

	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»
ПМ.03	Факультет среднего профессионального образования

Рабочая программа профессионального модуля

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

36.02.01 «Ветеринария»

Ветеринарный фельдшер

Форма обучения

Очная

Екатеринбург 2015

	Должность	Фамилия/ Подпись	Дата № Пр ПЦК
Разработал:	Преподаватель Исаидарова Ж. И.		13.04.2015
Согласовал:	Директор Пирогова И. В.		14.04.2015
Утвердил:	Предметно-цикловая комиссия Пирогова И. В.		14.04.2015
Версия: 1.0		КЭ:1 УЭ №	Стр 1 из 35



СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	10



1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 36.02.01 «Ветеринария»

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных.
2. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.
3. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.
4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.
5. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.
6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.
7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.
8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.3.1 Проводить ветеринарный контроль убойных животных.

ПК.3.2 Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.

ПК.3.3 Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.

ПК.3.4 Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.

ПК.3.5 Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.



ПК.3.6 Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.

ПК.3.7 Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия

ПК.3.8 Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована:

- в дополнительном профессиональном образовании по программе повышения квалификации при наличии начального профессионального образования по профессии ветеринарный фельдшер;
- в профессиональной подготовке и переподготовке работников в области сельского хозяйства при наличии среднего или высшего профессионального образования нетехнического профиля;
- в дополнительном обучении рабочим профессиям по специальности 36.02.01 Ветеринария.

1.2. Цель и задачи 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.

1.3. Рекомендуемое количество часов

Количество часов на освоение профессионального модуля всего – 227 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 191 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 124 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 59 часов;

производственной практики – 36 часов.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов сырья животного происхождения», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Проводить ветеринарный контроль убойных животных.
ПК 3.2	Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.
ПК 3.3	Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.
ПК 3.4	Определять соответствие продуктов и сырья животного



	происхождения стандартам на продукцию животноводства.
ПК 3.5	Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.
ПК 3.6	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.
ПК 3.7	Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.
ПК 3.8	Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.03 «Участие в проведении ветеринарно- санитарной экспертизы
продуктов и сырья животного происхождения»

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования междисциплинарных курсов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>	
			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 - 3.8	МДК.03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	114	74	42	-	36	-	-	26	
ПК 3.1 - 3.8	МДК.03.02 Судебно-ветеринарная экспертиза.	77	50	30		23		-	10	
ПК 3.1 - 3.8	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36								
	Всего:	227	124	72		59			36	

Версия: 1.0

Стр 7 из 35



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.03 «Участие в проведении ветеринарно- санитарной экспертизы
продуктов и сырья животного происхождения»

3.2. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены).	Объем часов
1	2	3
МДК.03.01. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения		
Тема 1.1. Убойные животные и факторы, определяющие категории их упитанности.	Лекционное занятие.	1
	1. Характеристика животных, предназначенных для убоя, их заготовка и современные требования, предъявляемые к ним. Значение откорма и нагула животных, ветеринарно-профилактические мероприятия при их заготовке Методы определения упитанности скота и птицы. Действующие ГОСТы.	
	Практические занятия	-
Тема 1.2.	Лекционное занятие.	1



Транспортирование животных. Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте	1	Задачи ветеринарно-санитарной службы при транспортировании убойных животных. Способы транспортирования. Подготовка животных к транспортированию. Оформление транспортной документации. Профилактика транспортного травматизма. Болезни животных, связанные с транспортированием. Порядок ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных.	
	Практические занятия		2
	1	Ознакомление с документацией при транспортировании скота, ее оформление.	
Тема 1.3. Подготовка животных (птицы) к убою.	Лекционное занятие.		2
	1	Порядок сдачи и приема животных (птицы) на боенские предприятия, их размещение, сортировка. Режим предубойного содержания, его влияние на убойный выход и качество мяса. Подготовка к убою скота и птицы, их предубойный осмотр, его значение. Ветеринарно-санитарные правила допуска на убой больных и вакцинированных животных.	
	Практические занятия		-
	Лекционное занятие.		1



