» ДЕПАРТАМЕНТ ВНУТРЕННЕЙ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕАВТОНОМНОЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ДМИТРИЕВСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю:  Заместитель директора  ОГАПОУ «ДАК»  \_\_\_\_\_\_\_\_ О.В. Тарасенко  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 г. |

**Рабочая ПРОГРАММа**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

МДК. 03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

**по специальности 36.02.01 Ветеринария**

2020 г

Программа профессионального модуля ПМ.03. «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее– ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 36.02.01. Ветеринария (базовая подготовка)

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО:  на заседании ПЦК  Пр.от «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г №\_\_\_\_  Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_А.А. Зорикова | СОГЛАСОВАНО:  методист  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Н. Деговцова |

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дмитриевский аграрный колледж».

Разработчики:

1. Блинова Оксана Геннадьевна преподаватель специальных дисциплин ОГАПОУ «ДАК».

**СОДЕРЖАНИЕ:**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр.  4 |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 5 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 7 |
| **4 условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 16 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | 18 |

1. **паспорт рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 36.02.01 ВЕТЕРИНАРИЯ в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного произведения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и 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 при освоении профессии рабочего в рамках профессии СПО «Санитар ветеринарный» и «Оператор по искусственному осеменению животных и птиц»

* 1. **Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

**иметь практический опыт:**

- предубойного осмотра животных;

- участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;

**уметь:**

- проводить предубойный осмотр животных;

- вскрывать трупы животных;

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

- консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;

- проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;

- проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;

- проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала;

**знать:**

- правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения; -

методику предубойного осмотра животных;

- правила проведения патологоанатомического вскрытия;

- приемы постановки патологоанатомического диагноза;

- стандарты на готовую продукцию животноводства;

- пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика;

- методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;

- правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

* 1. **Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Всего –**726** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки –**402** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося–**268** часов;

самостоятельной работы обучающегося –**134** часа.

Учебной и производственной практики–**324** часа.

1. **результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности по участию в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного произведения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 3.1. | Организовывать и проводить ветеринарный контроль убойных животных. |
| ПК 3.2. | Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию. |
| ПК 3.3. | Вести ветеринарный лечебно-диагностический процесс с использованием специальной аппаратуры и инструментария. |
| ПК 3.4. | Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы |
| ПК 3.5. | Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства |
| 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, определять методы и способы выполнения профессиональных  задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами,  руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься  самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. |

1. **СТРУКУТРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

1. **Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **д профессиональных компетенций** | **Наименование разделов профессионального модуля** | **Всего часов**(макс. учебная нагрузка и практика) | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоятельная работа обучающегося** | | | | **Учебная, часов** | **Производственная**  **(**по профилю специальности) **часов** |
| **Всего, часов** | **В т.ч. лабораторные занятия и практические занятия, часов** | **В т.ч курсовая работа (проект), часов** | **Всего, часов** | | **В т.ч. курсовая работа (проект), часов** | |  |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |  | **6** | |  | | **7** | **8** |
| ПК 3.1  -3.8 | **МДК 03.01**. «Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» | **726** | **268** | **130** |  | **90+44** | |  | | **72** | **252** |
| ПК 3.2, 3.7, 3.8 | **Раздел 1.** «Ветеринарно-санитарная экспертиза и производственный ветеринарно-санитарный контроль» | 402 | 154 | 76  (78лекций) |  | 44 консуль-таций | |  | |  | - |
| ПК3.2, 3.7, 3.8 | **Раздел 2.** «Методики патологоанатомических и патологофизиологических исследований» | 114 | 54  ( 60 лекций) |  |  | |  | - |
| ПК 3.1  -3.8 | Учебная практика | 72 |  |  | | |  | | 72 | |  |
| Производственная практика | 252 |  | | 252 |
| **ВСЕГО:** | | **726** | **268** | 130 |  | **134** | |  | | **72** | **252** |

