**Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области**

**Областное государственное автономное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**«Бирючанский техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Специальность 36.02.12 Ветеринария

Квалификация выпускника Ветеринарный фельдшер

Форма обучения очная

**Бирюч, 2018 г.**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 36.02.12 Ветеринария, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 504 от 12 мая 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции № 32656 от 12 мая 2014 г. И Профессионального стандарта № 716 Ветеринарный фельдшер, зарегистрированного в Минюсте России 25 января 2016 г. № 40744 и предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки обучающихся по специальности на базе основного общего образования по очной форме обучения

**ОДОБРЕНА УТВЕРЖДЕНА**

на заседании Педагогического Приказом директора

совета техникума техникума № 134-О

протокол № 1 от 31 августа 2018 г. от 31 августа 2018 г.

Председатель \_\_\_\_\_\_Котлярова Е. Н.

**РАССМОТРЕНА**

на заседании ПЦК

зооветеринарных дисциплин и

садово-паркового и ландшафтного строительства

протокол № 1 от 31 августа 2018 г.

Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Чмулева О.В.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Бирючанский техникум» совместно с предприятием партнером ЗАО «Мясной двор»

Разработчики:

Н. А. Чечель – преподаватель ветеринарных дисциплин, первая квалификационная категория.

Рецензенты:

П.И. Брежнев - ген. директор ЗАО «Мясной двор»

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр.  4 |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 5 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 8 |
| **4 условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 22 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | 25 |

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

* 1. **Область применения программы.**

Рабочая программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО **36.02.01.**  **«Ветеринария»** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД). Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

1.Проводить ветеринарный контроль убойных животных.

2.Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.

3.Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.

4.Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.

5.Проводить обеззараживание соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискантов.

6.Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.

7.Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.

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 ветеринарии при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

* предубойного осмотра животных;
* участие в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;

**уметь:**

* проводить предубойный осмотр животных;
* ***интерпретировать результаты предубойного осмотра животных***;
* вскрывать трупы животных;
* проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследований;
* консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;
* проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;
* проводить утилизацию конфискантов и зараженного материала;
* ***оформлять результаты ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке;***

**знать:**

* правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;
* методику предубойного осмотра животных;
* правила проведения патологоанатомического вскрытия;
* приемы постановки патологоанатомического диагноза;
* стандарты на готовую продукцию животноводства;
* пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактику;
* методики обеззараживания несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения;
* правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля.**

Всего – **411** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **159** часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **106** часа, самостоятельной работы обучающегося – **23** часа; консультации – **30** часов;

учебной и производственной практики – **252** часа.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности:

участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результатов обучения** |
| ПК 3.1 | Проводить ветеринарный контроль убойных животных. |
| 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 несоответствующих стандарту 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 личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и 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**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код профес-**  **сиональных компетен-**  **ций** | | **Наименование раздела 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 специально**  **сти),**  часов *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,** часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов | **в т.ч. курсовая работа (проект),** часов | **Всего,** часов | **Консу**  **льта**  **ция** | **в т.ч. курсовая работа (проект),** часов |
| **1** | | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** |
| **ПК 3.1 – 3.8** | | **Раздел 1. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения** | **267** | **106** | 52 | - | **53** | 30 | - | **108** | - |
|  | | **Производственная практика (**по профилю специальности),часов | **144** |  | | | | | | | **144** |
|  | | **Всего** | **411** | **106** | 52 | - | **53** | 30 | - | **108** | **144** |
|  | **Форма аттестации обучающихся по ПМ. 03. – экзамен квалификационный** | | | | | | | | | | |

