие 1.Определение массы с помощью промеров	Практическое занятие	2	
Тема 1.2. Ветеринарно-санитарный контроль за убоем животных на мясо	Содержание Помещения для предубойного содержания. Приём животных и ветеринарный осмотр. Подготовка животных к убою.		6	
	Теоретические занятия			
	1.Карантинное отделение, изолятор, отделения предубойной подготовки. 2.Порядок приёмки животных и содержание их на скотобазе.	Урок	2	3
	3.Организация предубойного ветеринарного осмотра животных.	Урок	2	3
	4. Мероприятия при обнаружении инфекционных болезней. 5. Подготовка животных к убою. 6.Убой кроликов и разделка тушек.	Урок	2	

	Практическое занятие: Оформление ВСД	Практическое занятие	2	
Тема 1.3 Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных.	Содержание Общие положения. Особенности топографии лимфатических узлов у разных видов животных. Порядок осмотра туш и внутренних органов. Оснащение рабочего места ветсанэксперта. Регистрация результатов Ветеринарно-санитарного осмотра. Общие положения о ветеринарном клеймении. Порядок клеймения мяса и субпродуктов.		8	2
	Теоретические занятия			
	1. Особенности строения и топографии лимфатических узлов у разных видов животных 2 Осмотр туш и внутренних		2	3
	органов крс, овец, свиней, однокопытных, кроликов, верблюдов, птицы, диких промысловых животных и пернатой дичи.	Урок		3
	3. Оснащение рабочего места ветсанэксперта и регистрация его работы.	Урок	2	3
	4. Инструкция по ветеринарному клеймению. 5. Порядок клеймения и виды клейм.	Урок	2	3
	Практическое занятие			
	1. Виды клейм и их применение.	Практическое занятие	2	3
	2. Порядок предубойного и послеубойного осмотра	Практическое занятие	2	
Тема 1.4 Учение о мясе.	Содержание. Морфологический состав мяса. Химический состав мяса. Особенности мяса птицы. Ферментация мяса. Товароведение мяса. Разделка туш. Изменение качества мяса при его хранении. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при изменениях имеющих санитарное значение.		8	3

	Теоретические занятия			
	1. Морфология мяса. 2. Ферментативные процессы происходящие в мясе.	Урок	2	3
	3. Товароведение мяса. Загар и гниение мяса. 4. Плесневение, ослизнение и образование сухого налёта на мясе.	Урок	2	3
	5. Свечение и изменение цвета мяса. 6. Изменение запаха и вкуса мяса.	Урок	2	3
	7. Липохроматоз, меланоз, мясо незрелых животных. 8. Определение мяса по цвету и структуре мышечной ткани.	Урок	2	2
	9. Отличительные признаки костей всех видов животных. 10. Определение видовой принадлежности по строению органов.	Урок	2	2
	11. Определение видовой принадлежности по физико-химическим показателям. 12. Физико-химические показатели мяса.	Урок	2	2
	Практическое занятие			
	1. Схема разделки туш разных видов животных	Практическое занятие	2	
	Практическое занятие			
	1. Органолептические и физико-химические исследования мяса способы его обеззараживания	Практическое занятие	2	
Тема 1.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях.	Содержание Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве, туберкулёзе, бруцеллёзе, листериозе, туляремии, лептоспирозе, ящуре, оспе, бешенстве, столбняке, пастереллезе, паратуберкулёзе, некробактериозе, актиномикозе, роже свиней, чуме свиней, лейкозе, сапе, эмфизематозном карбункуле, гриппе и лейкозе птиц, стахиоботриотоксикозе,		6	3

	гнойном плеврите кроликов, аспергиллёзе, сепсисе.			
	Теоретические занятия			
	1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при заболеваниях, передающиеся человеку через продукты.	Урок	2	
	2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при заболеваниях, которыми человек болеет, но которые не передаются через продукты 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при заболеваниях которыми человек не болеет.	Урок	2	
	Практическое занятие 1. Определение требований безопасности труда рабочего персонала при обнаружении инфекционных заболеваний. Методы и растворы для дезинфекций.	Практическое занятие	2	
а 1.6. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.	Содержание Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Пищевые токсикоинфекции вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Пищевые токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии.		4	2
	Теоретические занятия			
	1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сальмонеллёзах. 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекциях условно-патогенной микрофлоры.	Урок	2	
	3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при токсикозах стафилококковой и стрептококковой этиологии. 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при токсикозах вызываемых ботулизм у человека.	Урок	2	
Тема 1.7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя	Содержание Инвазионные болезни передающиеся человеку через продукты убоя животных. Инвазионные болезни животных		8	2