* 1. **Содержание обучения по профессиональному модулю**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов** | Объем  часов | Уровень освоения |
| **МДК 03.01. «Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»** | | **268** |  |
| **Раздел 1. «Ветеринарно-санитарная экспертиза и производственный ветеринарно-санитарный контроль»** | | **154**  (Л-78-ПЗ-76) |  |
| **Тема 1.1**  Введение | **Содержание учебного материала** | **2** | **2** |
| 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза ее значение, задачи, содержание связь с другими дисциплинами. Краткая история, сведения о развитии отечественной веет.сан.экспертизы. | 2 |
| **Практические занятия** | **-** |
| **Самостоятельная работа** | 1 |
| Доклад « История развития ВСЭ в России» |  |
| **Тема 1.2**  Типы и цеха мясоперерабатывающих предприятий | **Содержание учебного материала** | **2** | **2** |
| 1. Типы и структура боенских и мясоперерабатывающих предприятий. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию мясоперерабатывающих предприятий | 2 |
| **Практическая работа** | **-** |
| **Самостоятельная работа** | 1 |
| Доклад «Категории мясоперерабатывающих предприятий» |  |
| **Тема 1.3**  Транспортирование животных и птицы. Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте | **Содержание учебного материала** | **10** | **3** |
| 1. Задачи ветеринарно-санитарной службы при транспортировании убойных животных и птицы. Способы транспортировки. Подготовка животных к транспортированию. | 2 |
| 1. Профилактика транспортного травматизма. Болезни животных, связанные с транспортированием. | 2 |
| 1. Порядок ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных | 2 |
| **Практические занятия** | **4** |
| 1. Категории убойных животных. Определение упитанности | 2 |
| 1. Ознакомление и оформление транспортной документации при транспортировки скота и птицы | 2 |
| **Самостоятельная работа** |  |
| Составление конспекта «Транспортировка убойных животных», «Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте», «Предприятия по переработке животных» | 5 |
| **Тема 1.4**  Предубойное содержание животных и птицы, подготовка к убою. | **Содержание учебного материала** | **4** | **3** |
| 1. Порядок приема и сдачи животных и птицы. Режим предубойного содержания. Подготовка к убою скота и птицы, их предубойный осмотр и его значение. Ветеринарные правила допуска на убой больных и вакцинированных животных. | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| 1. Подготовка к убою скота и птицы, их предубоыный осмотр, его значение. Ветеринарно-санитарные правила допуска на убой больных и вакцинированных животных | 2 |
| **Самостоятельная работа** | 2 |
| Доклад «Предубойный осмотр однокотытных и КРС» |  |
| **Тема 1.5**  Убой животных и птицы. Основы технологии и гигиена первичной переработки животных | **Содержание учебного материала** | 4 |  |
| 1. Современные технологические схемы убоя животных и птицы. Первичная переработка туши на конвейерных линиях. Способы обескровливания. Туалет туш. Ветеринарно-санитарный контроль. | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| 1. Первичная переработка туш животных и птицы на конвейерных линиях | 2 |
| **Самостоятельная работа** | 2 |
| Доклад «Сортовая разрубка туш убойных животных» |  |
| **Тема 1.6**  Методика осмотра голов, туш и внутренних органов. | **Содержание учебного материала** | **6** | **3** |
| 1. Цель и значение послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра голов, туш и внутренних органов. Значение исследования лимфатической системы при ветеринарно-санитарной экспертизе. Методика и техника послеубойного исследования голов, туш и внутренних органов. Клейменее. | 4 |
| **Практические занятия** | **2** |
| 1. Определение топографии и морфологии лимфатических узлов головы, туши, внутренних органов у различных видов животных | 2 |
| **Самостоятельная работа** | **3** |
| Доклад «Анатомо-топографические особенности строения убойных житвотных» |  |
| **Тема 1.7**  Морфологический, химический состав мяса и товароведческая оценка мяса**.** | **Содержание учебного материала** | **8** | **3** |
| 1. Мясо, его пищевое и биологическое значение. Морфологический и химический состав мяса. Классификация мяса. Товароведческая оценка мяса. | 2 |
| 1. Изменения в мясе после убоя и при хранении. Фаза послеубойного окоченения. Фаза собственного созревания. Фаза аутолиза. | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| 1. Определение степени свежести и доброкачественности мяса. Его санитарная оценка по результатам органолептического исследования. | 2 |
| 1. Определение видовой принадлежности мяса | 2 |
| **Самостоятельная работа** |  |
| Доклад «Товароведческая оценка мяса», |  |
| **Тема 1.8**  Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при вынужденном убое | **Содержание учебного материала** | **6** | **3** |
| 1. Определение мяса больных и павших животных | 2 |
| 1. Вынужденный убой. ВСЭ продуктов убоя больных и павших животных | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| 1. Вынужденный убой. ВСЭ продуктов убоя больных и павших животных | 2 |
| **Самостоятельная работа** | 3 |
| Презентация **«**Определение мяса больных и павших животных» |  |  |
| **Тема 1.9**  Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы при инфекционных болезнях. | **Содержание учебного материала** | **12** | **3** |
| 1. Предубойная и послеубойная диагностика основных инфекционных заболеваний животных и птицы, дифференциальная диагностика. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней | 2 |
| 1. Ветеринарно-санитарная оценка тушек кроликов и птицы при и инфекционных болезнях. | 2 |
| **Практические занятия** | **6** |
| 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях (передающихся человеку через продукты убоя) | 4 |
| 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях (не передающихся человеку через продукты убоя | 4 |
| **Самостоятельная работа** | 6 |
| Реферат «ВСЭ продуктов убоя при инфекционных заболеваниях», «Предубойная и послеубойная диагностика основных инфекционных ьолезней животных и птиц» |  |
| **Тема 1.10**  Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы при инвазионных болезнях | **Содержание учебного материала** | **12** | **3** |
| 1. Предубойная и послеубойная диагностика основных инвазионных заболеваний животных и птицы, дифференциальная диагностика. | 2 |
| 1. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней. | 2 |
