

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ ПМ.03 УЧАСТИЕ В ПРОВЕДЕНИИ  
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ  
ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО  
ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

по специальности 36.02.01 Ветеринария

2020 г.

Согласовано

Начальник управления сельского хозяйства и  
продовольствия МСХ и П.Р.Т. в Атнинском  
муниципальном районе М.Н.Гарипов

« 31 » 08



Одобрена

Предметной (цикловой) комиссией

специальностей и профессий

естественнонаучного профиля

Протокол № 1 от 31.08. 2020 г.

Председатель ПЦК Галимзянов М.Р.Галимзянов

Утверждаю  
Директор Гарипова Р.М.Гарипова

« 31 » 08 2020 г.

Рабочая программа по 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 и с учетом Профессионального стандарта 13.019 Ветеринарный фельдшер

Разработчик: Хасанова Ф.Ф., Хисамиев И.М. - преподаватели ГАПОУ «Атнинский сельскохозяйственный техникум им. Габдуллы Тукая»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	5
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	18
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	21

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Участие в проведении ветеринарно–санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

### 1.1. Область применения программы.

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО **36.02.01. «Ветеринария»** (базовой подготовки), с учетом профессионального стандарта 13.019 « Ветеринарный фельдшер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) «Участие в проведении ветеринарно–санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

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

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

#### **иметь практический опыт:**

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

#### **уметь:**

- проводить предубойный осмотр животных;
- вскрывать трупы животных;
- проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного 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 конфискатов и зараженного материала:
  - *использовать средства индивидуальной защиты работников животноводческих объектов*
  - *нормативные зоогигиенические и ветеринарно-санитарные показатели в животноводстве*
  - *готовить рабочие растворы средств проведения ветеринарно-санитарных мероприятий согласно инструкциям и наставлениям с соблюдением правил безопасности*
  - *методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации объектов животноводства*
  - *методы стерилизации ветеринарного инструментария*

**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.
- *правила отбора проб кормов, смывов, материалов для лабораторных исследований*
- *требования охраны труда*
- *правила утилизации ветеринарных препаратов*
- *нормативные акты в области ветеринарии*
- *основные нормативные акты в области ветеринарии, действующие на территории Российской Федерации*
- *основы ветеринарного делопроизводства, учета и отчетности в ветеринарии*
- *правила сбора и утилизации трупов животных и биологических отходов*

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля.**

Всего - **420** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **240** часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **160** часов,

самостоятельной работы обучающегося - **80** часов;

из них вариативная часть 76 часов.

учебной и производственной практики - **180** часов.

## 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.
ПК3.2	Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.
ПК3.3	Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.
ПК3.4	Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.
ПК3.5	Проводить обеззараживание несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискантов.
ПК3.6	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.
ПК3.7	Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.
ПК3.8	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. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>240</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>160</b>
в том числе:	
лабораторные работы	46
практические занятия	34
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>80</b>
<b>Учебная практика</b>	<b>144</b>
<b>Производственная практика</b>	<b>36</b>

### 3.2 Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименование раздела профессионального модуля	Всего часов (макс учебная нагрузка)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1 – 3.2	Раздел 1. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	44	30	10		14		36	
ПК 3.3 -3.8	Раздел 2. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	196	130	70		66		108	
	<b>Всего</b>	<b>240</b>	<b>160</b>	80		<b>80</b>		<b>144</b>	<b>36</b>



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 03. «Участие в проведении ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Убойные животные. Методы определения упитанности скота и птицы. Методика послеубойного осмотра голов, туш, внутренних органов. Клеймение.</b>		<b>44</b>
<b>Тема 1.1.</b> Убойные животные и факторы определяющие категории их упитанности. Транспортирование животных (птицы)	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	1 Введение Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» ее задачи, значение и связь с другими науками	2
	2 Характеристика животных, предназначенных для убой, их заготовка и современные требования, предъявляемые к ним. Методы определения упитанности скота и птицы. Действующие ГОСТы. Категории упитанности убойных животных. Контрольный убой, нагул и откорм убойных животных.	4
3 Общие ветсанитарные требования к транспортировке животных и птиц, сырья животного происхождения Задачи ветеринарной службы при транспортировании убойных животных. Подготовка животных к транспортированию, требования к транспортным средствам. Оформление транспортной документации. Болезни животных, связанные с транспортированием. Порядок ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных.	4	
<b>Тема 1.2.</b> Предубойное содержание и убой	<b>Содержание</b>	<b>20</b>
	1 Порядок приема и сдачи животных (птицы) на боенские предприятия, их размещение, сортировка по полу, возрасту и упитанности. Режим предубойного содержания, его влияние	2