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | | | | | | | **Объем**  **часов** | **Уровень освоения** |
| 1 | 2 | | | | | | | 3 | 4 |
| **Раздел ПМ 3. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.** |  | | | | | | | **159** |  |
| **МДК 03.01. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.** |  | | | | | | | **106** |
| **Тема 1.** **Правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения.** | **Содержание** | | | | | | | 36 |
| 1 | | | | Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов. Изменения, происходящие в яйце при хранении. Санитарная оценка яиц в хозяйствах. Требования, предъявляемые к качеству яиц. Дезинфекция яиц. | | | 3 |
| 2 | | | | Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Классификация меда. Транспортировка и хранение меда. Ветеринарно-санитарные требования при торговле медом на рынках. Методы исследования меда. | | | 3 |
| 3 | | | | Ветеринарно-санитарной экспертизы молока. Санитарные и технологические требования, предъявляемые к молоку как к сырью для изготовления молочных продуктов. Требования, предъявляемые к пастеризованному молоку. Использование побочных продуктов молока. Санитарно-гигиенические требования при реализации молочных продуктов. Действующие ГОСТы на молочные продукты. Пороки молока. Источники микробного обсеменения молока.  Влияние антибиотиков, пестицидов и других ингибиторов на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от больных коров. Требования и нормы к заготовляемому молоку. | | | 3 |
| 4 | | | | Мясо, его пищевое и биологическое значение. Морфологический и химический состав мяса различных видов убойных животных и птицы. Влияние вида, пола, возраста породы животных и типов кормления на качество мяса. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению. Особенности созревания мяса больных, истощенных животных, её санитарная оценка. Товароведение мяса. Разделка туш. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при изменениях, имеющих санитарное значение. Методы определения свежести мяса. Санитарная оценка мяса различных категорий свежести. Действующие ГОСТы на мясо. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких животных. | | | 3 |
| 5 | | | | Субпродукты, их классификация и пищевая ценность. Основы технологии, гигиены переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов. Пищевые жиры. Жировое сырье, его пищевое значение, сбор и переработка. Виды и сорта пищевых топленых жиров. Изменение жира в процессе производства и при хранении. Технохимический контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза жиров. Кишечное сырье. Номенклатура комплектов кишок и их использование. Сбор, консервирование и обработка кишок на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах. Пороки кишок и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья. Кровь. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Переработка крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и готовых продуктов. Ветеринарно-санитарные требования при сборке, первичной обработке и консервированию эндокринного сырья. | | | 3 |
| **Практические занятия** (не предусмотрены) | | | | | | | 34 |  |
| **Лабораторная работа** | | | | | | |
| 1 | | | | Определение возраста яиц. ***Оформление результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке.*** | | |
| 2 | | | | Методы органолептического и лабораторного исследования меда для определения его натуральности. ***Оформление результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке.*** | | |
| 3 | | | | Определение падевого меда. ***Оформление результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке.*** | | |
| 4 | | | | Определение фальсификации меда. ***Оформление результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке.*** | | |
| 5 | | | | Определение степени свежести мяса. Отбор проб. Определение степени свежести мяса в соответствии с требованиями ГОСТ и действующими правилами. ***Оформление результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке.*** | | |
| 6 | | | | Микроскопические и химические исследования мяса. ***Оформление результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке.*** | | |
| 7 | | | | Санитарное исследование пищевых животных жиров. Отбор проб. Методы органолептического и лабораторного анализа. ***Оформление результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке.*** | | |
| 8 | | | | Органолептическое исследование молока. ***Оформление результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке.*** | | |
| 9 | | | | Определение плотности молока. ***Оформление результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке.*** | | |
| 10 | | | | Определение жира в молоке. ***Оформление результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке.*** | | |