| **Практические занятия** | **8** |
| 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы при инвазионных заболеваниях (передающихся человеку через продукты убоя). | 2 |
| 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных заболеваниях (не передающихся человеку через продукты убоя) | 2 |
| 1. Трихинеллоскопия мяса и шпика свинины. Исследование на финноз.Бактериоскопия | 4 |
| **Самостоятельная работа** | 6 |
| Реферат «ВСЭ продуктов убоя при инвазионных заболеваниях», «Предубойная и послеубойная диагностика основных инвазионных болезней животных и птиц» |  |
| **Тема 1.11**  Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы при болезнях незаразной этиологии. | **Содержание учебного материала** | **6** | **3** |
| 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы при болезнях незаразной этиологии (при септических процессах, болезнях обмена веществ, органов грудной и брюшной полости). | 2 |
| **Практические занятия** | **4** |
| 1. Послеубойная дифференциальная диагностика незаразных болезней | 4 |
| **Самостоятельная работа** | 3 |
| Реферат «ВСЭ продуктов убоя при болезнях незаразной этиологии.», «Предубойная и послеубойная диагностика болезнях незаразной этиологии.животных и птиц» |  |
| **Тема 1.12**  Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы при отравлениях и радиационном загрязнении | **Содержание учебного материала** | **8** | **3** |
| 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза убоя животных, перенесших острые отравления, подвергнутых обработкам пестицидами, лечению антибиотиками. Сроки убоя животных, подвергшихся воздействию сильнодействующих веществ. | 2 |
| 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при радиационном загрязнении, Сроки убоя животных. | 2 |
| **Практические занятия** | **4** |
| 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях и радиационном загрязнении. Сроки убоя животных | 4 |
| **Самостоятельная работа** | 4 |
| Реферат «ВСЭ продуктов убоя при отравлениях и радиационном загрязнении.», «Предубойная и послеубойная диагностика при отравлениях и радиационном загрязнении |  |
| **Тема 1.13**  Обеззараживание туш и внутренних органов больных животных. Условно годное мясо. Пути реализации | **Содержание учебного материала** | **10** |  |
| 1. Убой больных животных, его обоснование и порядок проведения. Различие мяса и внутренних органов здоровых. Больных и убитых в агонизирующем состоянии животных. Санитарная оценка продуктов убоя. Пути утилизации продуктов и сырья животного происхождения. | 2 |
| 1. Методики обеззараживания мяса и мясных продуктов в высокой, низкой температуре и посолом. Режимы обеззараживания. Пути реализации продуктов. | 2 |
| **Практические занятия** | **6** |
| 1. Определение мяса больных и здоровых животных по результатам органолептических исследований. | 2 |
| 1. Распознавание мяса животных убитых в агонии и павших-органолептически. | 4 |
| **Самостоятельная работа** | ***5*** |
| Реферат «Нормативные документы регламентирующие обеззараживание мяса», Доклад «Порядок и режимы обеззараживания мяса высокими температурами» |  |
| **Тема 1.14**  Изменение мяса при хранении. Транспортировка скоропортящихся продуктов | **Содержание учебного материала** | **4** | **2** |
| 1. Транспортировка скоропортящихся продуктов. | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| 1. Транспортировка скоропортящихся продуктов | 2 |
| **Самостоятельная работа** | 2 |
| Реферат «организация перевозок. Виды транспортных средств» |  |
| **Тема 1.15**  Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови, кожевенно-мехового сырья. Утилизация конфискатов. | **Содержание учебного материала** | **10** | **3** |
| 1. Субпродукты, их классификация и пищевая ценность. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы сырья животного происхождения. Пищевые жиры. Жировое сырье, его пищевое значение, сбор и переработка. Виды и сорта пищевых топленых жиров. Ветеринарно-санитарная оценка жира. Утилизация конфискатов. | 2 |
| 1. Кишечное сырье. Сбор, консервирование и обработка кишок на мясокомбината, бойнях и убойных пунктах. Пороки кишок и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья. Утилизация конфискатов. | 2 |
| 1. Кровь. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработки крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты. Эндокринное сырье. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и готовых продуктов. Утилизация конфискатов. | 2 |
| **Практические занятия** | **4** |
| 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров | 2 |
| 1. Ветеринарно-санитарные условия сбора и транспортировки субпродуктов | 2 |
| **Самостоятельная работа** | 5 |
| Доклад « ВСЭ экспертиза пищевых жиров», «ВСЭ кишечного сырья и крови» |  |
| **Тема 1.16**  Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. | **Содержание учебного материала** | **4** | **2** |
| 1. Морфологический и химический состав мяса диких животных и пернатой дичи. Особенности ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов. | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| 1. Ветеринарно-санитарная оценка убоя диких животных | 2 |
| **Самостоятельная работа** | 2 |
| Реферат «Особенности и порядок ВСЭ мяса домашних и диких промысловых животных**»** |  |
| **Тема 1.17**  Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных | **Содержание учебного материала** | **8** | **3** |
| 1. Химический состав мяса рыб. Ядовитые рыбы. ВСЭ свежей рыбы. ВСЭ рыбы при инфекционных, инвазионных болезнях | 2 |
| 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой, соленой, сушеной, копченой рыбы и рыбных продуктов | 2 |
| 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных. | 2 |
| **Самостоятельная работа** | 4 |
| Реферат «Особенности и порядок ВСЭ мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных**»** |  |
| **Тема 1.17**  Гигиена консервирования мяса и мясопродуктов | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| 1. Консервирование мяса низкой температурой,высокой температурой, поваренной солью, новые методы консервирования | 2 |  |
| **Практические занятия** | **2** |  |
| 1. ВСЭ надзор и экспертиза мяса на холодильниках. ВСЭ экспертиза при производстве консервов и готовой продукции | 2 |  |
| **Самостоятельная работа** | 2 |  |
| Доклад « ВСЭ при производстве консервов и готовой продукции» |  |  |