животных при инвазионных болезнях.	встречающиеся у человека , но не предающиеся ему через продукты убоя. Инвазионные болезни присущие только животным.			
	Теоретические занятия			
	1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при трихинеллёзе, цистицеркозе, токсоплазмозе, саркоцистозе, спарганозе, лингватулёзе.	Урок	2	
	2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при эхинококкозе, альвеококкозе, фасциолёзе, дикроцелиозе, трихомонозах, ценурозе.	Урок	2	
	3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при диктикаулёзе, метастронгилёзе, аскаридозе, цистицеркозе, пироплазмидозе, гиподерматозе, эстроze, параскаридозе.	Урок	2	
Практическое занятие	Практическое занятие	2	3	
1 Исследование мяса на инвазионные заболевания (трихинеллез, цистицеркоз)				
Тема 1.8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии.	Содержание Ветеринарно-санитарная экспертиза при заболеваниях печени, маститах, транспортных болезнях, обмене веществ, беломышечной болезни, гидремии, уремии, стрессах, термическом повреждении, новообразованиях, перитоните.		6	2
	Теоретические занятия			
	1. Всэ при болезнях органов дыхания, мочевого выделения, сердечно-сосудистой системы.	Урок	2	
	2. Всэ при болезнях органов пищеварения, печени, органов дыхания.			
	3. Всэ при болезнях обмена веществ, новообразованиях, транспортных заболеваниях.	Урок	2	
Практическое занятие 1. Всэ при болезнях органов дыхания, мочевого выделения, сердечно-сосудистой системы.	Практическое занятие	2	3	

	2. Всэ при болезнях органов			
	пищеварения, печени, органов дыхания. 3. Всэ при болезнях обмена веществ, новообразованиях, транспортных заболеваниях.	2		3
		2		3
Тема 1.9 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях.	Содержание. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях ядами различной этиологии.		4	2
	Теоретические занятия	Урок	2	
	1. Всэ при отравлении ядами.			
	2. Всэ при отравлении пестицидами различной этиологии.	Урок	2	
Тема 1.10. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при радиационных поражениях.	Содержание Общие сведения о радиационных поражениях животных, предубойная диагностика лучевой болезни и определение очередности убоя животных, послеубойная диагностика лучевой болезни.		4	3
	Теоретические занятия			
	1. Предубойная и послеубойная диагностика лучевой болезни. 2. Радиационно-гигиеническая оценка продуктов убоя.	Урок	2	2
	3. Дезактивация продуктов убоя. 4. Проведение исследования продуктов животноводства на радиационную загрязнённость.	Урок	2	2
Тема 1.11. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы.	Содержание Ветеринарно-санитарная экспертиза при всех видах заболеваний разной этиологии птиц.		10	3
	Теоретические занятия			
	1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных заболеваниях.	Урок	2	
	2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных заболеваниях.	Урок	2	

	3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных заболеваниях.	Урок	2	
	Практическое занятие			
	1 Исследование мяса на инфекционные заболевания	Практическое занятие	2	
	2 1 Исследование мяса на инвазионные заболевания	Практическое занятие	2	
Тема 1.12. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое.	Содержание Основные требования при проведении вынужденного убоя.		4	
	1. Основные требования к вынужденно убитым животным 2. Органолептические показатели.	Урок	2	3
	Практическое занятие			
	1. Проведение экспертизы туш и внутренних органов животных при вынужденном убое.	Практическое занятие	2	3
Тема 1.13. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	Содержание. Способы и правила добычи, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких животных.		8	3
	Теоретические занятия			
	1. Особенности Ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов.	Урок	2	3
	2. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких животных.	Урок	2	3
	3.Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла.	Урок	2	3
	Практическое занятие			
	1. Морфологический и химический состав мяса.	Практическое занятие	2	3
	2. Обезвреживание высокой температурой.	Практическое занятие	2	3
	3. Порядок обезвреживания тушек птиц.	Практическое занятие	2	3
	4.Обезвреживание замораживанием и посолом.	Практическое занятие	2	3

Тема 1.14 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.	Содержание Химический состав мяса рыб, Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей, вяленой, солёной, сушеной, копченой рыбы и рыбных продуктов, Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.		6	3
	Теоретические занятия			
	1. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы. 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях.	Урок		2
	3. Ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой, солёной, сушеной, копченой рыбы и рыбных продуктов. 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.	Урок	2	3
	Практическое занятие			
	1 Исследование рыбы и рыбной продукции на инвазионные и инфекционные заболевания.	Практическое занятие	2	3
Тема 1.15 Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясопродуктов.	Содержание консервирование мяса низкой температурой, консервирование мяса высокой температурой, асс. надзор и экспертиза мяса на холодильниках, новые методы консервирования.		8	3
	Теоретические занятия			
	1. Консервирование мяса низкой и высокой температурой.	Урок	2	2
	2. Ветеринарный контроль за содержанием холодильников.	Урок	2	2
	3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве консервов и готовой продукции. 4. Консервирование мяса поваренной солью.	Урок	2	2
	Практическое занятие			