	на убойный вход, качество мяса. Подготовка к убою скота и птицы, их предубойный осмотр и его значение. Болезни и другие состояния, при которых животных и птицу не допускают к убою или направляют для уоя на санитарную бойню. Ветеринарные правила допуска на убой больных и вакцинированных животных. Регистрация предубойного осмотра животных.	
2	Предприятия по переработке животных (птиц) Ветеринарно-санитарные требования при строительстве и эксплуатации мясо- и птицекомбинатов, убойных пунктов, ветеринарно-санитарных блоков в промышленных комплексах. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудовании. Роль и значение ветеринарной службы в работе мясоперерабатывающих предприятия по выпуску доброкачественной продукции. Личная гигиена и гигиена труда.	4
3	Предприятия по переработке животных (птиц) Ветеринарно-санитарные требования при строительстве и эксплуатации мясо- и птицекомбинатов, убойных пунктов, ветеринарно-санитарных блоков в промышленных комплексах. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудовании. Роль и значение ветеринарной службы в работе мясоперерабатывающих предприятия по выпуску доброкачественной продукции. Личная гигиена и гигиена труда.	2
4	Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов. Клеймение. Организация рабочих мест по осмотру продуктов уоя. Методика и техника послеубойного исследования головы, внутренних органов и туш животных. Особенности осмотра органов и тушек кроликов и птицы.	2
<b>Практические занятия</b>		<b>10</b>
1	Оформление документации по учету и отчетности на мясоперерабатывающем предприятии.	2
2	Проведение предубойного осмотра животных (птицы).	4
3	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы голов туш и внутренних органов у различных видов животных, проведение клеймения мяса.	4
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>14</b>
1	Ознакомиться с работой дезопромывочных станций и пунктов. Написать акты на обработку транспортных средств после выгрузки животных	4
2	Написать конспект по теме «Дезинфекция и требования к дезинфицирующим веществам, применяемым на мясоперерабатывающих предприятиях. Дезинсекция и дератизация»	6

	3	Изучить особенности технологии переработки туш однокопытных животных и их ветеринарно-санитарный осмотр.	4
<b>Раздел 2. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения</b>			<b>196</b>
<b>Тема 2.1.</b> Морфологический, химический состав мяса, товароведческая оценка. Изменения в мясе после убоя и при хранении	<b>Содержание</b>		<b>14</b>
	1	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. Методы определения свежести мяса. Санитарная оценка мяса различных категорий свежести. Действующие ГОСТы и Правила на мясо.	6
	<b>Лабораторная работа</b>		8
	1	Определение степени свежести образцов мяса и санитарная оценка по результатам органолептического исследования.	4
	2	Микроскопии мазков-отпечатков и качественной реакции на продукты первичного распада белков в бульоне.	4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		7
Оформить реферат «Мясо, его пищевое и биологическое значение»			
<b>Тема 2.2.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных	<b>Содержание</b>		<b>32</b>
	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инфекционной этиологии Предубойная и послеубойная диагностика основных инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней передающихся и не предающихся человеку через мясо и мясные продукты. Ветеринарно-санитарная оценка тушек кроликов и птицы при болезнях инфекционной этиологии. Требования безопасности труда рабочего персонала при обнаружении зооантропонозных болезней.	4
	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инвазионной этиологии. Предубойная и послеубойная диагностика основных инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика. Локализация возбудителя в тканях и органах животных. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении	4