| **Тема 1.19**  Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас, ветчинно-штучных изделий | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| 1. Технология производства вареных , полукопченых, варено-копченых, сырокопченых, ливерных колбас, зельцы, студни, копченостей | 2 |  |
| **Практические занятия** | **2** |  |
| 1. ВСЭ колбас и копченостей | 2 |  |
| **Самостоятельная работа** | 2 |  |
| Презентация «Гигиена производства колбас разных видов» |  |  |
| **Тема 1.20**  Ветеринарно-санитарная экспертиза и основы технологи молока и молочных продуктов | **Содержание учебного материала** | **14** | **2** |
| 1. Химический состав и пищевая ценность молока. Факторы влияющие на химический состав и бактерицидные свойства молока. Стандарты на готовую продукцию. | 2 |
| 1. Контроль санитарного качества молока на фермах. Мероприятия по повышению качества молока. Способы и режимы обеззараживания молока. | 2 |
| 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных | 2 |
| 1. Основы технологии и гигиена получения кисломолочных продуктов. Стандарты на кисломолочные продукты | 2 |
| **Практические занятия** | **6** |
| 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока органолептическими и лабораторными методами | 2 |
| 1. Определение натуральности и сорта молока органолептическими и лабораторными методами. | 2 |
| 1. Исследования кисломолочных продуктов органолептически. | 2 |
| **Самостоятельная работа** | **7** |
| Реферат «Основы технологии и гигиены получения молока на фермах», Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспепртиза кисломолочных продуктов» |  |
| **Тема 1.21**  Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| 1. Пищевое значение яиц их строение и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, упаковки, транспортировки и хранении яиц. Классификация товарных яиц по действующим стандартам. Пороки яиц. Методики обеззараживания яиц не соответствующих стандартам качества яиц | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведческая оценка яиц. Овоскопия. | 2 |
| **Самостоятельная работа** | 2 |
| Доклад «Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных» |  |
| **Тема 1.22**  Организация ВСЭ пищевых продуктов на продовольственных рынках | **Содержание учебного материала** | **8** | **3** |
| 1. Понятие о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках. Устройство, оборудование, функции и задачи лаборатории. Требования к доставке на рынки, правила их ветеринарно-санитарной экспертизы, ведение документации. Пищевые продукты, не подлежащие продаже на рынках. Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на рынках | 2 |
| **Практические занятия** | **6** |
| 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, на продовольственном рынке | 2 |
| 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, на продовольственном рынке | 2 |
| 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда | 2 |
| **Самостоятельная работа** | 4 |
| Реферат « Определение фальсификации меда», «Санитарная экспертиза мороженных растительных продуктов» |  |
| **Тема 1.23**  Стандартизация и сертификация пищевых продуктов продуктов | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| 1. Основные понятия сертификации. Цели, задачи,принципы. Системы сертификации ГОСТов на пищевые продукты | 2 | **3** |
| **Практические занятия** | **2** |  |
| 1. Требования по ГОСТу на пищевые продукты | 2 |  |
| **Самостоятельная работа** | 2 |  |
| Реферат «Законодательная базасертификации» |  |  |
| **Раздел 2. «Методики патологоанатомических и патологофизиологических исследований»** | | **114**  (60 л/54пз) |  |
| **Тема 2.1**  Предмет и задачи  патологической анатомии. | **Содержание учебного материала** | **2** | **3** |
| 1. Патологическая анатомия как теоретическая и практическая основа современной ветеринарии. Значение патологоанатомических исследований в своевременной постановке диагноза гибели животного и проведении своевременных профилактических оздоровительных мероприятий. Краткие сведения из истории патологической анатомии. Основные этапы ее развития. Ведущая роль отечественных ученых в раз | 2 |
| **Практические занятия** | - |
| **Самостоятельная работа** | - |
| **Тема 2.2**  Роль внешних факторов в возникновении болезней | **Содержание учебного материала** | **6** |  |
| 1. Общее и местное воздействие . Действие на организм животного механических, физических, химических и биологических факторов | 4 |  |
| **Практические занятия** | **2** |  |
| 1. Правила описания органов, тканей и патологических процессов. | 2 |  |
| **Самостоятельная работа** | 3 |  |
| Доклад «Роль этиологического фактора в развитии патологического процесса» |  |  |
| **Тема 2.3**  Учение о патогенезе | **Содержание учебного материала** | **2** |  |
| 1. Понятие о патогенезе. Роль невной и эндокринной системы в развитии борлезни. Пути распространения патогенных факторов в организме.Выздоровление и востановление утраченных функций | 2 |  |
| **Практические занятия** | - |  |
| **Самостоятельная работа** | - |  |
| **Тема 2.4**  Расстройство кровообращения, лимфообращения и содержания тканевой жидкости | **Содержание учебного материала** | **6** | **3** |
| 1. Общие и местные нарушения кровообращения, их взаимосвязь. Артериальная гиперемия. Венозная гиперемия. Анемия. Тромбоз. Эмболии. Стаз. Инфаркт | 2 |
| **Практические занятия** | **4** |
| 1. Диагностика различных видов местного расстройства крово-и лимфообращенияличной гигиены. | 2 |
| 1. Диагностика расстройства крово-и лимфообращения | 2 |
| **Самостоятельная работа** | 3 |
| Конспект « Оличие тромбов от посмертных сгустков крови» |  |
| **Тема 2.5**  Некроз, апоптоз, атрофия | **Содержание учебного материала** | **4** | **3** |
| 1. Некроз, некробиоз и апоптоз. Значение некрозов и апоптоз для организма животных. Атрофия. Определение. Класификация. Причины, признаки исход и значение для организма | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| 1. Диагностика некрозов, апоптоза и атрофии. | 2 |
| **Самостоятельная работа** | 2 |
| Реферат «Компенсаторные механизмы, исход и значение» Составление схем |  |
| *Консультация* | *2* |
| **Тема 2.6**  Дистрофия | **Содержание учебного материала** | **6** | **3** |
| 1. Дистрофия. Белковая дистрофия. Жировая дистрофия. Углеводная дистрофия | 2 |
| **Практические занятия** | **4** |
| 1. Диагностика белковой дистрофии. | 2 |
| 1. Диагностика жировой и углеводной дистрофии | 2 |
| **Самостоятельная работа** | 2 |
| Описать разные виды дистрофии |  |