	1 Исследование консервов на наличие пороков и порчи.	Практическое занятие	2	3
	2. Исследование мяса на качество посола.		2	
Тема 1.16. Основы технологии и гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас ветчинно-штучных изделий.	Содержание Производство разных видов колбас, технология производства копчёностей, ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копчёностей.		8	3
	Теоретические занятия			
	1. Сырьё и материалы для производства колбас и копчёностей.	Урок	2	2
	2. Технология производства колбас и копченостей. 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копчёностей.	Урок	2	3
	Практическое занятие			
	1. Органолептические исследования колбас и копчёностей.	Практическое занятие	4	3
Тема 1.17. Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока.	Содержание Химический состав молока, физико-химические свойства молока, пороки молока, требования, предъявляемые к посуде и инвентарю, ветеринарно-санитарная экспертиза молока при инфекционных заболеваниях.		8	3
	Теоретические занятия			
	1. Пищевое значение молока и молокообразование. Физико-химические свойства молока. 2. Бактерицидные свойства молока и их использование в производстве.	Урок	2	2
	3. Требования и нормы к заготавливаемому молоку 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных.	Урок	2	2
	5. Источники микробного обсеменения молока. Влияние антибиотиков и других ингибиторов на качество молока.	Урок	2	2
	Практическое занятие			

	1. Физико-химические свойства молока.	Практическое занятие	2	3
Тема 1.18 Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.	Содержание Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.		8	3
	Теоретические занятия			
	1. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.	Урок	2	2
	2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла и сыров	Урок	2	2
	Практическое занятие			
1. Исследование кисломолочной продукции, масел и сыров.	Практическое занятие	4	3	
Тема 1.19. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира, кишечных продуктов, крови, эндокринного, кожевенно-мехового и технического сырья.	Содержание Субпродукты, пищевые жиры, кишечное сырьё, кровь, эндокринное сырьё, кожевенно-меховое и техническое сырьё Ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке кожевенно-мехового и технического сырья животного происхождения.		6	3
	Теоретические занятия			
	1. Ветеринарно-санитарные требования к субпродуктам, пищевым жирам, к кишечному сырью, к крови, к эндокринному, к кожевенно-меховому сырью.	Урок	2	2
	2. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке кожевенно-мехового и технического сырья животного происхождения.	Урок	2	2
	3. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке технического сырья, утилизационным предприятиям и складам..	Урок	2	3
	Практическое занятие			
	1. Органолептические исследования жиров и субпродуктов.	Практическое занятие	2	3
Тема 1.20 Ветеринарно-санитарная	Содержание. Строение яйца, товароведческая классификация яйца, ветеринарно-санитарная		6	3

экспертиза пищевых яиц.	экспертиза яиц и яичной продукции			
	Теоретические занятия			
	1. Особенности строения, пищевая ценность и товароведческая классификация яиц.	Урок	2	3
	2. Яйца как возможный источник инфекционных болезней животных и человека.	Урок	2	3
	3. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	Урок	2	2
	Практическое занятие			
1. Проведение экспертизы яиц и яичной продукции.	Практическое занятие	2	3	
Тема 1.21. Санитарный контроль растительных пищевых продуктов.	Содержание Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной продукции.		6	3
	Теоретические занятия			
	1. Ветеринарно-санитарная экспертиза корнеклубнеплодов, овощей, фруктов, ягод. 2. Санитарная экспертиза сушеных корнеклубнеплодов., овощей, фруктов, ягод.	Урок	2	3
	3. Санитарная экспертиза квашенных, солёных, маринованных и мороженых корнеклубнеплодов, овощей, фруктов, ягод.	Урок	2	3
	4. Санитарная экспертиза бобов и грибов.	Урок	2	2
	Практическое занятие			
	1. Исследования растительной продукции.	Практическое занятие	2	3
	2. Физико-химические исследования мёда.	Практическое занятие	2	3
Самостоятельная работа при изучении раздела 1. 1. Значение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения для здоровья населения (реферат). Почему мясо разных видов животных самое востребованное? (доклад) Какие виды мяса наиболее питательны и диетичны. (реферат). Какие признаки мяса «говорят» созревшее или нет мясо(презентация).Какими методами проводится оглушение животного?(презентация)Основные внешние признаки недоброкачественного мяса?(реферат)Где и каким путём распространяются токсикоинфекции (доклад) С какой целью в ветсанэкспертизе применяется клеймо?(реферат) Виды и методы консервации мяса и мясопродуктов.(доклад) В каком случае			60	