Тема 1.4 Предприятия по переработке животных (птицы).	1	Типы и структура боенских и мясоперерабатывающих предприятий, их экономическая и производственная характеристика. Ветеринарно-санитарные требования при строительстве и эксплуатации боенских убойных и мясоперерабатывающих пунктов. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Роль и значение ОПВК в работе мясоперерабатывающих предприятий. Личная гигиена и гигиена труда.		
	Практические занятия		-	
Тема 1.5 Убой животных (птицы). Основы технологии и гигиена первичной переработки животных.	Лекционное занятие.		3	
	1	Современные технологические схемы убоя животных (птицы), первичная переработка туши (тушек) на конвейерных линиях м/к. Способы обескровливания. Туалет туши. Ветеринарно-санитарный контроль		
	2	Первичная переработка туши (тушек) на конвейерных линиях м/к. Способы обескровливания. Туалет туши. Ветеринарно-санитарный контроль.		
Практические занятия		-		
Тема 1.6. Методика осмотра голов, туш и внутренних органов	Лекционное занятие.		2	
	1	Цель и значение послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра голов, туш и внутренних органов. Организация рабочих мест по послеубойному ветеринарно-санитарному осмотру продуктов убоя на м/к, бойнях.		



	2	Значение исследования лимфатической системы при ветеринарно-санитарной экспертизе. Методика и техника послеубойного исследования голов, туш и внутренних органов. Клеймение.	
	Практические занятия		2
	1	Определение топографии и морфологии лимфатических узлов головы, туши, внутренних органов у различных видов животных	
Тема 1.7 Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови; утилизация конфискатов.	Лекционное занятие.		2
	1	Субпродукты: классификация, пищевая ценность, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза. Пищевые жиры – изменение жира в процессе переработки и хранения, ветеринарно-санитарная экспертиза. Кишечное сырье – пороки, ветеринарно-санитарная экспертиза. Кровь: пищевая ценность, способы хранения, ветеринарно-санитарная экспертиза. Утилизация ветеринарных конфискатов.	
	Практические занятия		-
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ. 03 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических занятий, отчетов и подготовка к их защите.			
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:			



Составить таблицу «Характеристика упитанности скота и птицы»
Подготовить сообщение по теме «Болезни животных, связанные с транспортированием».
Составить конспект по темам «Профилактика транспортного травматизма и мероприятия по снижению потерь живой массы и упитанности», «Ветеринарные правила допуска на убой больных и вакцинированных животных»; план проведения мероприятий на скотобазе в случае выявления инфекционных заболеваний. Составить план ответа по вопросу: «Санитарно- гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию»
Подготовить план ответа по темам: «Режим предубойного содержания, его влияние на убойный выход и качество мяса», «Ветеринарно-санитарный контроль при убое животных (птицы), при первичной переработке животных», «Организация рабочих мест по послеубойному ветеринарно-санитарному осмотру продуктов убоя на м/к, бойнях»,
«Методика и техника послеубойного исследования голов, туш и внутренних органов»,
«Ветеринарно-санитарный контроль при переработке кишечного сырья, крови, субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови и их ветеринарно-санитарная экспертиза, утилизация ветеринарных конфискатов».

Тема 2.1 Морфология, химия и товароведение мяса. Изменения в мясе после убоя и при хранении.

Лекционное занятие.

- | | | |
|----------|--|----------|
| 1 | Мясо, его пищевое и биологическое значение. Морфологический и химический состав мяса. Классификация мяса. Товароведческая оценка мяса. | 3 |
| 2 | Изменения в мясе после убоя: созревание – сущность, особенности. Изменения в мясе при хранении. Методы определения свежести мяса. | |

Практическое занятие.

- | | | |
|----------|---|----------|
| 1 | Определение свежести мяса по органолептическим показателям. | 6 |
|----------|---|----------|



	2	Определение свежести мяса по лабораторным показателям.	
	3	Дифференциальная диагностика основных инфекционных заболеваний.	
Тема 2.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях.	Лекционное занятие.		
	1	Предубойная и послеубойная диагностика основных инфекционных заболеваний животных, дифференциальная диагностика. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней. Ветеринарно-санитарная оценка тушек кроликов и птицы при инфекционных болезнях.	2
	Практическое занятие		4
	1	Приготовление мазков-отпечатков из патологически измененных органов и тканей.	
	2	Исследование мяса на наличие возбудителей инфекционных болезней.	
Тема 2.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных, заболеваниях.	Лекционное занятие.		2
	1	Предубойная, послеубойная и дифференцированная диагностика инвазионных болезней. Ветеринарно-санитарная оценка туш, голов и внутренних органов животных, птицы и кроликов при обнаружении болезней инвазионной этиологии.	
	Практическое занятие		2
	1	Трихинеллоскопия свинины. Исследование мяса на цистицеркоз.	
Тема 2.4 Ветеринарно-	Лекционное занятие.		1



санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных заболеваниях, отравлениях и радиационном загрязнении.	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш, тушек и органов при септических процессах, болезнях ж.к.т., органов дыхания, сердечно-сосудистой системы, механических травмах Ветеринарно-санитарная экспертиза убоя животных, перенесших острые отравления, подвергнутых обработкам пестицидами, лечению антибиотиками. Сроки убоя животных, подвергшихся воздействию сильнодействующих веществ. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных заболеваниях, отравлениях и радиационном загрязнении, сроки убоя животных	
	Практические занятия		-
Тема 2.5 Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.	Лекционное занятие		3
	1	Современные понятия о пищевых заболеваниях людей, классификация. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии.	
	2	Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенными микроорганизмами. Характеристика бактерий, методы типизации и дифференциации. Санитарная оценка продуктов убоя, обсемененных микроорганизмами.	
	3	Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками, анаэробными микроорганизмами. Профилактика пищевых инфекций и токсикозов.	
	Практическое занятие		6
	1	Отбор проб. Упаковывание, оформление сопроводительных документов, пересылка материала для бактериального	



		исследования в лабораторию.	
	2	Лабораторное исследование мяса и мясопродуктов на наличие бактерий сальмонелл.	
	3	Лабораторное исследование мяса на наличие условно-патогенных микроорганизмов.	
Тема 2.6 Обезвреживание туш и внутренних органов больных животных. Пути реализации мяса.	Лекционное занятие.		2
	1	Убой больных животных, его обоснование и порядок проведения. Различия мяса и внутренних органов здоровых. Больных и убитых в агонизирующем состоянии животных. Санитарная оценка продуктов убоя. Обезвреживание мяса и мясных продуктов в высокой, низкой температуре и посолом. Режимы обезвреживания, пути реализации продуктов.	
	Практическое занятие		4
	1	Определение мяса больных и здоровых животных по результатам органолептического исследования.	
2	Определение мяса больных и здоровых животных по результатам лабораторного исследования.		
Тема 2.7 Консервирование мяса и мясных продуктов низкой и высокой температурой.	Лекционное занятие.		1
	1	Современные методы консервирования мяса и мясопродуктов, биологические принципы. Санитарное и экологическое значение. Источники получения холода. Режимы и условия охлаждения и замораживания мяса в холодильнике. Размораживание.	



		Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках. Консервирование высокой температурой. Баночные консервы.	
	Практические занятия		-
Тема 2.8 Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Копчение и другие методы консервирования.	Лекционное занятие.		2
	1	Сущность и способы посола. Ветеринарно-санитарная экспертиза солонины. Копчение как способ консервирования мяса. Виды копчения, ветеринарно-санитарная экспертиза. Краткие сведения о новых методах консервирования	
	Практические занятия		-
Тема 2.9 Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.	Лекционное занятие.		1
	1	Краткая характеристика современного производства. Сырьё, его подготовка для производства колбасных изделий. Основы технологии производства колбас. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.	
	Практическое занятие.		2
	1	Определение свежести вареных колбас по результатам органолептического исследования.	
	2	Определение свежести вареных колбас по результатам лабораторного исследования.	
Тема 2.10	Лекционное занятие.		2



Основы технологии и гигиены получения молока на фермах	1	Химический состав и пищевая ценность молока. Факторы, влияющие на химический состав, свойства молока, на бактерицидные свойства. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока, его первичная обработка и хранение на ферме.		
	2	Способы и режимы обезвреживания молока. Контроль санитарного качества молока на фермах. Мероприятия по повышению качества молока.		
	Практическое занятие			6
	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока органолептическими и лабораторными методами		
	2	Определение натуральности молока органолептическими и лабораторными методами		
	3	Определение сорта молока органолептическими и лабораторными методами		
Тема 2.11 Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	Лекционное занятие.		1	
	1	Кисломолочные продукты, их диетическое и лечебное значение.		
		Способы приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов, санитарные и технологические требования, предъявляемые к молоку как к сырью для приготовления масла и сыров. Исследование побочных продуктов переработки молока. Действующие ГОСТы на кисломолочные продукты.		
Практические занятия		-		



Тема 2.12 Пищевые яйца, их ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведческая оценка.	Лекционное занятие.		1
	1	Пищевое значение яиц, их строение и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, упаковке, транспортировании и хранении яиц. Пороки яиц. Яйца, как возможный источник инфекционных заболеваний. Ветеринарно-санитарная оценка яиц и яичных продуктов. Классификация товарных яиц по ГОСТу.	
	Практические занятия		2
	1	Определение видовой принадлежности яиц домашней птицы; ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведческая оценка куриных яиц	
Тема 2.13 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	Лекционное занятие.		1
	1	Понятие о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках. Устройство, оборудование, функции и задачи лаборатории. Требования к доставке продукции на рынки, правила их ветеринарно-санитарной экспертизы, ведение документации. Пищевые продукты, не подлежащие продаже на рынках. Особенности и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, рыбы, яиц. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, меда, растительных пищевых продуктов. Ветеринарно-санитарная оценка сушеных и свежих грибов. Утилизация ветеринарных конфискатов. Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на рынках.	



	Практическое занятие	6
	1 Определение натуральности меда.	
	2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства на рынках. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов	
	3 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства на рынках.	
Тема 2.14 Стандартизация и сертификация пищевых продуктов.	Лекционное занятие.	1
	1 Предпосылки и этапы становления сертификации в России. Основные понятия в области сертификации. Законодательная база сертификации, нормативные документы. Основные цели, принципы и правила системы сертификации ГОСТов на пищевые продукты. Структура системы сертификации ГОСТов.	
	Практические занятия	-
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных работ, отчетов и подготовка к их защите.		36
Примерная тематика домашних заданий Подготовить конспект по темам: «Предубойная и послеубойная диагностика основных инфекционных болезней животных и птицы», «Предубойная и послеубойная диагностика животных при болезнях инвазионной этиологии», «Предубойная и послеубойная диагностика животных при болезнях незаразной этиологии», «Характеристики, патогенность бактерий, вызывающих пищевые токсикоинфекции и токсикозы»,		



<p>«Особенности и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы мяса домашних и диких промысловых животных, сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, кроликов и нутрий», «Законодательная база сертификации», «Структура системы сертификации ГОСТов».</p> <p>Составить план ответа по вопросам темы «Основы технологии и гигиены получения молока на фермах», «Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов»</p> <p>Подготовить сообщение по вопросам «Роль продуктов животного происхождения в возникновении пищевых заболеваний», «Способы и режимы обезвреживания мяса вынужденно убитых животных», «Сравнение методов размораживания мяса»; «Пороки мясных баночных консервов», «Изменения в мясе при различных способах посола», «Оценка , и практическое применение различных методов консервирования», «Технология производства ветчино-рубленых изделий и их ветеринарно-санитарная экспертиза», «Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных».</p>		
МДК.03.02 Судебно-ветеринарная экспертиза.		
Глава 1. Общее положение о судебно-ветеринарной экспертизе.	Лекционное занятие.	10
	1. Предмет, цель и задачи законодательных основ судебно-ветеринарной экспертизы.	2
	2. Права и обязанности судебно-ветеринарного эксперта. Производство судебно-ветеринарной экспертизы (заключение эксперта).	2
	3. Правонарушения в профессиональной деятельности	2



		ветеринарных специалистов (должностные преступления, профессиональные нарушения, неосторожные действия, несчастные случаи, врачебные ошибки).	
	4.	Судебно-ветеринарная экспертиза продовольственного сырья и пищевых продуктов.	4
	Практическое занятие.		12
	1.	Судебная ветеринарная экспертиза повреждений, вызванных техническим и атмосферным электричеством.	3
	2.	Судебная ветеринарная экспертиза механических повреждений.	3
	3.	Судебная ветеринарная экспертиза заболеваний, вызванных крайними колебаниями температур.	3
	4.	Судебная ветеринарная экспертиза случаев гибели животных от алиментарной дистрофии и водного голодания.	3
Глава 2. Судебно-ветеринарная экспертиза мяса и мясопродуктов.	Лекционное занятие.		6
	1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инвазионных заболеваниях животных.	2
	2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных заболеваниях животных.	2
	3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя больных животных	
	Практическое занятие		8



	1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инвазионных заболеваниях животных.	3
	2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных заболеваниях животных.	3
	3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя больных животных	2
Глава 3. Судебно-ветеринарная токсикология.	Практическое занятие.		6
	1.	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции. Понятие о пищевых заболеваниях (токсикоинфекции и токсикозы).	2
	2.	Ветеринарно- санитарная экспертиза туш и внутренних органов при отравлениях.	2
	3.	Профилактика пищевых токсикозов и токсикоинфекций.	2
Глава 4. Судебная экспертиза при нарушениях технологии переработки мяса.	Лекционное занятие.		4
	1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясопродуктов и колбасных изделий	2
	2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	2
	Практическое занятие.		4
	1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов	2



	2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц и яйцепродуктов	2
Самостоятельная работа:			
1.Способы обезвреживания условно-годного мяса животных. 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза морепродуктов. 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса косули. 4.Санитарно-гигиеническая оценка фаст – фудов. 5.Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов убоя при классической чуме свиней.			23
Производственная практика. Вопросы для изучения: - ознакомление с программой производственной практики и условиями её проведения на якорном предприятии; - закрепление приобретенного практического опыта работы по предубойному осмотру животных, интерпретации результатов предубойного осмотра животных; - закрепление приобретенного практического опыта работы по ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов, сырья животного происхождения оформлению результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке; - закрепление приобретенного практического опыта работы в обеззараживании нестандартных продуктов и сырья животного происхождения; - закрепление приобретенного практического опыта работы во вскрытие трупов разных видов животных; - закрепление приобретенного практического опыта работы в постановке патологоанатомического диагноза, оформлении документации вскрытия; - закрепление приобретенного практического опыта работы в проведении соответствия продуктов и			10



сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства;
- закрепление приобретенного практического опыта работы в определении пищевых токсикоинфекций, токсикозов и их профилактика;
- закрепление приобретенного практического опыта работы в проведении утилизации конфискатов и зараженного материала.

Виды работ:

- участие в организации послеубойного осмотра голов, туши, внутренних органов; клеймение;
- вскрытие трупов разных видов животных, нозологический диагноз; оформление документации вскрытия;
- участие в проведении лабораторной диагностики мяса;
- участие в проведении оценки качества молока и молочных продуктов;
- участие в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевых продуктов на продовольственных рынках.
- ознакомление с технологией и гигиеной получения молока на фермах
- участие в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий.
- ознакомление с технологией и гигиеной получения молока на фермах
- участие в ветеринарно-санитарной экспертизе мяса больных и убитых в агонизирующем состоянии животных.
- участие в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевых продуктов на продовольственных рынках
- ознакомление со структурой боенских и мясоперерабатывающих предприятий
- проведение предубойного осмотра животных
- ознакомление с основами технологии и гигиеной первичной переработки животных и птицы
- ознакомление с переработкой и ветеринарно-санитарной экспертизой субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови; с утилизацией конфискатов.
- участие в патологоанатомическом вскрытии трупов.



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.03 «Участие в проведении ветеринарно- санитарной экспертизы
продуктов и сырья животного происхождения»

- ознакомиться с методикой и техникой послеубойного исследования голов, туш и внутренних органов; клеймение.

Версия: 1.0

Стр 25 из 35



4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных аудиторий для проведения занятий лекционного типа.

Лаборатории:

кормления животных,
внутренних незаразных болезней,
эпизоотологии с микробиологией.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

макро- и микропрепараты, раздаточный материал по темам, патологический материал, больные животные, химические реактивы, красители, скальпели, шприцы, ножницы, микроскопы, лупы, лабораторная посуда, предметные и покровные стекла, пипетки, лечебные препараты и аннотации по их использованию.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

специализированная мебель, технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования, учебно-наглядных пособий, рабочие места по количеству обучающихся;
рабочее место преподавателя;
комплект учебно-наглядных пособий по предмету;
комплект инструментов, приборов, приспособлений;
комплекты плакатов, слайдов, комплекты учебно - методической документации;
фиксационные: станки, веревки для животных.

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование (ноутбук, экран, проектор).

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Основные источники:

1. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства, учебник, издат. Лань, 2013
2. Жаров А.В. Патологическая физиология и патологическая анатомия животных Учебник, издат. «Лань», 2014



3. Жаров А.В., Патологическая анатомия животных Учебник, издат. «Лань», 2013

4. Пронин В.В., Фисенко С.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства, практикум, Учебн. пос., издат. Лань, 2012

Дополнительные источники:

1. Дячук Т.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов Издат. Колос, 2008
2. Жаров А.В. «Судебная ветеринарная медицина» - издат. Лань, 2014
3. И.Г. Серегин, Б.В. Уша Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов, издат. РАПП, 2009
4. Лапытов Д.Г., Залялов И.Н. Основы судебно-ветеринарной экспертизы учебное пос., издат. «Лань», 2014

Интернет – ресурсы:

Образовательный портал: [http\\www.edu.sety.ru](http://www.edu.sety.ru)

Учебная мастерская: [http\\www.edu.VPwin](http://www.edu.VPwin) -- Мастерская Dr_dimdim.ru

Образовательный портал: [http\\www.edu.bd.ru](http://www.edu.bd.ru)

Профессиональный модуль ПМ03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения, базируется на знаниях, умениях, навыках и способах действия, сформированных в ходе изучения дисциплин «МДК 03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения», «МДК03.02 Судебно-ветеринарная экспертиза». Знания, умения, навыки и способы действия, сформированные в ходе прохождения данного ПМ.03 необходимы для изучения: «ПМ.04 Проведение санитарно-просветительской деятельности», «МДК 04.01 Основные методы и формы санитарно-просветительской деятельности», «МДК04.02 Ветеринарное предпринимательство», «МДК 04.03 Организация ветеринарного дела».

Организация производственной практики (по профилю специальности)

ПМ. 03.предусматривает прохождение производственной практики.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта при выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.



Сроки проведения практики

Сроки прохождения производственной практики профессионального модуля ПМ.03 с 32-33 неделю.

Место проведения практики

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Содержание практики

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов	Учебная неделя по графику	Коды формируемых компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК	
Производственная практика						
1.	участие в организации послеубойного осмотра голов, туши, внутренних органов; клеймение; - вскрытие трупов разных видов животных, нозологический диагноз; оформление документации вскрытия; - участие в проведении лабораторной диагностики мяса; - участие в проведении оценки качества молока и молочных продуктов; - участие в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевых продуктов на продовольственных рынках. - ознакомление с технологией и гигиеной получения молока на фермах - участие в ветеринарно-	36	32 - 33	ОК1-9	ПК 03.01- 03.08	Диф.зачет



<p>санитарной экспертизе колбасных изделий.</p> <ul style="list-style-type: none">- ознакомление с технологией и гигиеной получения молока на фермах- участие в ветеринарно-санитарной экспертизе мяса больных и убитых в агонизирующем состоянии животных.- участие в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевых продуктов на продовольственных рынках- ознакомление со структурой боенских и мясоперерабатывающих предприятий- проведение предубойного осмотра животных- ознакомление с основами технологии и гигиеной первичной переработки животных и птицы- ознакомление с переработкой и ветеринарно-санитарной экспертизой субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови; с утилизацией конфискатов.- участие в патологоанатомическом вскрытии трупов.- ознакомиться с методикой и техникой послеубойного исследования голов, туш и внутренних органов; клеймение.					
--	--	--	--	--	--



Форма отчетности

- аттестационный лист;
- характеристику обучающегося по итогам прохождения практики;
- дневник практики
- отчет о прохождении практики.

Критерии оценки практики

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Практика завершается при условии положительного аттестационного листа по практике, наличия положительной характеристики на обучающегося, полного и своевременно представленного дневника практики и отчета по практике.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение студентов по междисциплинарному курсу (курсам): профессиональное высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: преподаватели, имеющие профессиональное высшее образование по специальности «Ветеринария». Реализация ППСЗ по специальности должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательно для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.

Мастера: наличие профессионального высшего образования по специальности «Ветеринария».

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ.03.**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК3. 1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных.	– уметь демонстрировать проведение предубойного осмотра животных; знать: – методику предубойного осмотра животных	Текущий контроль в форме: - защиты отчетов по практическим занятиям, по учебной практике; - тестирования.
ПК3. 2. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию	- уметь демонстрировать проведение забора образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию	Текущий контроль в форме: - защиты отчетов по практическим занятиям, по учебной практике; - тестирования.
ПК3. 3. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы	-демонстрация отбора продуктов и сырья животного, консервирования, упаковывания и пересылки проб для исследований знать: – правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения	Зачеты по разделу профессионального модуля.
ПК3. 4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства	-демонстрация проведения анализа продуктов и сырья животного происхождения знать: – правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного	Текущий контроль в форме: - защиты отчетов по практическим занятиям, по



<p>ПК3. 5.Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.</p>	<p>происхождения; – стандарты на готовую продукцию животноводства; – демонстрация проведения обеззараживания нестандартных продуктов и сырья животного происхождения; – демонстрация проведения утилизации конфискатов и зараженного материала знать: – правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.</p>	<p>учебной практике; - тестирования. Текущий контроль в форме: - защиты отчетов по практическим занятиям, по учебной практике; - тестирования; Зачеты по разделу профессионального модуля.</p>
<p>ПК3. 6.Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.</p>	<p>знать: – методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения; – правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.</p>	<p>Текущий контроль в форме: - защиты отчетов по практическим занятиям, по учебной практике; - тестирования.</p>
<p>ПК3. 7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.</p>	<p>– демонстрация проведения анализа продуктов и сырья животного происхождения; знать: – правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения; -проводить патологоанатомическое вскрытие демонстрировать умение вскрывать трупы животных; –приемы постановки патологоанатомического</p>	<p>Текущий контроль в форме: - защиты отчетов по практическим занятиям, по учебной практике; - тестирования; Зачеты по разделу профессионального модуля.</p>



ПК3. 8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.	диагноза; –демонстрировать умение проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований; –демонстрировать умение консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;	Текущий контроль в форме: - защиты отчетов по практическим занятиям, по учебной практике; - тестирования; Зачеты по разделу профессионального модуля.
--	---	--

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 компетенции) общие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК-1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- явно выраженный интерес к профессии; -эффективная самостоятельная работа при изучении профессионального модуля; - результативное участие в конкурсах профессионального мастерства	Комплект типовых заданий.
ОК-2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	-правильная последовательность выполнения действий на лабораторных и практических работах и во время учебной, производственной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами и т.д.;	Комплект типовых заданий.



	– обоснованность выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач; - личная оценка эффективности и качества выполнения работ.	
ОК-3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области профессиональной деятельности; - решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области профессиональной деятельности;	Комплект типовых заданий.
ОК-4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации и ее использование для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	Комплект типовых заданий.
ОК-5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- использование различных источников, включая электронные.	Комплект типовых заданий.
ОК-6 Работать в коллективе и ко-манде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Комплект типовых заданий.
ОК-7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Комплект типовых заданий.
ОК-8 Самостоятельно определять задачи профессионального и	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального	Комплект типовых заданий.



личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	модуля	
ОК-9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-анализ инноваций в области ветеринарии и животноводства решение ситуативных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций.	Комплект типовых заданий.