| *Консультация* | 2 |
| **Тема 2.7**  Смерть | **Содержание учебного материала** | **4** | **2** |
| 1. Понятие о смерти. Причины смерти, ее виды. Процесс смерти. Трупные признаки и   посмертные изменения. Отличие постмертных кровяных сгустков от тромбов | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| 1. Определение признаков смерти и посмертных изменений при вскрытии трупов   животных | 2 |
| **Самостоятельная работа** | 1 |
| Реферат «Отличие трупных изменений от сходных патологических процессов» |  |
| *Консультация* | *2* |
| **Тема 2.8**  Гипертрофия и  регенерация | **Содержание учебного материала** | **4** | **2** |
| 1. Гипертрофия и гиперплазия. Регенерация, ее сущность | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| 1. Диагностика гиперплазии и гипертрофии органов. | 2 |
| **Самостоятельная работа** | 2 |
| Реферат «Процес заживления ран. Особенности регенерации у разных видов животных**»** |  |
| *Консультация* | *2* |
| **Тема 2.9**  Воспаление | **Содержание учебного материала** | **6** | **2** |
| 1. Понятие о воспаление. Причины.Альтерация.Пролиферация.Виды экссудатов. Основные отличия экссудата от транссудата. Значение воспаления | 2 |
| **Практические работы** | **4** |
| 1. Диагностика воспаления | 2 |
| 1. Диагностика видов воспаления больных животных | 2 |
| **Самостоятельная работа** | 2 |
| Доклад « Влияние нервной и эндокринной систем на развитие воспаленя» |  |
| *Консультация* | *2* |
| **Тема 2.10**  Расстройство. Терморегуляции. Лихорадка | **Содержание учебного материала** | **4** | **2** |
| 1. Понятие о лихорадке. Типы температурных кривых при лихорадке. Отличие лихорадки от перегревания. Значение для организма . | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| 1. Диагностика лихорадки | 2 |
| **Самостоятельная работа** |  |
| *Консультация* | *2* |  |
| **Тема 2.11**  Опухоли. Лейкозы | **Содержание учебного материала** | **4** | ***2*** |
| 1. Опухоли. Антипизм роста опухолей, особенности обмена веществ в опухолевой ткани | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| 1. Диагностика опухолей, лейкозов. | 2 |
| **Самостоятельная работа** |  |
| *Консультация* | 2 |  |
| **Тема 2.12**  Патология сердечно – сосудистой системы, органов кроветворения и иммунной системы | **Содержание учебного материала** | **6** |  |
| 1. Понятие о расстройствах общего кровообращения. Понятие о гипертонии и гипотонии.Эндокардит. Миокардит. Перикардит. Объёмные изменения сердца. Пороки сердца. | 4 |  |
| **Практические занятия** | **2** |
| 1. Диагностика расстройства общего кровообращения | 2 |
| **Самостоятельная работа** | 2 |
| Конспект « Гипертония и гипотония» |  |
| *Консультация* | 2 |
| **Тема 2.13**  Патология системы крови | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| 1. Изменения общего количества крови. Общая анемия. Качественные изменения эритроцитов | 2 | **3** |
| **Практические занятия** | **2** |
| 1. Определение количественного и качественного состава крови | 2 |
| **Самостоятельная работа** |  |
| *Консультация* | 2 |
| **Тема 2.14**  Патология органов дыхания | **Содержание учебного материала** | **4** | **3** |
| 1. Нарушение функций верхних дыхательных путей, кровотока в легких. Асфиксия Воспалительные болезни легких. Экссудативные пневмонии | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| 1. Диагностика различных видов заболеваний органов дыхания | 2 |
| **Самостоятельная работа** |  |
| *Консультация* | 2 |
| **Тема 2.15**  Патология органов пищеварения | **Содержание учебного материала** | **4** | **3** |
| 1. Основные причины нарушения пищеварения. Наружение аппетита, Жажда. Расстройство в ротовой полости. Нарушение слюноотделения, глотания. Нарушение функций пищевода.. | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| 1. Определение болезней органов пищеварительной системы. | 2 |
| **Самостоятельная работа** |  |
| *Консультация* | 2 |
| **Тема 2.16**  Патология печени | **Содержание учебного материала** | **6** | **3** |
| 1. Нарушение функций печени. Нарушение барьерной функции печени. Нарушение желчеобразования и желчевыделения. Желтуха, ее виды. Механизм развития. Гепатозы. Токсическая дистрофия печени. | 4 |
| **Практические занятия** | **2** |
| 1. Определение болезней печени | 2 |
| **Самостоятельная работа** |  |
| *Консультация* | 2 |
| **Тема 2.17**  Патология мочеполовой системы | **Содержание учебного материала** | **4** | **3** |
| 1. Нарушение клубочковой фильтрации. Нарушение канальцевой реабсорбции. Уремия,нефроз и нефрит. Воспаление мочевого пузыря | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| 1. Определение болезней органов мочеполовой системы | 2 |
| **Самостоятельная работа** |  |
| *Консультация* | 2 |
| **Тема 2.18**  Патология эндокринной системы | **Содержание учебного материала** | **4** | **3** |
| 1. Эндокринные нарушения. Гипер- и гипофункции передней доли гипофиза. Нарушение функций задней доли гипофиза. Нарушений функций околощитовидных желез. | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| 1. Определение болезней эндокринной системы | 2 |
| **Самостоятельная работа** |  |
| *Консультация* | 2 |
| **Тема 2.19**  Патология нервной системы | **Содержание учебного материала** | **4** |
| 1. Патология нервной системы. Неврозы. Обмороки. Нарушения чувствительности. Парезы и параличи. | 2 | **3** |
| **Практические занятия** | **2** |
| 1. Определение болезней нервной системы | 2 |
| **Самостоятельная работа** |  |
| *Консультация* | 2 |
| **Тема 2.20**  Патология обмена веществ | **Содержание учебного материала** | **4** | **3** |
| 1. Нарушение основного обмена. Голодание, его виды. Гипер-и гиповитаминозы. | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| 1. Определение болезней обмена веществ | 2 |
| **Самостоятельная работа** |  |
| *Консультация* | 2 |
| **Тема 2.21.**  Отравления | **Содержание учебного материала** | **6** | **3** |
| 1. Сущность отравлений. Минеральные отравления. Отравления растительными ядами | 2 |
| 1. Отравление животных соединениями тяжелых металлов и мышьяка. Отравление животных пестицидами | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| 1. Определение различных видов отравлений на боенском материале, по рисункам. | 2 |
| **Самостоятельная работа** |  |
| *Консультация* | 2 |  |
| **Тема 2.22**  Инфекционные заболевания | **Содержание учебного материала** | **6** | **3** |