	инвазионных болезней передающихся и не предающихся человеку через мясо и мясные продукты. Ветеринарно-санитарная оценка тушек кроликов и птицы при болезнях инвазионной этиологии.	
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях незаразной этиологии. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш (тушек) и органов животных при септических процессах, болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой и мочеполовой систем, маститах, патологии обмена веществ, новообразованиях, ожоговых и механических травмах.	4
<b>Лабораторные работы</b>		<b>16</b>
1	Отбор проб, упаковывание, оформление сопроводительных документов, пересылка материала для бактериологического исследования в лабораторию на наличие сальмонелл, условно патогенных микробов и анаэробной микрофлоры	4
2	Приготовление мазков-отпечатков из патологически измененных органов и тканей с окраской метиленовой синью, по Грамму, Циль-Нильсену и сафранином и микроскопическое исследование их на наличие возбудителей отдельных инфекционных болезней.	4
3	Биохимическое исследование мяса.	4
4	Трихинеллоскопия свинины.	2
5	Исследование мяса на цистицеркоз.	2
<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства и растениеводства на продовольственных рынках	4
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>14</b>
1	Составить презентацию на тему «Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных (птицы) при отравлениях и радиационном загрязнении» с использованием интернет-ресурсов на электронном носителе.	8
2	Составить таблицу «Товароведческая оценка куриных яиц» с указанием их пороков.	6
<b>Тема 2.3. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови. Утилизация конфискантов</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1	Субпродукты, их классификация и пищевая ценность. Основы технологии, гигиена 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 жиром. Кишечное сырье. Номенклатура

	<p>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</p>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	
	Оформить презентацию по теме «Субпродукты»	2
<b>Тема 2.4.</b> Методика и ветеринарно-санитарный контроль готовой продукции животноводства	<b>Содержание</b>	<b>44</b>
	1 Консервирование мяса и мясных продуктов высокой и низкой температурой Источники получения холода. Ледяное и льдосоленое охлаждение, применение сухого льда, типы ледников. Режимы и условия охлаждения и замораживания мяса и мясных продуктов в холодильниках, холодильных камерах. Замораживание мяса в блоках. Требования ГОСТов к охлажденному и мороженому мясу. Потеря мяса при обработке холодом и сроки хранения его в холодильниках. Размораживание мяса. Пороки охлажденного и мороженого мяса. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках, порядок дезинфекции и дератизации. Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Основа технологии и гигиена производства различных видов мясных баночных консервов. Пороки мясных баночных консервов. Методы исследования и санитарная оценка мясных баночных консервов. Действующие ГОСТы на консервы.	6
	2 Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Копчение и другие методы консервирования. Ингредиенты посолочных смесей и их роль. Сущность и способы посола. Изменения в мясе при посоле. Пороки солонины и ветеринарно-санитарной экспертизы. Использование копчения при консервировании мяса. Виды копчения, технология производства ветчинно-рубленых изделий и их ветеринарно-санитарная экспертиза. Краткие сведения о новых методах консервирования мяса. Сублимационная сушка, ультрафиолетовое и инфракрасное облучение, сверхвысокочастотный нагрев, ветеринарно-санитарная оценка данных методов консервирования.	4
	3 Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий Сырье и его подготовка для производства колбасных изделий. Основы технологии производства вареных, полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас. Технохимический контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. Действующие ГОСТы на колбасные изделия.	4

	4	Методика ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов: Санитарные и технологические требования предъявляемые к молоку как к сырью для изготовления масла и сыров. Использование побочных продуктов молока. Санитарно-гигиенические требования при реализации кисломолочных продуктов. Действующие ГОСТы на кисломолочные продукты.	4
	5	Пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика Современное понятие о пищевых заболеваниях и их классификация по этиологическому признаку Профилактика пищевых токсикозов и токсикоинфекций.	2
	<b>Лабораторная работа</b>		<b>18</b>
	1	Оценка качества молока и молочных продуктов	6
	2	Определение свежести вареных колбас по результатам органолептического и микроскопического исследования, величине рН и качественным реакциям на аммиак и сероводород.	4
	3	Трихинеллоскопия парной, остывшей, охлажденной свинины. Исследования мяса на цистицеркоз.	2
	4	Определение степени свежести образцов мяса и санитарная оценка	2
	5	Микроскопии мазков – отпечатков и качественной реакции на продукты первичного распада.	2
	6	Определение видовой принадлежности яиц домашней птицы. ВСЭ куриных яиц.	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>
	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства	4
	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства на продовольственных рынках.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>22</b>
	1	Оформить презентации по теме «Изготовление вареных колбас», «Изготовление копченых колбас»	10
	2	Написать реферат по теме «Современное колбасное производство»	12
<b>Тема 2.5. Методики обеззараживания</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>

несоответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения	1	Отличительные особенности мяса и внутренних органов здоровых, больных и убитых в агональном состоянии животных в органолептической характеристике и лабораторных показателях. Санитарная оценка продуктов убоя	2
	2	Способы обеззараживания (на изготовление колбас, консервов, проваривание, обеззараживание мяса посолкой, замораживанием). Режимы обезвреживания. Пути реализации обезвреженных продуктов и действующие ГОСТы. Методики и правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения	2
	<b>Лабораторная работа</b>		<b>4</b>
	1	Распознавание мяса больных и здоровых животных по результатам органолептического исследования, микроскопии, мазков-отпечатков, величине рН, реакции на пероксидазу и формольной реакции.	4
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>4</b>	
	Оформить конспект по теме «Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по утилизации продуктов и сырья животного происхождения»		
<b>Тема 2.6.</b> Правила и методика проведения патологоанатомического вскрытия	<b>Содержание</b>		<b>30</b>
	1	Цель вскрытия трупов животных. Виды вскрытия. Значение посмертной патологоанатомической диагностики в борьбе с болезнями животных. Этапы диагностического процесса. Дополнительные диагностические исследования и их значения. Транспортирование трупа к месту вскрытия и ветеринарно-санитарные требования при перевозке трупов. Методы обезвреживания места вскрытия и методы уничтожения или утилизации трупного материала. личная профилактика при работе с трупами.	8
	2	Методы и техника вскрытия. Правила и методика проведения патологоанатомического вскрытия и постановка патологоанатомического диагноза. Методы вскрытия трупов разных видов животных и их применение. Порядок исследование трупа и последовательность его вскрытия. Технические приемы. Вскрытие брюшной, грудной, черепной полостей и их обследование. Способы извлечения систем органов, техника их вскрытия и методика исследования у различных видов животных.	6
	<b>Практические занятия</b>		<b>14</b>

	1	Вскрытие трупов животных. Документация вскрытия	6
	2	Отбор, консервирование, упаковка и пересылка патологического материала	2
	3	Определение количественного и качественного состава крови	2
	4	Определение топографии и морфологических особенностей лимфатических узлов головы, туши, внутренних органов у разных видов животных, клеймение мяса	4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>17</b>
	1	Написать реферат «Этапы диагностического процесса. Дополнительные диагностические исследования и их значение»	8
	2	Зарисовать топографию лимфатических узлов	9
<b>Тема 2.7.</b> Стандартизация и сертификация готовой продукции	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	1	Стандартизация и сертификация пищевых продуктов Цели, принципы и правила системы стандартизации и сертификации. Законодательная база сертификации. Нормативные документы.	1
	2	Действующие ГОСТы Основные цели, принципы и правила системы сертификации ГОСТов на пищевые продукты. Структура системы сертификации ГОСТов.	1
<b>Контрольная работа по темам 2,2 и 2,4</b>			
<b>Практика для получения первичных профессиональных навыков(учебная)</b> 1. Участие в организации послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов. Клеймение. 2. Участие в проведении лабораторной диагностики мяса. 3. Участие в проведении оценки качества молока и молочных продуктов. 4. Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевых продуктов на продовольственных рынках. Вскрытие трупов, разных видов животных. Нозологический диагноз. Оформление документации вскрытия.			<b>144</b>
<b>Производственная практика</b> 1. Участие в проведении ветеринарного контроля убойных животных и в отборе образцов продуктов и сырья животного происхождения для Ветеринарно-санитарной экспертизы 2. Участие в проведении соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства 3. Участие в Ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технологического сырья 4. Участие в проведении отбора проб молока и молочных продуктов для Ветеринарно-санитарной экспертизы 5. Участие в проведении патологического вскрытия 6. Участие в проведении забора образцов крови, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию			<b>36</b>
<b>Всего</b>			<b>420</b>



Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Для реализации программы модуля имеется 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 диск
- DVD.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения.**

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

##### **1. Основные источники:**

###### **Учебники**

1. А.А. Кунаков Ветеринарная – санитарная экспертиза. Учебник. Москва ИНФРА – М 2017.
- 3.И.А. Лысакова, И.В. Безина, В.А. Крыгин, И.А. Солянская Ветеринарно санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лань 2016.
4. М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко «Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства». Лань 2018.
5. А.В. Жаров Патологическая физиология и патологическая анатомия животных. Москва «КолосС» 2018.
6. И.Н.Никитин, А.И.Никитин Национальное и международное ветеринарное законодательство. Лань 2017

### **Справочники**

1. Макаров В.А. «Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынках и в хозяйствах» - М.: Колос, 2017.
2. Костенко Ю.Г., Бутко М.П., Ковбасенко В.М. и др. «Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов». – М.: РИФ Антиква, 2016
3. Чернявский М.В. «Анатомо-топографические основы технологии, ветсанэкспертизы и товароведческой оценки продуктов убоя животных» - М.: Колос, 2019

### **Дополнительные источники, отечественные журналы.**

1. В.В.Пронин .С.П. Фисенко Ветеринарно санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Лань 2012.
2. М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко «Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства». Лань 2010.
3. Журнал «Ветеринария» 2016-20 г.

### **Интернет- ресурсы:**

[www.webpticeprom.ru](http://www.webpticeprom.ru)>Литература>...&categoryID=veterinary

[www.simplex.ru/item.php?id1729](http://www.simplex.ru/item.php?id1729) Санкт-Петербург

[www.Bulgakow.ru/read...ehkspertiza...zhivotnovodstva/](http://www.Bulgakow.ru/read...ehkspertiza...zhivotnovodstva/)

[www.dissercat.com/...veterinarno... zhivotnovodstva...](http://www.dissercat.com/...veterinarno... zhivotnovodstva...)

[www.tyfos.ru/?q=veterinariya](http://www.tyfos.ru/?q=veterinariya)

[www.mirknig.com/knigi/estesstv\\_nauki...vskritie-i...](http://www.mirknig.com/knigi/estesstv_nauki...vskritie-i...)

[www.icecream.ru/3/formy-eritroblastov...vskritie...](http://www.icecream.ru/3/formy-eritroblastov...vskritie...)

[fadr.msu.ru/rin/lows/veterinaria/htm](http://fadr.msu.ru/rin/lows/veterinaria/htm) Москва

[agrobiz.ucoz.ua/publ/vskritie\\_trupa\\_zhivotnogo...](http://agrobiz.ucoz.ua/publ/vskritie_trupa_zhivotnogo...)

### **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.

### **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 «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» и специальности «Ветеринария».

### **Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.**

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

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата.</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки.</b>
ПК 3.1 Проводить ветеринарный контроль убойных животных.	- Выполнение предубойного осмотра животных;	текущий контроль в форме: наблюдения и оценки выполнения практических работ № 1, 3.
	- Оформление документации.	оценка выполнения и защита практических работ 1, 3, оценка выполнения практического задания , решение ситуационных задач экзамена по модулю.
ПК 3.2. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	- Выполнение мероприятий по отбору проб биологического материала, их упаковки, транспортировки и подготовки для лабораторного исследования,	текущий контроль в форме: наблюдение и оценка выполнения практической работы № 2. Оценка выполнения заданий на учебной и производственной практике.
	- Оформление соответствующей ветеринарной документации.	Обсуждение и оценка на практическом занятии, оценка выполнения практического задания, решение ситуационных задач экзамена по модулю
ПК 3.3. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	- Выполнение мероприятий по отбору продуктов и сырья животного происхождения для исследований;	Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ № 1, 2, 3, 4, 5,6, 7. Решение ситуационных задач № 8,
	- Выполнение мероприятий по консервированию,	Тестирование № 10 Обсуждение