<p>подлежит мясо полной утилизации.(презентация) Что такое молоко и какое его назначение (реферат)На какие показатели исследуется творог. (доклад)Как определить фальсифицированный мёд. (реферат) По каким показателям определяется плохая рыба(доклад) Какое мясо считается по химическим показателям – диетическим(реферат). Инструменты необходимые в лаборатории В.С.Э.(презентация)</p>				
<p>Учебная практика Виды работ 1.Техника безопасности и личная гигиена при работе с животными. Заполнение спец. Документов на животных спецубоя.2. Разработка плана прогона 168 голов откормочных бычков на М.П.К. на расстоянии 145 километров от откормочного животновод. Хозяйства. 3.Приём убойных животных на М.П.К. заполнение документации и выдача ответных документов хозяину. Направление животных на спец убой на конвейерную линию убоя скота. 4. Разделка обескровленной туши мяса животного до полной готовности её в реализацию или перевозку, транспортировку по востребованию.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза – и санитарная оценка туш мяса и внутренних органов при инфекционных заболеваниях. (туберкулёз, бруцеллёз, ящур к.р.с.) 6.После убойная ветеринарно-санитарная экспертиза туш мяса и внутренних органов. Назначение исследованного мяса. 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и оценка качества полученного с М.Т.Ф. молока и его пригодность в пищу людям. 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и продуктов рыбного производства. 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичной продукции. 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда. 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной продукции. 12.Ветеринарно-санитарная экспертиза масла, сыра и кисломолочной продукции.</p>		72		
МДК 02.01		Вид занятия	Объём часов	Уровень освоения
МЕТОДИКИ ДИАГНОСТИКИ И ЛЕЧЕНИЯ ЗАБОЛЕВАНИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ				
Раздел 2. Патологическая анатомия и физиология				
Тема 2.1. Смерть	Содержание этиология, патогенез, классификация, функциональные и морфологические изменения; исход смерти			
	1. Причины смерти, ее виды. 2. Процесс смерти.	Урок	2	2
	3. Трупные признаки 4. Посмертные изменения	Урок	2	2
	Практические занятия			

	1. Отличие трупных изменений от сходных патологических процессов.	Практическое занятие	2	3
	2. Клиническое исследование больного животного и демонстрация патологического материала с диагностикой патологических процессов	Практическое занятие	2	3
Тема 2.2. Гипертрофия и регенерация	Содержание Понятие гипертрофии и гиперплазии. Регенерации, ее сущность. Особенности регенерации у разных видов животных. Регенерация тканей и органов. Процессе заживления ран.			
	1. Регенерация у жвачных, плотоядных, и непарнокопытных 2. Исходы гипертрофии и регенераций. 3. Способность различных тканей к регенерации	Урок	2	3
Тема 2.3. Воспаление	Содержание Значении воспаления. Виды экссудатов. Основные отличия экссудата от транссудата. Учение И.И. Мечникова о фагоцитозе. Влиянии нервной, эндокринной и иммунной систем на воспаление.			
	1. Признаки воспаления 2. Виды воспаления 3. Исходы воспаления	Урок	2	3
	Практические занятия			
	1. Экспериментальное воспроизведение воспалительных явлений	Практическое занятие	2	3
	2. Влияния нервной системы на воспалительный процесс.	Практическое занятие	2	3
	3. Демонстрация протеолитического действия гноя.	Практическое занятие	2	3
Тема 2.4. Расстройства теплорегуляции. Лихорадка.	Содержание. Теплорегуляция в организме. Общие и местные расстройства теплорегуляции. Гипертермия, гипотермия.			
	1. Значение лихорадки для организма. 2. Типы температурных кривых при лихорадке..	Урок	2	3

	3. Роль центральной нервной системы и эндокринных желез в развитии лихорадки.	Урок	2	3
Тема 2.5. Опухоли и лейкозы	Содержание. Этиология, патогенез, классификация, функциональные и морфологические изменения, исходы опухолей и лейкозов.			
	1. Классификация опухолей. 2. Особенности обмена веществ в опухолевой ткани.	Урок	2	3
	3. Лейкоз крупного рогатого скота, свиней, овец лошадей и птицы.	Урок	2	2
	Практические занятия			
	1) Изучение различных видов опухолей по слайдам, макро- и микропрепаратам; 2) Изучение клеточного состава периферической крови при лейкозах и патологические изменения в органах и тканях по макропрепаратам, слайдам и гистопрепаратам	Практическое занятие	2	3
Тема 2.6. Патология сердечнососудистой системы, органов кроветворения и иммунной системы	Содержание. Расстройства общего кровообращения. Миокардиопатия. Нарушение ; функций проводимости, сократимости, возбуди мости, автоматизма сердечной мышцы. Сосудистая недостаточность кровообращения. Атеросклероз. Кардиосклероз. Артериосклероз.			
	1. Эндокардит. Миокардит. Перикардит.. 2. Понятие о гипертонии и гипотонии. 3. Пороки сердца.	Урок	2	3
	4. Воспаление селезенки и лимфатических узлов. Патология тимуса.	Урок	2	2
Тема 2.7. Патология системы крови	Содержание Этиология, патогенез, классификация, функциональные и структурные изменения, исходы при патологии системы крови.			
	1. Изменение общего количества крови.	Урок	2	3
	2. Качественные изменения эритроцитов. 3. Изменения количественного и качественного состава лейкоцитов.	Урок	2	2
	Практические занятия			
	1. Изучить нарушения, возникающие в животном организме при изменении количества крови, количественного и качественного состава ее форменных элементов. 2. Изучить последствия изменений общей массы крови у животных. 3 Влияние гиперволемии на кровообращение в сосудах языка лягушки.	Практическое занятие	2	3

Тема 2.8. Патология органов дыхания	Содержание Нарушения функции верхних дыхательных путей, кровотока в легких. Асфиксия. Гипоксия и ее типы. Компенсаторные механизмы при гипоксии. Одышка.	Урок	2	3
	Воспалительные болезни легких. Экссудативные пневмонии. Некротический и продуктивной пневмонии. Объемных изменения легких. Врожденный, приобретенный, обтурационный и компрессионный ателектаз. Эмфизема легких. Отек легких. Плевриты.	Урок	2	2
	Практические занятия			
	1. Демонстрация макропрепаратов, патолого-гистологических препаратов, рисунков легких с различными формами пневмонии, плеврита, мраморности легких при крупозной пневмонии.	Практическое занятие	2	2
	2. На боенском материале показывают легкие при отеке, гидроаспирации, гемоаспирации, постгеморрагическую эмфизему, интерстициальную эмфизему.	Практическое занятие	2	3
Тема 2.9. Патология органов пищеварения.	Содержание Основные причины нарушения пищеварения. Нарушение жевания, слюноотделения, глотания. Нарушение функций пищевода. Нарушение пищеварения в желудке животных. Нарушение пищеварения в преджелудках у жвачных животных. Нарушение пищеварения в кишечнике. Острое и хроническое расширение рубца жвачных. Травматический ретикулит. Закупорка книжки. Болезни, связанные с механической и динамической непроходимостью желудочно-кишечного тракта. Воспаление желудка и кишечника. Язвы желудка и кишечника.	Урок	2	3
Тема 2. 10. Патология печени	Содержание Нарушение функций печени. Нарушение барьерной функции печени. Нарушение обмена веществ при патологии печени. Нарушение желчеобразования и желчевыделения. Желтуха, ее виды, механизм развития.	Урок	2	3
	Гепатоз у крупного рогатого скота и птицы. Токсическая дистрофия печени у свиней. Неспецифический реактивный и гнойный гепатит. Атрофический, гипертрофический, билиарный, инфекционный, паразитарный циррозы печени.	Урок	2	3

Тема 2.11 Патология мочеполовой системы	Содержание. Расстройства нервной и гуморальной регуляции мочеобразования. Показатель очищения (клиренс). Нарушение клубочковой фильтрации. Нарушение канальцевой реабсорбции. Количественные и качественные изменения мочи. Уремия, нефроз и нефрит. Воспаление мочевого пузыря. Эндометриты, метриты, пара- и периметриты. Маститы.	Урок	2	3
	Практические занятия			
	1. Демонстрация болезней органов мочеполовой системы на трупном, боенс-ком материале, сухих и влажных препаратах, по рисункам, таблицам, слайдам.	Практическое занятие	2	3
	2. Методика проведения исследований мочи на анализаторе	Практическое занятие	2	3
Тема 2.12. Отравления	Содержание. Сущность отравления. Минеральные отравления. Отравления растительными ядами. Местных и общих изменениях. Принципы патологоанатомической диагностики отравлений.	Урок	2	3
	Практические занятия			
	1. Ознакомление с различными видами отравлений на боенском материале сухих и влажных препаратов, по рисункам, слайдам, фотографиям.	Практическое занятие	2	3
	2. Признаки минерального отравления 3. Признаки кормового отравления	Практическое занятие	2	3
Тема 2. 13 Инфекционные болезни.	Содержание. Смешанных инфекциях и осложнениях. Бактериальных болезнях преимущественно с острым течением: сепсис, сибирская язва, эфмизематозный карбункул, рожа свиней, пастереллезы, сальмонеллезы, колибактериоз, дизентерия свиней, отечная болезнь поросят, диплококковая септицемия, лептоспироз.	Урок	2	3
	Содержание. Диагностика бактериальных болезней преимущественно с хроническим течением: туберкулез, сап, бруцеллез, паратуберкулез, некробактериоз. Вирусных болезней: чума свиней, птицы и плотоядных животных, болезнь Марека, бешенство, болезнь Ауески, ящур, оспа, инфекционный ринотрахеит крупного рогатого скота, атрофический ринит свиней.	Урок	2	3
	Содержание. Инфекционные болезни, местные и общие изменения и их диагностическое значение.	Урок	2	2

	Содержание. Особенности патологоанатомической диагностики болезней, вызываемых бактериями, вирусами, простейшими и грибами.	Урок	2	3
	Практические занятия			
	1 Показ патологических процессов в органах при инфекционных бактериальных и вирусных болезнях, в том числе вызванных условно-патогенной микрофлорой.	Практическое занятие	4	3
	2. Изучение различных видов инфекционных бактериальных и вирусных болезней на боенском (органопатология) и трупном материале (нозология), а также на музейных экспонатах.	Практическое занятие	4	3
Тема 2. 14 Микозы и микотаксикозы.	Содержание. Патогенез, функциональные и морфологические изменения при микозах и микотоксикозах	Урок	2	3
	Практические занятия		4	3
	Демонстрация морфологических изменений при различных видах микозов и микотоксикозов на боенском материале, по гистологическим препаратам и рисункам.	Практическое занятие	2	3
Тема 2. 15 Инвазионные болезни.	Содержание. Патологоанатомических изменений и посмертная диагностика пироплазмидозов: пироплазмоз, бабезиоз, тейлериоз, нутталиоз; эймериозов млекопитающих, птицы; гсьмиитозов млекопитающих: фасциолез, эхинококкоз, финноз, трихинеллез, диктиокаулез.	Урок	2	3
	Практические занятия			
	Показ патологических изменений в органах и тканях при различных паразитарных (инвазионных) болезнях у животных на боенском конфискате, муляжах, слайдах.	Практическое занятие	2	3
Самостоятельная работа при изучении раздела 2.		34		
1 реферат 1. конспект и 1 Презентация Патологоанатомические изменения при паразитарных заболеваний у животных или птицы при паразитарных заболеваниях				
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
1. Реферат по теме «Инфекционные болезни.»		8		
2. конспект доклад Патология обмена веществ		6		
3. Законсервированный или отфотографированный патолога анатомический материал от животных или птиц при паразитарных заболеваниях с описанием.		14		
Учебная практика		54		
Виды работ				
1. Полное гельминтологическое вскрытие		6		
3. Диагностическое вскрытие различных видов животных с инфекционными болезнями		24		
4 Диагностическое вскрытие различных видов животных с внутренними незаразными болезнями		12		
5 Вскрытие птиц		6		

РАЗДЕЛ 3. ВЕТЕРИНАРНА Я ТОКСИКОЛОГИ Я				
Тема 3.1 Введение	Содержание Введение..			
	1. Определение, взаимосвязь с другими науками, задачи токсикологии. Значение 2. Общие сведения о ядах.	Урок	2	3
	3 Основные понятия в токсикологии..	Урок	2	3
Тема 3.2. Кормовые отравления	Содержание 1 Отравление недоброкачественными кормами. 2. Отравление бродящими комами	Урок	2	3
	3. Отравление гнилыми кормами 4. Отравление кислыми и заплеснившими кормами	Урок	2	2
	Практические занятия			
	1. Определения качества силоса и сенажа 2. Ознакомление с кормовыми отравлениями на боенских конфискатах сухих и влажных препаратах по рисункам и слайдам.	Практическое занятие	4	3
	3. Отбор проб, упаковка и отправка в лабораторию недоброкачественных кормов	Практическое занятие	2	3
Тема 4.3. Фитотоксикозы	Содержание Классификация и основные понятия о фитотаксинах.			
	1. Растения возбуждающие и угнетающие центральную нервную систему 2. Растения действующие на сердечно сосудистую систему	Урок	2	3
	3. Растения, вызывающие преимущественно симптомы поражения желудочно-кишечного тракта.	Урок	2	2
	4. Растения, вызывающие преимущественно симптомы поражения органов дыхания и пищеварительного тракта	Урок	2	2
	5. Растения, вызывающие преимущественно симптомы поражения желудочно-кишечного тракта.	Урок	2	2
	6. Растения преимущественно поражающие печень, сердце и другие органы	Урок	2	3
	Практические занятия			
	1. Изучение ядовитых растений по гербариям слайдам действующих на нервную систему, на сердечно сосудистую систему	Практическое занятие	4	3