| 1. Инфекционные болезни, местные и общие изменения и их диагностическое значение. Бактериальные инфекции преимущественно с острым течением. | 4 |
| **Практические занятия** | **2** |
| 1. Определение различный видов инфекционных болезней | 2 |
| **Самостоятельная работа** |  |
| *Консультация* | 2 |
| **Тема 2.23.**  Микозы и микотоксикозы | **Содержание учебного материала** | **4** | **3** |
| 1. Сущность микозов и микотоксикозов. Диагностика актиномикоза, аспергиллеза, мукормикоза, стахиботриотоксикоза | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| 1. Определение различных видов микозов и микотоксикозов на трупном материале, гистологических препаратах | 2 |
| **Самостоятельная работа** |  |
| *Консультация* | 2 |
| **Тема 2.24.**  Инвазионные болезни | **Содержание учебного материала** | **4** | **3** |
| 1. Патологоанатомические изменения и диагностика пироплазмидозов, гельминтозов млекопитающих.. | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| 1. Определение различных видов инвазионных заболеваний на трупном материале, по картинкам, слайдам | 2 |
| **Самостоятельная работа** |  |
| *Консультация* | 2 |
| **Тема 2.25.**  Токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| 1. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Пищевые бактериальные токсикозы стафилококковой этиологии. Патогеннсть бактерий ряда сальмонелла. |  |  |
| **Практические занятия** | **2** |  |
| 1. Санитарная оценка. Диагностика пищевых токсикозоы | 2 |  |
| **Самостоятельная работа** | - |  |
| *Консультация* | 2 |  |
| **Тема 2.2**  Вскрытие трупов животных | **Содержание учебного материала** | **4** | **3** |
| 1. Проблемы перспективы развития патологической анатомии животных. Итоговое занятие | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| 1. Вскрытие трупов животных, оформление документации вскрытия, отбор патологического материала для исследований в лабораторию и оформление сопроводительного документа. | 2 |
| **Самостоятельная работа** | **-** |
| *Консультация* | *2* |  |
| **Самостоятельная работа при изучении ПМ 03** (при наличии, указываются издания) | | **90** | **3** |
| **Консультации по подготовке к экзаменам:** | | **44** | **3** |
| **Всего часов:268**часов аудиторных,(138-теория,130-ПЗ),90-самостоятельная работа,44 –консультации) | |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**  **МДК 03.01.«Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»** | | **72 часа** | | |
| **Виды работ:** | |  | |
| **Тема 1.1**  Изучить правила и участвовать в приемке животных | Изучение структуры мясоперерабатывающего предприятия | 6 | | |
| Задачи ветеринарно-санитарной службы при транспортировании убойных животных и птицы. Способы транспортировки. Подготовка животных к транспортированию. | 6 | | |
| Ознакомление и оформление транспортной документации при транспортировки скота и птицы | 6 | | |
| **Тема 1.2**  Изучить работу санитарной бойни | схемы убоя животных и птицы. Первичная переработка туши на конвейерных линиях. Способы обескровливания | 6 | | |
| Туалет туш. Ветеринарно-санитарный контроль. | 6 | | |
| **Тема 1.3**  Методика осмотра голов, туш и внутренних органов. | Изучение послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра голов, туш и внутренних органов. Исследования лимфатической системы при ветеринарно-санитарной экспертизе. | 6 | | |
| Методика и техника послеубойного исследования голов, туш и внутренних органов. Клейменее. | 6 | | |
| **Тема 1.4**  Определение видовой принадлежности мяса | Определение видовой принадлежности мяса | 6 | | |
| **Тема 1.5**  Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы при инфекционных и ивазионных болезнях. | Предубойная и послеубойная диагностика основных инфекционных и инвазионных заболеваний животных и птицы, дифференциальная диагностика. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении болезней | 6 | | |
| **Тема 1.6**  Ветеринарно-санитарная экспертиза и основы технологи молока и молочных продуктов | Ветеринарно-санитарная экспертиза молока органолептическими и лабораторными методами | 6 | | |
| Определение натуральности и сорта молока органолептическими и лабораторными методами. | 6 | | |
| **Тема 1.7**  Организация ВСЭ пищевых продуктов на продовольственных рынках | Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, на продовольственном рынке  Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, на продовольственном рынке. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда | 4 | |
| **ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ** | | 2 | |
| **ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**  **МДК 03.01.«Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»** | | **252 часа** | |
| **Виды работ:** | |  | |
| **Тема 1.1.**  Участие в проведении ветеринарного контроля убойных животных и в отборе образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы | Организовывать и проводить ветеринарный контроль убойных животных | **36** | |
| **Тема 1.2**  Участие в проведении соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства и птицеводства | Организовывать и проводить ветеринарный контроль туш, голов внутренних органов | **36** | |
| **Тема 1.3**  Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технологического сырья | Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технологического сырья | **36** | |
| **Тема 1.4**  Участие в проведении отбора проб молока и молочных продуктов для ветеринарно-санитарной экспертизы. | Проводить отбор проб молока и молочных продуктов для ветеринарно-санитарной экспертизы | **36** | |
| **Тема 1.5**  Участие в проведении патологического вскрытия | Проводить диагностический процесс с использованием специальной аппаратуры и инструментария для патологического вскрытия | **36** | |
| **Тема 1.6**  Участие в проведении забора образцов крови, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию | Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковывать и подготавливать к исследованию | **36** | |
| **Тема 1.7**  Участие в проведение в ветеринарно- санитарной экспертизе пищевых продуктов на продовольственном рынке |  |  | **36** |
| **ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ** | | **2** | |
| **Всего часов** | |  | **324** |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
   1. **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы осуществляется в учебных кабинетах «Анатомии и физиологии животных» и «Организация ветеринарии и зоотехнии».