	упаковыванию и пересылке проб продуктов и сырья животного происхождения	оценка практического задания экзамена по модулю
	- Оформление соответствующей ветеринарной документации.	оценка выполнения практического задания, решение ситуационных задач экзамена по модулю.
ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	- Определение соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам;	Решение ситуационных задач № 9, оценка знаний и умений, выработанных на лабораторных занятиях № 8, 9,
	- Выполнение мероприятий по отбору продуктов и сырья животного происхождения для исследований;	защита лабораторных работ № 8, 9. Наблюдение и оценка эффективности и правильности самоанализа принимаемых решений на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практик
	- Оформление соответствующей ветеринарной документации	Решение ситуационных задач оценка выполнения практического задания экзамена по модулю
ПК 3.5. Проводить обеззараживание несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискантов.	- Выполнение мероприятий по обеззараживанию нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;	оценка знаний, умений в процессе учебных и производственных практик
	- Выполнение мероприятий по утилизации конфискантов и зараженного материала;	Решение ситуационных задач оценка выполнения практического задания экзамена по модулю
	- Оформление соответствующей ветеринарной документации	оценка выполнения практического задания, решение

		ситуационных задач экзамена по модулю.
ПК 3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	- Выполнение анализа продуктов и сырья животного происхождения	защита лабораторных работ № 10, 11, и практических занятий № 4, 5, 6 Решение ситуационных задач Оформление учетно-отчетной ветеринарной документации
	- Оформление соответствующей ветеринарной документации	оценка выполнения практического задания, решение ситуационных задач экзамена по модулю.
ПК 3.7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.	- Выполнение вскрытия трупов животных;	оценка на практическом занятии № 7. Оформление ветеринарной документации
	- Выполнение стерилизации ветеринарных инструментов для проведения патологоанатомического вскрытия.;	оценка знаний и умений приобретенных на практическом занятии № 7
	- Оформление соответствующей ветеринарной документации.	оценка выполнения практического задания, экзамена по модулю
ПК 3.8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.	- Выполнение мероприятий по отбору биологического материала продуктов и сырья животного происхождения для исследований;	оценка знаний умений, защита практических работ № 8, 9, 10 работы Наблюдение и оценка эффективности и правильности самоанализа принимаемых решений на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практик
	- Выполнение мероприятий по	оценка на

	консервированию, упаковыванию и пересылке проб продуктов и сырья животного происхождения;	практическом занятии оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы
	- Оформление соответствующей ветеринарной документации.	оценка выполнения контрольных заданий, практического задания экзамена по модулю
Промежуточная аттестация проводится по индивидуальным заданиям		

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата.</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Формулирование интересов к будущей профессии.	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе обучения, на практических занятиях.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Обоснование выбора и применения методов диагностики; - Выполнение профилактики и лечения сельскохозяйственных животных; - Определение эффективности и оценка качества проводимых лечебно-профилактических мероприятий.	Наблюдение и оценка деятельности студента в процессе обучения, на практических занятиях.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области диагностико-профилактических и лечебных мероприятий.	Наблюдение и оценка работы на моделирование и решение нестандартных ситуаций, участие в деловых и ролевых играх.



<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Нахождение необходимой информации;</li> <li>- Использование различных источников, включая электронные;</li> <li>- Использование различных приборов и инструментов.</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка деятельности студентов при подготовке сообщений, докладов; оценивание заданий внеаудиторной самостоятельной работы студента.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- Демонстрация умения работать с живыми, приборами, инструментами</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности студентов при подготовке сообщений, докладов; оценивание заданий внеаудиторной самостоятельной работы студента.</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и лаборантами в ходе обучения.</p>	<p>Наблюдение за ролью и взаимодействием обучающихся в (микро)группе, парах.</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>- Доказательство, самоанализ и коррекция результатов собственной работы.</p>	<p>Участие в деловых и ролевых играх - моделирование социальных и профессиональных ситуаций. Наблюдение за развитием личностно-профессиональных качеств обучающегося.</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься</p>	<p>- Планирование и организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.</p>	<p>Контроль выполнения индивидуальной самостоятельной работы</p>

самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		обучающегося; открытые защиты и оценка работ студентов.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Обоснование инноваций в разработке профилактических и лечебных мероприятий.	Наблюдение за участием в обосновании и разработке профессиональных решений.

Промежуточная аттестация по профессиональному модулю проводится по индивидуальным заданиям.