	2. Изучение ядовитых растений по гербариям слайдам действующих на желудочно-кишечный тракт, органы дыхания, перень.	Практическое занятие	4	3
	3. Демонстрация влияния фитотоксинов на различные органы и ткани по плакатам слайдам и на боенских конфискатах.	Практическое занятие	2	3
Тема 3.4 Отравление животных неорганическими и органическими соединениями.	Содержание			
	Классификация отравлений, основные принципы лечения и профилактики	Урок	2	3
	1. Отравления проявляющиеся нервным синдромом.	Урок	2	2
	2 Отравления вызывающие нарушения пищеварения	Урок	2	2
	3. Отравления тяжелыми металлами. 4. Отравления неорганическими соединениями	Урок	2	2
	5. Отравления ФОС и ХОС.	Урок	2	2
	Практические занятия			
	1. Демонстрация влияния ядов на различные органы и ткани по плакатам слайдам и на боенских конфискатах.	Практическое занятие	2	3
	2. Изучение клинических признаков отравления	Практическое занятие	2	3
Тема 3.5. Отравления ядами животного происхождения	Содержание Классификация ядов животного происхождения, их действие на организм, лечение и профилактика..	Урок	2	3
	1. Ужаление перепончатокрылыми	Урок	2	2
	2. Ужаление и укусы членистоногими	Урок	2	2
	3. Укусы змеями	Урок	2	2
	Практические занятия		2	3
	1. Демонстрация последствий влияния ядов животного происхождения на слайдах плакатах и боенских конфискатах.	Практическое занятие	2	3
	2. Терапия животных отравлении ядами животного происхождения	Практическое занятие	4	,3
Самостоятельная работа при изучении раздела 3.			24	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
Составление опроного конспекта по теме отравление крысиными ядами.				10
Составление презентации по теме отравление собак и кошек тубазидом, пелазидом, и изониазидом.				14
Учебная практика				18
Виды работ				
1. Отбор проб кормов, упаковка, консервация и отправка в химико-токсикологическую лабораторию.				12
2. Ознакомления с ядовитыми растениями (сбор гербариев.)				6
Производственная практика по профилю специальности				36
Виды работ				

1. Ознакомление с базовым предприятием, ветеринарным учреждением. Инструктаж по технике безопасности труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и охране окружающей среды.		2
2. Производственная работа на штатных рабочих местах.		14
3. Работа в качестве помощника ветеринарного фельдшера, лаборанта ветеринарной лаборатории.		16
4. Оформление документации, защита технологической практики.		4

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации профессионального модуля имеются в наличии:

Лаборатория ветеринарно – санитарной экспертизы Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся)

Специализированное оборудование для ветеринарно-санитарной экспертизы, термостат ТС-1/20 СПУ, люминоскоп «Орион», фотометр КФК-3-01, лабораторные весы, микроскопы, аппарат ОЧМ, рефрактометр, весы (до 2,5кг) Лабораторная посуда, песочные часы, весы, ОЧМ, рефрактометр, компрессориумы, термостат, шкаф сушильный, водонагреватель, дистиллятор, настольный светильник, датчик давления масла, баня, магнитная мешалка с нагревом, лабораторная плитка, автоклав, комплект для автоматического титрования, рН-метр (ионметр ИТАН), аппарат для выделения личинок трихинелл «Гастрос», устройство удаление паров, комплекс по определению белка по Кьелдалю «Кельтран», дистиллятор, водонагреватель, экстракционный аппарат, холодильник со стеклянной дверью, кюветы, бутыл, шкафы, вешалки, микроскопы, пробоотборник «БифСтикер», эксикатор, тесты для определения антибиотиков в молоке. Термостат experttet;

Лаборатория патологической физиологии и патологической анатомии. Лаборатория паразитологии и инвазионных болезней. Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска, стенды, плакаты, большой патолога-анатомический набор. Препоравальные иглы, кюветы;

Лаборатория внутренних незаразных болезней. Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска, стенды, телевизор, металлический шкаф, анализатор мочи, набор для морфологического исследования крови.

Станок для животных, загон для крупного и мелкого рогатого скота клетки для птиц и мелких домашних животных.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основной источник

1. Сидоренко, И. В. Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов : учебное пособие / И. В. Сидоренко. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133087> (дата обращения: 10.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Жаров, А.В. Патологическая физиология и патологическая анатомия животных [Электронный ресурс] : учебник / А.В. Жаров, Л.Н. Адамушкина,

Т.В. Лосева, А.П. Стрельников ; под ред. А.В. Жарова. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 416 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/99282>, (дата обращения 15.01.2018 г.).

3. Щербаков Г.Г. Внутренние болезни животных [Электронный учебник] : учебник для ссузов / ред.: Г. Г. Щербаков, А. В. Коробов. - Лань, 2018. - 496 с. on-line Режим доступа:

Дополнительные источники:

1. Савелькина, Н. А. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов : учебное пособие : в 2 частях / Н. А. Савелькина. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018 — Часть 2 : Техническая биохимия — 2018. — 122 с. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133084> (дата обращения: 10.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

В процессе реализации профессионального модуля необходимо использовать учебно-наглядные пособия, технические средства обучения, современную вычислительную технику.

Реализация компетентностного подхода должна предусматривать широкое использование в учебном процессе активных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, дискуссии, лабораторные исследования, работа в малых группах и др.) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. Выбор методов и способов обучения зависит от рассматриваемой темы профессионального модуля и технической возможности.

В целях закрепления теоретического материала программой предусмотрены практические занятия, которые необходимо проводить в учебных лабораториях, оснащенных соответствующим оборудованием. При необходимости отдельные теоретические и практические занятия рекомендуется проводить в производственных условиях.

В программе профессионального модуля запланировано выполнение самостоятельной работы, примерная тематика которой представлена в программе.

Самостоятельная работа студентов должна обеспечить выработку навыков самостоятельного творческого подхода к решению проблем сельскохозяйственного производства, приобретение навыков работы с научной литературой, предусматривает подготовку к лекциям, практическим занятиям, изучение тем, вынесенных на самостоятельную проработку, выполнение рефератов по основным темам курса, а также решения индивидуальных заданий. По всем недостаточно понятным вопросам можно своевременно получить информацию на консультациях.

К началу экзаменационной сессии каждый студент обязан выполнить все самостоятельные работы, предусмотренные программой профессионального модуля.

Учебная практика проводится при освоении студентами профессионального модуля концентрированно в несколько периодов при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов, установленного учебным планом на теоретическую подготовку.

Планирование проведения практики на всех этапах должно обеспечить целостность подготовки специалиста к выполнению основных трудовых функций; последовательность расширения круга формируемых умений, навыков и их усложнения по мере перехода от одного вида практики к другому; связь практики с теоретическим обучением, участие студентов-практикантов в конкретной работе предприятия.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также преподаватели общепрофессиональных дисциплин: «Анатомия и физиология животных», «Латинский язык в ветеринарии», «Основы микробиологии», «Основы зоотехнии».

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.	- уметь проводить осмотр, определять упитанность убойных животных., применять методику и технику ветосмотра органов и туш сельскохозяйственных животных.	Текущий контроль в форме защиты практических занятий. Учебной и производственной практик. Квалификационный экзамен


<p>ПК 3.2. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.</p>	<p>- применять методы забора проб для лабораторных исследований</p>	
<p>ПК 3.3. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.</p>	<p>- применять методы забора проб для лабораторных исследований</p>	
<p>ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.</p>	<p>- проводить контроль качества продуктов и сырья животноводства. - применять методы контроля качества, знать нормативную документацию регламентирующую стандарты на продукцию животноводства</p>	
<p>ПК 3.5. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.</p>	<p>- знать и применять методы обработки, обеззараживания и утилизации продуктов убоя.</p>	
<p>ПК 3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.</p>	<p>- знать технологию производства пищевых продуктов и методы контроля качества.</p>	
<p>ПК 3.7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.</p>	<p>знать методику проведения вскрытия. - анализировать патологические изменения</p>	
<p>ПК 3.8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.</p>	<p>- применять методы забора проб, консервирования и упаковку для лабораторных исследований.</p>	

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
ОК 1. Понимать сущность и социальное значение своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных за- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов в животноводстве	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-работа на интерактивной доске с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектором	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	-взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-анализ инноваций в области разработки технологических процессов в ветеринарии	
---	--	--

Составители:

Преподаватель высшей квалификационной категории  Ю. А. Василенко

Преподаватель  С. А. Теледеков

Председатель цикловой комиссии ветеринарии и кинологии  Н.Г.Алексеева