**Оборудование учебных кабинетов:**

- посадочные места по количеству студентов;

- рабочее место преподавателя;

- комплект лекарственных веществ;

- комплект хирургических и терапевтических инструментов;

- комплект диагностических инструментов;

- спецодежда;

- комплект учебно-наглядных пособий.

**Оборудование лаборатории:**

- посадочные места по количеству студентов;

- рабочее место преподавателя;

- комплект хирургических и терапевтических инструментов;

- комплект диагностических инструментов;

- лабораторная посуда;

- инструменты для ведения лекарственных веществ;

- дезинфицирующие средства.

**«Вскрывочная» патологического материала в ООО «Яковлевский санветутилзавод» и производственная площадка ООО «МПЗ Агро-Белогорья»**

**Технические средства обучения:** мультимедийный комплекс,

ноутбук, интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением, электронные ресурсы библиотеки.

* 1. **Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза, СПб. Лань, 2013

2. Серегин И.Т., Никитенко В.Е. и др. Ветсанэкспертиза убоя животных и птицы. Учебное пособие, М., РУДН, 2010

3. Жаров А.В., Иванов И.В., Стельников А.П. «Вскрытие и патологоморфологическая диагностика животных», - М.: Колос, 2000.

**Дополнительные источники:**

1. Грисслер А., Фольгмайр Т., Хольцхой М., Вернер-Тучку М. Болезнисвиней. Диагностикаиэффективноелечение. Практическоепособие. – Киев: ООО «АграрМедиен Украина», 2010. – 238 с
2. Кондрахин И.П. Методы ветеринарной клинической лабораторной диагностики: справочник. - М.: КолосС, 2004. - 520 с.
3. Киладзе А.Б. Товароведение и экспертиза животного сырья. – М: «КолосС», 2012.
4. Медведева М.А. Клиническая ветеринарная лабораторная диагностика: справочник для ветеринарных врачей. - М.: Аквариум, 2009. - 416 с.
5. Серегин И.Г., Воронков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов. Либроком. 2012

**Периодические издания** (отечественные журналы)

Ветеринария, Свиноводство, Животноводства России

**Электронные ресурсы**

1. «Технология разведения и содержания свиней», Бекенев В.А., С-Пб, Лань, 2012г.
2. «Свиньи: содержание, кормление и болезни», Кузнецов А.Ф., С-Пб, Лань, 2007г.
3. «Болезни животных - диагностика, лечение, профилактика» - КОРАЛЛ
4. Ветеринарный энциклопедический словарь (электронный ресурс).- М: 2006.