| 11 | | | | Определение кислотности молока. ***Оформление результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке.*** | | |
| 12 | | | | Определение натуральности молока. ***Оформление результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке.*** | | |
| 13 | | | | Исследование молока на мастит. ***Оформление результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке.*** | | |
| 14 | | | | Определение содержания сухих веществ и сухого обезжиренного молочного остатка в молоке. ***Оформление результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке.*** | | |
| 15 | | | | Определение пастеризации молока. ***Оформление результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке.*** | | |
| 16 | | | | Определение температуры плавления жира. ***Оформление результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке.*** | | |
| 17 | | | | Определение степени свежести субпродуктов. ***Оформление результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке.*** | | |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | | | | | 15 |
| 1 | | | | Написать реферат на тему: «Переработка яиц». | | |
| 2 | | | | Составить таблицу «Товароведческая оценка куриных яиц» с указанием их пороков. | | |
| 3 | | | | Написать реферат, составить презентацию на тему: «Ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации меда». | | |
| 4 | | | | Написать опорный конспект на тему: «Факторы, влияющие на состав и свойства молока». | | |
| 5 | | | | Написать опорный конспект на тему: «Виды фальсификации молока». | | |
| 6 | | | | Написать реферат, составить презентацию на тему: «Маститы коров. Влияние воспаления вымени на физико-химические свойства и санитарное качество молока». | | |
| 7 | | | | Подготовить доклад по теме «Болезни животных, передающиеся через молоко». | | |
| 8 | | | | Написать реферат на тему: «Изменение состава и свойств молока под действием низких и высоких температур» | | |
| 9 | | | | Составить презентацию на тему: «Определение видовой принадлежности мяса». | | |
| 10 | | | | Написать опорный конспект на тему: «Факторы, влияющие на органолептические показатели мяса». | | |
| 11 | | | | Написать реферат, на тему: «Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отклонении от норм, имеющих санитарное значение». | | |
| 12 | | | | Написать реферат на тему: «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при возможных пороках, обусловленных условиями содержания и откорма животных». | | |
| 13 | | | | Написать реферат, составить презентацию на тему: «Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов при вынужденном убое животных». | | |
| 14 | | | | Написать реферат на тему: «Способы получения топленых жиров, оценка их качества». | | |
| 15 | | | | Написать реферат на тему: «Обеззараживание крови полученной от больных животных». | | |
| **Консультация** | | | | | | | 20 |
| 1 | | | Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов | | | |
| 2 | | | Изменения, происходящие в яйце при хранении. | | | |
| 3 | | | Дезинфекция яиц. | | | |
| 4 | | | Методы исследования меда. | | | |
| 5 | | | Санитарные и технологические требования, предъявляемые к молоку как к сырью для изготовления молочных продуктов. | | | |
| 6 | | | Требования, предъявляемые к пастеризованному молоку. | | | |
| 7 | | | Тепловая обработка молока. | | | |
| 8 | | | Пороки молока. | | | |
| 9 | | | Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от больных коров. | | | |
| 10 | | | Особенности созревания мяса больных, истощенных животных, её санитарная оценка. | | | |
| 11 | | | Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при изменениях, имеющих санитарное значение. | | | |
| 12 | | | Санитарная оценка мяса различных категорий свежести. | | | |
| 13 | | | Товарная оценка разных видов мяса. | | | |
| 14 | | | Виды субпродуктов. | | | |
| 15 | | | Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов. | | | |
| 16 | | | Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких животных. | | | |
| 17 | | | Жировое сырье, его пищевое значение, сбор и переработка. | | | |
| 18 | | | Номенклатура комплектов кишок и их использование. Сбор, консервирование и обработка кишок на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах. | | | |
| 19 | | | Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и готовых продуктов. | | | |
| 20 | | | Ветеринарно-санитарные требования при сборке, первичной обработке и консервированию эндокринного сырья. | | | |
| **Тема 2.** **Методика предубойного осмотра животных.** | **Содержание** | | | | | | | 2 |
| 1 | | | | Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных. Предубойная выдержка животных. **Определения упитанности. *Интерпретация результатов предубойного осмотра животных.*** | | | 3 |
| **Практические занятия** | | | | | | | 2 |  |
| 1 | | | | Проведение предубойного осмотра животных, ***интерпретирование результатов предубойного осмотра животных***. | | |
| **Лабораторная работа** (не предусмотрены) | | | | | | |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | | | | | 1 |
| 1 | | | | Составить презентацию, написать реферат на тему: «Состояния и болезни животных, при которых убой запрещен». | | |
| **Консультация** | | | | | | | 1 |
| 1 | | | | | **Определения упитанности.** | |
| **Тема 3.** **Правила проведения патологоанатомического вскрытия**. | **Содержание** | | | | | | | 6 |
| 1 | | | | Цель вскрытия трупов животных. Виды вскрытия. Организация места вскрытия и санитарные требования. Транспортирование трупов к месту вскрытия и ветеринарно – санитарные требования при перевозке трупов. Методы вскрытия трупов разных видов животных и их применение. Порядок исследования трупа и последовательность его вскрытия. Технические приемы. Вскрытие брюшной, грудной и черепной полостей и их обследование. Способы извлечения систем органов, техника их вскрытия и методика исследования у разных видов животных. | | | 3 |
| 2 | | | | Документация вскрытия. Протокол диагностического и акт судебно – ветеринарного вскрытия, их особенности и содержание. Требования, предъявляемые к оформлению протокола вскрытий. | | | 3 |
| **Практические занятия** | | | | | | | 16 |  |
| 1 | | | | Методы обезвреживания места вскрытия и методы уничтожения или утилизации трупного материала. Личная профилактика при работе с трупами. | | |
| 2 | | | | Техника вскрытия трупов крупного рогатого скота. | | |
| 3 | | | | Техника вскрытия трупов мелкого рогатого скота. | | |
| 4 | | | | Техника вскрытия трупов лошадей. | | |
| 5 | | | | Техника вскрытия трупов свиней. | | |
| 6 | | | | Техника вскрытия трупов птицы. | | |
| 7 | | | | Отбор, консервирование, упаковка и пересылка патологического материала в лабораторию. | | |
| 8 | | | | Оформление документации вскрытия трупов. | | |
| **Лабораторная работа** (не предусмотрены) | | | | | | |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | | | | | 3 |
| 1 | Составить презентацию, написать реферат на тему: «Характеристика скотомогильников» | | | | | |
| 2 | Составить презентацию, написать реферат на тему: «Уничтожение трупов животных» | | | | | |
| 3 | Написать реферат на тему: «Болезни при которых трупы животных не вскрывают». | | | | | |
| **Консультация** | | | | | | | 8 |
| 1 | Вскрытие трупов крупного рогатого скота. | | | | | |
| 2 | Вскрытие трупов лошадей. | | | | | |
| 3 | Вскрытие трупов свиней. | | | | | |
| 4 | Вскрытие трупов птиц. | | | | | |
| 5 | Порядок исследования трупа и последовательность его вскрытия. | | | | | |
| 6 | Способы извлечения систем органов, техника их вскрытия и методика исследования у разных видов животных. | | | | | |
| 7 | Требования, предъявляемые к оформлению протокола вскрытий. | | | | | |
| 8 | Биотермическое уничтожение трупов. | | | | | |
| **Тема 4.** **Приемы постановки патологоанатомического диагноза.** | **Содержание** | | | | | | | 2 |
| 1 | | | | Значение посмертной патологоанатомической диагностики в борьбе с болезнями животных. Этапы диагностического процесса. Дополнительные диагностические исследования и их значение. Обобщение результатов клинико-анатомического исследования. Заключение (нозологический диагноз). | | | 3 |
| **Практические занятия** (не предусмотрены) | | | | | | |  |
| **Лабораторная работа** (не предусмотрены) | | | | | | |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | | | | | 1 |
| 1 | | | | Составить презентацию, написать реферат на тему: «Дополнительные диагностические исследования и их значение» | | |
| **Тема 5.** **Правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.** | **Содержание** | | | |  | | | 2 |
| 1 | | | | Методики и правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по утилизации продуктов и сырья животного происхождения. | | |  |
| **Практические занятия** (не предусмотрены) | | | | | | |  |
| **Лабораторная работа** (не предусмотрены) | | | | | | |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | | | | | 1 |
| 1 | | | Написание реферата на тему: «Характеристика сырья, поступающего на утилизационные предприятия (биологические отходы, конфискаты, какие биологические отходы запрещено перерабатывать на утилизационных предприятиях)» | | | |
| **Тема 6.** **Методика обеззараживания**  **не соответствующих**  **стандартам качества продуктов**  **и сырья животного происхождения.** | **Содержание** | | |  | | | | 2 |
| 1 | | | | Отличительные особенности мяса и внутренних органов здоровых, больных и убитых в агональном состоянии животных в органолептической характеристике и лабораторных показателях. Способы обеззараживания (на изготовление колбас, консервов, проваривание, обеззараживание мяса посолкой, замораживанием). Режимы обезвреживания. Пути реализации обезвреженных продуктов и действующие ГОСТы. | | |
| **Практические занятия** (не предусмотрены) | | | | | | |
| **Лабораторная работа** (не предусмотрена) | | | | | | |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | | | | | 1 |
| 1 | | Написание реферата на тему: «Способы обеззараживания мяса при инфекционных болезнях животных» | | | | |
| **Тема 7.** **Стандарты на готовую продукцию животноводства.** | **Содержание** | | | | | | | 2 |
| 1 | | | | Стандартизация пищевых продуктов. Цели, принципы и правила системы стандартизации. Нормативные документы. | | | 3 |
| 2 | | | | Действующие ГОСТы. Основные цели, принципы и правила системы сертификации ГОСТов на пищевые продукты. Структура системы сертификации ГОСТов. | | | 3 |
| **Практические занятия** (не предусмотрены) | | | | | | |  |
| **Лабораторная работа** (не предусмотрены) | | | | | | |
| **Самостоятельная работа обучающихся** (не предусмотрена) | | | | | | |
| **Консультация** | | | | | | | 1 |
| 1 | | | | | | Стандартизация пищевых продуктов. |
| **Тема 8. Пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика.** | **Содержание** | | | | | | | 2 |
| 1 | | | | Современное понятие о пищевых заболеваниях и их классификация по этиологическому признаку. Профилактика пищевых токсикозов и токсикоинфекций. | | | 3 |
| **Практические занятия** (не предусмотрены) | | | | | | |  |
| **Лабораторная работа** (не предусмотрены) | | | | | | |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | | | | | 1 |
| 1 | | Написание реферата на тему: «Пищевые токсикоинфекции» | | | | |
| **Практика для получения первичных профессиональных навыков (учебная)**  Цель практики - подготовить студента к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения во время практического освоения профессиональных навыков, выполнение которых входит в обязанности ветеринарного фельдшера, таких как:  - ознакомление с программой учебной практики, местом и условиями её проведения;  - формирование и развитие первоначального практического опыта работы в проведении ветеринарного контроля убойных животных;  - формирование и развитие первоначального практического опыта работы в отборе образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно - санитарной экспертизы;  - формирование и развитие первоначального практического опыта работы в проведении анализа продуктов и сырья животного происхождения, ***оформлении результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке***;  - формирование и развитие первоначального практического опыта работы в консервировании, упаковке и пересылке проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;  - формирование и развитие первоначального практического опыта работы в обеззараживании нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;  - формирование и развитие первоначального практического опыта работы в проведении патологического вскрытия;  - формирование и развитие первоначального практического опыта работы в проведении утилизации конфискатов и зараженного материала. | | | | | | | | **108** |
| **Производственная практика**  Цель производственной практики - закрепление теоретических и практических знаний, полученных при изучении специальных дисциплин, и приобретение навыков практической и организаторской работы по ветеринарии.  Вопросы для изучения:  - ознакомление с программой производственной практики и условиями её проведения на якорном предприятии;  - закрепление приобретенного практического опыта работы по предубойному осмотру животных, ***интерпретации результатов предубойного осмотра животных***;  - закрепление приобретенного практического опыта работы по ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов, сырья животного происхождения ***оформлению результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке***;  - закрепление приобретенного практического опыта работы в обеззараживании нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;  - закрепление приобретенного практического опыта работы во вскрытие трупов разных видов животных;  - закрепление приобретенного практического опыта работы в постановке патологоанатомического диагноза, оформлении документации вскрытия;  - закрепление приобретенного практического опыта работы в проведении соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства;  - закрепление приобретенного практического опыта работы в определении пищевых токсикоинфекций, токсикозов и их профилактика;  - закрепление приобретенного практического опыта работы в проведении утилизации конфискатов и зараженного материала. | | | | | | | | **144** |
| **Всего** | | | | | | | | **404** |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4.1. Требования минимальному материально - техническому обеспечению.**

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

- «Патологической физиологии и патологической анатомии»;

- «Ветеринарно-санитарной экспертизы».

**Полигоны:**

- учебно-производственное хозяйство с учебной фермой;

- ветеринарная клиника;

- мясомолочная пищевая контрольная станция;

- предприятия по переработке мяса и молока.

**Залы:**

- библиотека;

- читальный зал с выходом в Интернет.

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

- комплект инструментов, приспособлений, приборов;

- комплект плакатов;

- влажные и сухие патологические препараты;

- видео, диафильмы;

- компьютер;

- компьютерные диски;

- DVD;

- рабочее место преподавателя;

- посадочные места по количеству обучающихся.

**4.2. Информационное обеспечение обучения.**

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

**Основные источники:**

1. Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза. – СПб.: «Лань», 2010. – 480 с.: ил.
2. Жаров А.В., Адамушкина Л.Н., Лосева Т.В., Стрельников А.П. Патологическая анатомия животных. - СПб.: «Лань», 2014. – 416 с.: ил.
3. Практикум по ветеринарной санитарии, зоогигиене и биоэкологии: учебное пособие. - СПб.: «Лань», 2013. – 512 с.

**Дополнительные источники:**

1. Асминкина Т.Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения (Электронный ресурс). – Саратов: Корпорация «Диполь», Ай Пи Эр Медиа, 2016. – 379 с. – режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/49849.html.-ЭБС> «IPRbooks»
2. Жаров А.В., Адамушкина Л.Н., Лосева Т.В., Стрельников А.П. Патологическая физиология и патологическая анатомия животных. - М.: КолосС, 2007. – 304 с.
3. Житенко П.В., Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. – М.: Колос, 2000. – 335 с.
4. Загаевский И.С., Жмурко Т.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продуктов животноводства. – М.: Колос, 1983. – 223 с.
5. Лютинский С.И. Патологическая физиология животных. – М.: КолосС, 2005. – 496 с.
6. Серегин И.Г. Ветсанэкспертиза убоя животных и птицы (Электронный ресурс). – М.: Российский университет дружбы народов, 2010. – 384 с. – режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/49849.html.-ЭБС> «IPRbooks
7. Сон К.Н., Родин В.И. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения. – М.: ИНФРА-М, 2016. – 208 с.
8. Чебакова Г.В., Данилова И.А. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения. – М.: ИНФРА-М, 2016. – 304 с.

**Отечественные журналы.**

«Ветеринария», «Ветеринарная газета».

**Интернет - ресурсы:**

1. Реферат - <http://xreferat.ru/16/45-1-ponyatie-o-veterinarno-sanitarnoiy-ekspertize.html> (20.06.2018)
2. Практикум - <http://vetfac.narod.ru/vse/makarov.htm> (20.06.2018)
3. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно – санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов - <http://www.cap.ru/home/65/aris/bd/vetzac/document/286.html> (20.06.2018)
4. Журнал - <http://www.meatbranch.com/publ/view/338.html> (20.06.2018)
5. Нормативные документы - <http://www.fsvps.ru/fsvps/laws/1136.html> (20.06.2018)
6. Реферат - <http://works.tarefer.ru/15/100014/index.html> (20.06.2018)
7. Правила ветеринарно - санитарной экспертизы мёда при продаже на рынках-<http://www.beeland.ru/content/zakon/index.php?ELEMENT_ID=16629> (20.06.2018)
8. Ветеринарные правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц птицы, используемых для пищевых целей - <http://www.levonevski.net/pravo/norm2009/num06/d06087/page3.html> (20.06.2018)
9. Реферат, курсовая работа - <http://referatwork.ru/refs/source/ref-50385.html> (20.06.2018)
10. Правила - <http://www.cap.ru/home/65/aris/bd/vetzac/document/286.html> (20.06.2018)
11. Контрольная работа - <http://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=433435> (20.06.2018)
12. Курсовая работа - [http://www.0zd.ru/medicina/veterinarno- sanitarnaya\_ekspertiza\_pri.html](http://www.0zd.ru/medicina/veterinarno-%20sanitarnaya_ekspertiza_pri.html) (20.06.2018)
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда - <http://www.apicultura.kirov.ru/Products/xpert/xpert.html> (20.06.2018)
14. Экспертиза качества мяса - <http://www.znaytovar.ru/new1023.html> (20.06.2018)
15. [Ветеринарная онлайн - библиотека](http://www.vetlib.ru/) [патология](file:///I:\МДК%2003.01\новые%20документы%20согласно%20вовому%20уч%20плану%2014.02\патология) «Патологическая физиология» - <http://www.vetlib.ru/pathologie/64-patologicheskaya-fiziologiya.html> (20.06.2018)
16. Реферат - <http://xreferat.ru/55/7958-1-patologicheskaya-fiziologiya.html> (20.06.2018)
17. Шпаргалка патологическая физиология - <http://studentmedic.ru/shpory.php?view=70> (20.06.2018)
18. [Общая патологическая анатомия: конспект лекций для вузов](http://fictionbook.ru/author/g_p_demkin/obshaya_patologicheskaya_anatomiya_konsp/) - <http://fictionbook.ru/author/g_p_demkin/obshaya_patologicheskaya_anatomiya_konsp/read_online.html?page=1> (20.06.2018)
19. Шпаргалки по патологической анатомии - <http://cribs.me/patologicheskaya-anatomiya> (20.06.2018)
20. Руководство по патологической анатомии 2008 часть II. – <http://web-local.rudn.ru/web-local/kaf/rj/index.php?id=85&p=1229> (20.06.2018)

# Основы стандартизации и сертификации реферат - <http://www.ref.by/refs/81/36806/1.html> (20.06.2018)

# Учебное пособие - <http://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=8604> (20.06.2018)

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

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

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Требования к квалификации педагогических (ветеринарно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

- наличие высшего профессионального образования, соответствующему профилю модуля. «Осуществление зоогигиенических и ветеринарно-санитарных мероприятий» и специальности «Ветеринария».

- наличие опыта работы и прохождение стажировки в профильных организациях и предприятиях.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Ветеринарно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также профессиональных дисциплин: «Зоогигиена», «Паразитология и инвазионные болезни», «Эпизоотология с микробиологией», «Внутренне незаразные болезни», «Патологическая физиология и патологическая анатомия».

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата.** | **Формы и методы контроля и оценки.** |
| **ПК 3.1.** Проводить ветеринарный контроль убойных животных. | - грамотное, точное выполнение предубойного осмотра животных. | - составление матриц, таблиц, схем, опорных конспектов. |
| - качественная ***интерпретация результатов предубойного осмотра животных.*** | - составление презентаций. |
| - правильное, точное оформление документации. | - защита лабораторных и практических занятий;  - тестирование. |
| **ПК 3.2.** Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию. | - качественное, безошибочное выполнение мероприятий по отбору проб биологического материала, их упаковки, транспортировки и подготовки для лабораторного исследования. | - составление матриц, таблиц, схем, опорных конспектов;  - тестирование. |
| - грамотность, точность при оформлении соответствующей ветеринарной документации. | - защита лабораторных и практических занятий;  - тестирование. |
| **ПК 3.3.** Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы. | - оперативность, точность при выполнении мероприятий по отбору продуктов и сырья животного происхождения для исследований. | - защиты лабораторных и практических занятий;  - тестирование. |
| - грамотность ***в оформлении результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке.*** | - защита лабораторных и практических занятий;  - тестирование;  - рефераты, доклады;  - решение ситуационных задач. |
| - оперативность, точность при выполнении мероприятий по консервированию, упаковыванию и пересылке проб продуктов и сырья животного происхождения. | - составление матриц, таблиц, схем, опорных конспектов;  - тестирование. |
| - грамотность, точность при оформлении соответствующей ветеринарной документации. | - защита лабораторных и практических занятий;  - тестирование;  - рефераты, доклады;  - решение ситуационных задач. |
| **ПК 3.4.** Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства. | - качественное, безошибочное определение соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам. | - тестирование;  - презентация по вопросу соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам. |
| - оперативность, точность при выполнении мероприятий по отбору продуктов и сырья животного происхождения для исследований. | - составление матриц, таблиц, схем, опорных конспектов. |
| - грамотность, точность при оформлении соответствующей ветеринарной документации. | - защита лабораторных и практических занятий;  - тестирование;  - рефераты, доклады;  - решение ситуационных задач. |
| **ПК 3.5.** Проводить обеззараживание несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискантов. | - оперативность, грамотность при выполнении мероприятий по обеззараживанию нестандартных продуктов и сырья животного происхождения. | - тестирование;  - презентация по вопросу мероприятия по обеззараживанию нестандартных продуктов и сырья животного происхождения. |
| - оперативность, грамотность при выполнении мероприятий по утилизации конфискантов и зараженного материала. | - составление матриц, таблиц, схем, опорных конспектов;  - тестирование. |
| - обоснованное, точное оформление соответствующей ветеринарной документации. | - защита лабораторных и практических занятий;  - тестирование;  -рефераты, доклады, работа в системе Интернет. |
| **ПК 3.6.** Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья. | - качественное, безошибочное выполнение анализа продуктов и сырья животного происхождения. | - тестирование;  -рефераты, доклады, работа в системе Интернет. |
| - обоснованное, точное оформление соответствующей ветеринарной документации. | - защита лабораторных и практических занятий;  - тестирование. |
| **ПК 3.7.** Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия. | - оперативность, грамотность при выполнении вскрытия трупов животных. | - защита лабораторных и практических занятий;  - тестирование;  - рефераты, доклады, работа в системе Интернет. |
| - качественное, безошибочное выполнение стерилизации ветеринарных инструментов для проведения патологоанатомического вскрытия. | - тестирование;  - презентация по вопросу стерилизация ветеринарных инструментов для проведения патологоанатомического вскрытия. |
| - обоснованное, точное оформление соответствующей ветеринарной документации. | - защита лабораторных и практических занятий;  - тестирование. |
| **ПК 3.8.** Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала. | - качественное, безошибочное выполнение мероприятий по отбору биологического материала продуктов и сырья животного происхождения для исследований. | - защита лабораторных и практических занятий;  - тестирование;  - рефераты, доклады, работа в системе Интернет. |
| - качественное, безошибочное выполнение мероприятий по консервированию, упаковыванию и пересылке проб продуктов и сырья животного происхождения. | - составление матриц, таблиц, схем, опорных конспектов. |
| - обоснованное, точное оформление соответствующей ветеринарной документации. | - защита лабораторных и практических занятий;  - тестирование;  -рефераты, доклады, работа в системе Интернет. |
|  |  | Экзамен по модулю |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **1** | **2** | **3** |
| **ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к будущей профессии ветеринарного фельдшера; | Устный опрос. Работа в сети Интернет. |
| **ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - обоснованный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач при проведении санитарно - просветительской деятельности; | Устный опрос. Тестирование, в т. ч. компьютерное. |
| - уровень самостоятельности при организации и выполнении конкретных производственных задач; | Решение производственных ситуационных задач. Заполнение матриц, таблиц. |
| - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; | Презентация и защита выполненных работ. |
| **ОК 3.** Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях. | - анализ стандартных и нестандартных ситуаций, решение производственных и ситуационных ветеринарных задач; | Решение производственных ситуационных задач, тестирование. |
| - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; | Презентация практических работ по анализу производственных ситуаций и при защите отчетов по производственной практике. |
| **ОК 4.** Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - поиск, отбор информации из различных источников, включая Интернет. Эффективное использование информации для решения профессиональных задач и личностного развития; | Работа в системе интернет. Оценка самостоятельной работы по сбору информации и ее применению. |
| **ОК 5.** Использовать информационно - коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. | - выявление умений использования информационно-коммуникационных технологий в практической деятельности. Анализ эффективности применения информационных технологий; | Работа в системе Интернет. Презентация отдельных вопросов. |
| **ОК 6.** Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | - организация работы с применением технологий группового и коллективного взаимодействия. | Семинарские занятия, рефераты, работа со словарем. |
| **ОК 7.** Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результаты выполнения заданий. | - формирование лидерских качеств, качеств руководителя путем организации групповой работы студентов; | Составление и заполнение блок - схем, матриц, презентация отдельных вопросов. |
| - самоанализ, самооценка и коррекция результатов собственной работы. | Рефлексивный анализ. |
| **ОК 8.** Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | - планирование обучающимися повышения уровня личностного и профессионального развития; | Рефлексивный анализ. |
| - организация самостоятельной работы при изучении профессионального модуля; | Оценка самостоятельной работы студентов. Устный опрос. |
| **ОК 9.** Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; | Работа в системе Интернет. Оценка самостоятельной работы. |
| - анализ инноваций при изучении и применении новых технологий в ветеринарно-просветительной работе; | Презентации по отдельным вопросам. Оценка самостоятельной работы. |