**Интернет-ресурсы**

1. Портал словарей и энциклопедий http://dic.academic.ru
2. Портал литературы по анатомии http://www.vashaknizka.ru
3. Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике htpp\\:www.edu.ru/db/portal/sites/portal\_page.html

**Оборудовани**е

1. Стенды

2. Влажные мышечные, органные препараты

3. Свежий материал

4. Клинические инструменты

5. Оборудование для исследования крови, мочи и др

6. Микроскопы

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

Теоретические, лабораторные и практические занятия, учебная и производственная практики проходят в кабинетах и лабораториях техникума, на предприятиях ООО «ГК Агро-Белогорье»: ООО «МПЗ Агро-Белогорья», ООО «Яковлевскийсанветутилзавод», свинокомплексы. Осуществляется дуальное обучение, при которой более 50% учебного времени студенты обучаются в условиях производства.

Теоретической базой предшествующей изучению профессионального модуля является изучение «Анатомии и физиологии животных», «Латинского языка в ветеринарии», «Безопасности жизнедеятельности», «Фармакологии», «Микробиологии».

* 1. **Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования осуществляют преподаватели, кандидаты наук, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). С опытом педагогической деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы более 20 лет и прошедшие последнюю стажировку в профильных организациях 2013 году.

1. **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Проводить  ветеринарный контроль  убойных животных. | - Выполнение предубойного осмотра животных;  - Оформление соответствующей ветеринарной документации.. | - Оценка выполнения  практических занятий;  - Оценка выполнения  реферативных работ;  - Письменный опрос;  - Оценка выполнения  тестовых заданий;  - Решение  ситуационных задач. |
| Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию. | - Выполнение мероприятий по отбору проб биологического материала, их упаковки,  транспортировки и подготовки для лабораторного исследования, | - Оценка выполнения  практических занятий;  - Оценка выполнения  реферативных работ;  - Письменный опрос;  - Оценка выполнения  тестовых заданий;  - Решение  ситуационных задач. |
| Проводить забор  образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной  экспертизы. | - Выполнение мероприятий по отбору продуктов и сырья животного происхождения для исследований;  - Оформление соответствующей ветеринарной документации. | - Оценка выполнения  практических занятий;  - Оценка выполнения  тестовых заданий;  - Решение  ситуационных задач. |
| Определять  соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства. | - Определение соответствия продуктов и сырья животного  происхождения стандартам; | - Оценка выполнения  практических занятий;  - Оценка выполнения  тестовых заданий;  - Решение  ситуационных задач. |
| Проводить  обеззараживание несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискантов. | - Выполнение мероприятий по обеззараживанию нестандартных продуктов и сырья животного  происхождения; | - Оценка выполнения  практических занятий;  - Решение  ситуационных задач. |
| Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира,крови, кишок, эндокринного и технического сырья. | - Выполнение анализа продуктов и сырья животного происхождения  - Оформление соответствующей ветеринарной документации. | - Оценка выполнения  практических занятий;  Письменный опрос;  - Оценка выполнения  тестовых заданий;  - Решение  ситуационных задач |
| Участвовать в проведении патологоанатомического  вскрытия. | Выполнение стерилизации ветеринарных инструментов для проведения патологоанатомического вскрытия.;  - Оформление соответствующей ветеринарной документации. | - Оценка выполнения  практических занятий;  - Оценка выполнения  реферативных работ;  - Письменный опрос;  - Оценка выполнения  тестовых заданий;  - Решение ситуационных задач |
| Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического  материала. | - Выполнение мероприятий по отбору биологического материала продуктов и сырья животного  происхождения для исследований;  - Оформление соответствующей ветеринарной документации. | - Оценка выполнения  практических занятий;  - Оценка выполнения  реферативных работ;  - Письменный опрос;  - Оценка выполнения  тестовых заданий;  - Решение  ситуационных задач |
| Комплексный экзамен по модулю | | |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса. | Анкетирование, наблюдение, собеседование |
| Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных  задач, оценивать их эффективность и качество. | Организация деятельности, выбор методов и способов выполнения профессиональных  задач, оценка их эффективности и качества. | Наблюдение за организацией деятельности, выбор методов и способов выполнения профессиональных задач, |
| Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. | Решение проблемы, оценка рисков и принятие решения в нестандартных ситуациях. | Анализ решения проблемы, оценка рисков |
| Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Поиск, анализ и оценка информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Анализ решения проблемы поиска информации |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. | Использование информационно-коммуникационных технологии для совершенствования профессиональной деятельности. | Анкетирование, наблюдение, собеседование |
| Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами,  руководством, потребителями. | Работа в коллективе и команде, общение с коллегами,  руководством, потребителями. | Наблюдение за организацией коллективной деятельности |
| Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий | Определение цели, мотивация деятельности подчиненных, организация и контроль их работы с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий | Анкетирование, наблюдение, собеседование |
| Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься  самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Определение задачи профессионального и личностного развития, заниматься  самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Наблюдение за организацией деятельности по самообразованию |
| Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. | Готовность к смене технологий в профессиональной деятельности. | Анкетирование, собеседование |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | Исполнить воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | Анкетирование, наблюдение, собеседование |

**Разработчики:**

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дмитриевский сельскохозяйственный техникум»

Преподаватель О.Г. Блинова

**Эксперты:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия