

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**1.1. Область применения программы:**

 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) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

**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 должен6

**Иметь практический опыт:**

- предубойного осмотра животных;

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

**Уметь:**

- проводить предубойный осмотр животных;

- вскрывать трупы животных;

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

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

- проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;

- проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;

- проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала;

**Знать:**

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

- методику предубойного осмотра животных;

 - правила проведения патологоанатомического вскрытия;

- приемы постановки патологоанатомического диагноза;

- стандарты на готовую продукцию животноводства;

- пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика;

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

- правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 558 часов, включая:

 Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 372 часа;

 Самостоятельной работы обучающегося – 186 часов;

 Учебной практики – 108 часов.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

 Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)

**Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения**, 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 | 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 патологического 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 |
| 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, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

 **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Кодыпрофессиональных компетенций | Наименование разделов профессионального модуля | Всего часов | Обьем 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 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 1-6 | Раздел 1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы | 162 | 108 | 40 | 12 | 54 |  | 36 | 288 |
| ПК 7,8 | Раздел 2. Проведение патологоанатомической экспертизы | 78 | 52 | 40 |  | 26 |  | 36 |  |
| ПК 3.4- 3.6 | Раздел 3 МДК 03.02. «Участие в организации ветеринарного дела, таможенного контроля и ветеринарного предпринимательства | 318 | 212 | 136 |  | 106 |  | 36 |  |
|  | Производственная практика (по профилю специальности), часов |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Всего:** | **558** | **372** | **216** | **12** | **186** |  | **108** | **288** |

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | **Объем часов** | **Уровень****усвоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| Раздел 1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы |  |  |  |
| МДК 1. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения |  |  |  |
| Тема 1.1. Убойные животные и факторы, определяющие категории упитанности. | Содержание учебного материала | 4 | 2 |
| 1. | Введение. 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. |
| Тема 1.2. Транспортирование животных. Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте. | Содержание учебного материала | 4 | 2 |
| 1. | Задачи ветеринарной службы при транспортировании убойных животных.Способы транспортирования: перевозка автомобильным, железнодорожным и водным транспортом, перегон животных. Подготовка животных к транспортированию, требования к транспортным средствам. Оформление транспортной документации. Требования к погрузке и содержанию животных в пути. Профилактика транспортного травматизма и мероприятия по снижению потерь живой массы и упитанности. Болезни животных, связанные с транспортированием. Изолирование и карантинирование животных. Дезопромывочные станции и пункты их назначения. Порядок ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных. |
| Практическое занятие | 2 |  |
|  |  | Знакомство с инструкцией о порядке выдачи сопроводительной документации |  |  |
| Тема 1.3. Подготовка животных (птицы) к убою. | Содержание учебного материала | 4 | 2 |
| 1. | Порядок приема и сдачи животных (птицы) на боенские предприятия.Размещение, сортировка по полу, возрасту и упитанности. Режим предубойного содержания, его влияние на убойный выход, качество мяса. Подготовка к убою скота и птицы, их предубойный осмотр и его значение. Болезни и другие состояния, при которых животных и птиц не допускают к убою или направляют для убоя на санитарную бойню. Ветеринарные правила допуска на убой больных и вакцинированных животных. Регистрация предубойного осмотра животных. Мероприятия, проводимые на скотобазе в случае выявления инфекционных заболеваний. |
| Тема 1.4. Предприятие по переработке животных (птицы). | Содержание учебного материала | 4 | 2 |
| 1. | Типы и структуры боенских и мясоперерабатывающих предприятий, их экономическая и производственная характеристика.Ветеринарно-санитарные требования при строительстве и эксплуатации мясо- и птицекомбинатов, боен, убойных пунктов и площадок, ветеринарно-санитарных блоков в промышленных комплексах. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию. Водоснабжение, удаление сточных вод, их очистка и обеззараживание с соблюдением требований закона по охране природы. Дезинфекция, требования к дезинфицирующим веществам, применяемым на мясоперерабатывающих предприятиях. Дезинсекция, дератизация. Роль и значение ветеринарной службы в работе мясоперерабатывающих предприятий по выпуску доброкачественной продукции. Личная гигиена и гигиена труда. |
| Тема 1.5 Убой животных (птицы). Основы технологии и гигиена первичной переработки животных. | Содержание учебного материала | 26 | 2 |
| 1. | Современные технологические схемы убоя животных (птицы) и первичная переработка туш (тушек) и органов.Особенности технологии переработки туш различных видов животных на конвейерных линиях. |
| Практическое занятие |
| 1.  | Процесс убоя и обработки туш скота, птицы. |  |  |
| Тема 1.6 Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов. Клеймение. | Содержание учебного материала | 48 | 3 |
| 1. | Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов.Способы клеймения. |
| Практическое занятие |
| 1. | Оформление документации по учету и отчетности на мясоперерабатывающем предприятии.Определение топографии и морфологических особенностей лимфатических узлов головы, туши, внутренних органов у разных видов животных. Знакомство с инструкцией по товароведческой маркировке. Проведение клеймения мяса. |
| Тема 1.7 Морфология. Химия и товароведение мяса. Изменение в мясе после убоя и при хранении. | Содержание учебного материала | 410 | 23 |
| 1. | Мясо, его пищевое и биологическое значение.Морфологический и химический состав мяса различных видов животных и птиц. |
| 2. | Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности животных, термическому состоянию и пищевому назначению.Распознавание мяса диких животных. Товароведческая оценка мяса. |
| Лабораторная работа |
| 1. | Определение свежести образцов мяса и санитарная оценка по результатам органолептического исследования, микроскопии мазков – отпечатков и качественной реакции на продукты первичного распада белков в бульоне.Определение видовой принадлежности мяса.Экспертиза мяса домашней птицы. |
| Тема 1.8 Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых животных жиров, кишечного сырья, крови. Утилизация ветеринарных конфискатов. | Содержание учебного материала | 4 | 2 |
| 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. |
| 2. | Виды и сорта пищевых топленых жиров.Изменение жира в процессе производства и при хранении. Технохимический контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза жира. Кишечное сырье, кровь. |
| Тема 1.9. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инфекционной этиологии. | Содержание учебного материала | 84 | 3 |
| 1. | Предубойная и послеубойная диагностика основных инфекционных болезней.Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний животных, дезинфекция помещений и оборудования. |
| Лабораторная работа |
| 1. | Дифференциальная диагностика при болезнях инфекционной этиологии. |
| Тема 1.10 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инвазионной этиологии. | Содержание учебного материала | 42 | 3 |
| 1. | Предубойная и послеубойная диагностика основных инвазионных болезней.Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты. Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний животных, дезинфекция помещений и оборудования. |
| Лабораторная работа |
| 1. | Дифференциальная диагностика при болезнях инвазионной этиологии. |
| Тема 1.11. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях незаразной этиологии. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы)при отравлениях и радиационном загрязнении. | Содержание учебного материала | 4 | 2 |
| 1. | ВСЭ туш и органов животных при незаразных болезнях.При септических процессах, болезнях ЖКТ, органов дыхания, ССС и мочеполовой систем, маститах, патологии обмена веществ, новообразованиях, ожоговых и механических травмах.ВСЭ туш и органов животных, перенесших острые отравления и подвергнутых обработкам пестицидами, лечению антибиотиками. Сроки убоя животных (птицы), подвергшихся воздействию сильно действующих и радиоактивных веществ. Санитарная оценка продуктов убоя. |
| Тема 1.12 Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы. | Содержание учебного материала | 6 | 3 |
| 1. | Современные понятия о пищевых заболеваниях людей, их классификация по этиологическому признаку.Роля мяса, мясных и других продуктов животного происхождения в возникновении пищевых заболеваний. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Характеристика бактерий рода сальмонеллезных бактерий. Патогенность сальмонелл для животных и людей. Санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелла. |
| 2. | Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенными микроорганизмами.Характеристика бактерий, методы типизации и дифференциации. Патогенность бактерий для животных и человека. Источники и пути инфицирования мяса и других продуктов и их санитарная оценка при обсеменении микроорганизмами. |
| 3. | Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками, анаэробными микроорганизмами.Эпидемиологическая роль отдельных пищевых продуктов в развитии токсикозов стафилококковой этиологии и ботулизма у человека. Санитарная оценка продуктов, обсемененных стафилококками, токсигенными стрептококками, клостридиум и ботулизм. Действующие ГОСТы. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов. |
| Лабораторная работа | 6 |  |
| 1. | Отбор проб, упаковывание, оформление сопроводительных документов, пересылка материала для бактериологического исследования в лабораторию; лабораторное исследование мяса и мясных продуктов на наличие бактерий рода сальмонелла, условно патогенных микроорганизмов, токсигенных стафилококков и стрептококков микрофлоры. |
| Тема 1.13 Обезвреживание туш и внутренних органов больных животных. Пути реализации мяса. | Содержание учебного материала | 46 | 3 |
| 1. | Убой животных, его обоснование и порядок проведения.Различия мяса и внутренних органов здоровых, больных и убитых в агональном состоянии животных в органолептической характеристике и лабораторных показателях. Санитарная оценка продуктов убоя. |
| 2. | Обезвреживание мяса и мясных продуктов высокой, низкой температурой и посолом.Режимы обезвреживания. Пути реализации обезвреженных продуктов. Действующие ГОСТы. |
| Лабораторная работа |
| 1. | Распознавание мяса больных и здоровых животных по результатам органолептического исследования, микроскопия мазков-отпечатков, величине рН, реакции на пероксидазу, формольной реакции. |
| Тема 1.14 Консервирование мяса и мясных продуктов низкой и высокой температурой. | Содержание учебного материала | 4 | 2 |
| 1. | Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов, биологические принципы, санитарное и экономическое значение.Замораживание мяса в блоках. Требование ГОСТов к охлажденному и мороженному мясу. Потери мяса при обработке холодом и сроки хранения его в холодильниках. Размораживание мяса. Порки охлажденного и мороженного мяса. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках, порядок дезинфекции и дератизации.Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Основы технологии и гигиены производства различных видов мясных баночных консервов. Пороки мясных баночных консервов. Методы исследования и санитарная оценка мясных баночных консервов. Действующие ГОСТы на консервы. |
| Тема 1.15 Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Копчение и другие методы консервирования. | Содержание учебного материала | 2 | 1 |
| 1. | Сущность и способы посола.Ингредиенты посолочных смесей и их роль. Изменения в мясе при посоле. Условия хранения солонины, ее пороки и ветеринарно-санитарная экспертиза. Использование копчения при консервировании мяса. Виды копчения, технология производства ветчино-рубленных изделий и их ветеринарно-санитарная экспертиза. Краткие сведения о новых методах консервирования мяса, сублимационная сушка, ультрафиолетовое и инфракрасное облучение, сверхвысокочастотный нагрев. Оценка и практическое применение данных методов консервирования. |
| Тема 1.16Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. | Содержание учебного материала | 66 | 223 |
| 1. | Краткая характеристика современного колбасного производства.Сырье и его подготовка для производства колбасных изделий. |
| 2. | Основы технологии производства вареных, варено-копченых, сырокопченых колбас.Упаковка, хранение и транспортирование. |
| 3.  | Технохимический контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.Действующие ГОСТы на колбасные изделия. |
| Лабораторная работа |
| 1. | Определение свежести вареных колбас. Химическое и бактериологическое исследование колбас. |
| Тема 1.17 Основы технологии и гигиена получения молока на фермах. | Содержание учебного материала | 66 | 232 |
| 1. | Химический состав и пищевая ценность молока.Факторы, влияющие на химический состав и свойства молока. Микрофлора молока. Факторы, влияющие на его бактерицидные свойства. |
| 2. | Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока.Первичная обработка и хранение на ферме. Требования к молочной посуде, мойка и дезинфекция. Прифермские молочные заводы и их устройство. Правила личной и производственной гигиены. Работников фермы. Состав и значение молозива при выращивании молодняка животных. Влияние антибиотиков и пестицидов на молоко. Пороки молока и способы их предупреждения. |
| 3. | Способы и режимы обезвреживания молока больных и вакцинированных животных.Контроль санитарного качества молока на фермах. Мероприятия по повышению качества молока. Роль ветеринарного фельдшера в организации и контроле производства высококачественного молока. Действующие ГОСТы на молоко. |
| Лабораторная работа |
| 1. | Взятие средней пробы молока и его органолептическое исследование. |
| Тема 1.18 Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов. | Содержание учебного материала | 46 | 3 |
| 1. | Кисломолочные продукты, их диетическое и лечебное значение.Способы приготовления простокваши, кефира, творога, сметаны. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов. Использование в животноводстве и птицеводстве кисломолочных продуктов. Санитарные и технологические требования, предьявляемые к молоку как сырью для изготовления масла и сыров. Использование побочных продуктов переработки молока. Санитарно-гигиенические требования при реализации кисломолочных продуктов. Действующие ГОСТы на кисломолочные продукты. |
| Лабораторная работа |
| 1. | Отбор проб кисломолочных продуктов и его исследование. |
| Тема 1.19 Пищевые яйца, их ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведческая оценка. | Содержание учебного материала | 44 | 23 |
| 1. | Пищевое значение яиц, их строение и химический состав.Ветеринарно-санитарные требования при сборе, упаковке, транспортировании и хранении яиц. Пороки яиц. |
| 2. | Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных.Ветеринарно-санитарная оценка яиц и яичных продуктов. Классификация товарных яиц по ГОСТу. |
| Лабораторная работа |
| 1. | Определение видовой принадлежности яиц домашней птицы; ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведческая оценка куриных яиц. |
| Тема 1.20 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках. | Содержание учебного материала | 446 | 33 |
| 1. | Положение о лаборатории ветсанэкспертизы на рынках.Устройство, оборудование, функции и задачи лаборатории. Требования и доставка пищевых продуктов на рынки, правила их ветеринарно-санитарной экспертизы, ведение документации. Пищевые продукты, не подлежащие продаже на рынках. Отбор проб. Особенности и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы мяса домашних и диких животных, сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, кроликов и нутрий, животных жиров и растительных масел, рыбы и пищевых яиц. Утилизация конфискатов. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на рынках. Денатурация молока, непригодного к использованию на пищевые цели. |
| 2. | Порядок и методы исследования меда для определения его натуральности и возможных случаев фальсификации. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства, полученных от больных пчел. Ветеринарно-санитарный контроль растительных пищевых продуктов. Экспертиза и санитарная оценка свежих и сушенных грибов. Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на рынках. |
| Лабораторная работа |
| 1. | Исследование образцов меда и определение его натуральности на продовольственных рынках. |
| Практическое занятие |
| 1. | ВСЭ продуктов животноводства. ВСЭ продуктов растениеводства. |
| Тема 1.21 Стандартизация и сертификация пищевых продуктов | Содержание учебного материала | 6 | 2 |
| 1. | Основные понятия в области сертификации.Законодательная база сертификации. Нормативные документы. Основные цели, принципы и правила сертификации ГОСТов на пищевые продукты. Структура системы сертификации ГОСТов. |
| Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ |
| Тематика домашних заданийВетеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при инфекционном ларинготрахеите, пастереллезе и чуме птиц – реферат.Ветеринарно-санитарная экспертиазпри гемоспоридиозе, диктиокаулезе – конспект.Обработка мяса холодом – доклад.Болезни животных, передающиеся через молоко – доклад.Экспертиза кумыса – доклад. |  |  |
| Учебная практика | 108 |  |
| 1. Ознакомление с правилами приема скота и птицы на предприятия мясной промышленности. Определение упитанности.2. Знакомство с технологией убоя и переработкой животных на мясокомбинате.3. Исследование мяса на свежесть, доброкачественность и видовую принадлежность.4. Освоение лабораторных методов исследования молока, кисломолочных продуктов.5/6. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынке (животного, растительного происхождения и рыбы) и сертификации продуктов. | 666612 |  |
| Раздел IIЧастная патологияТема13.Патология сердечно-сосудистой системы, органы кроветворения и иммунной системы | Содержание учебного материала | **2** |  2,3 |
| Патология перикарда и миокарда, нарушение сердечного ритма, пороки сердца, артериальные гипо. и гипертония. |
| Лабораторные работыПатология крови при основных формах лейкоза. | 2 |  |
| Практические занятия | 0 |
| Контрольные работы | 0 |
| Самостоятельная работа обучающихсяРабота с учебной литературой согласно изучаемой теме.  | 4 |
| Тема14.Патология органов дыхания**.** | Содержание учебного материалаПатология органов дыхания | **2** |  2,3 |
| Лабораторные работы | 0 |  |
| Практические занятияНарушение внешнего и внутреннего дыхания. | 2 |
| Контрольные работы | 0 |
| Самостоятельная работа обучающихсяРабота с учебной литературой согласно изучаемой теме. | 4 |
| Тема15.Патология органов пищеварения. | Содержание учебного материала Патология органов пищеварения. | **2** |  2,3 |
| Лабораторные работы | 0 |  |
| Практические занятияПат. процессы системы пищеварения. | 2 |
| Контрольные работы | 0 |
| Самостоятельная работа обучающихсяРабота с учебной литературой согласно изучаемой теме.  | 4 |
| Тема16.Патология мочеполовой системы. | Содержание учебного материалаПатология мочеполовой системы. | **2** |  2,3 |
| Лабораторные работы |  |  |
| Практические занятияПатология органов мочеотделения, патологии органов размножения самки и самца. | 2 |
| Контрольные работы | 0 |
| Самостоятельная работа обучающихсяСоставление кроссворда "Патология мочеполовой системы". | 4 |
| Тема17.Патология эндокринной системы. | Содержание учебного материалаПатология эндокринной системы**.** | **2** |  2,3 |
| Лабораторные работы |  |  |
| Практические занятияНарушение функций гипофиза, щитовидной железы, надпочечников, эпифиза. | 2 |
| Контрольные работы | 0 |
| Самостоятельная работа обучающихсяСоставление кроссворда по теме:" Патология эндокринной системы." | 4 |
| Тема18.Патология нервной системы**.** | Содержание учебного материалаПатология нервной системы. | **2** |  2,3 |
| Лабораторные работы |  |  |
| Практические занятияНарушение двигательной, чувствительной, трофической функции. | 2 |
| Контрольные работы | 0 |
| Самостоятельная работа обучающихсяРабота с учебной литературой | 4 |
| Тема19.Отравления. | Содержание учебного материалаКормовые отравления. | **2** | 2,3 |
| Лабораторные работы | 0 |  |
| Практические занятия | 0 |
| Контрольные работы | 0 |
| Самостоятельная работа обучающихсяСоставление кроссворда "Кормовые отравления". | 4 |
| Раздел ШПатологоанатомическая диагностика болезней животныхТема20.Патология незаразных болезней. | Содержание учебного материалаПатология незаразных болезней | **2** | 2,3 |
| Лабораторные работы | 0 |  |
| Практические занятияМорфологические изменения при незаразных заболеваниях | 2 |
| Контрольные работы | 0 |
| Самостоятельная работа обучающихся | 0 |
| Тема21.Патология инфекционных болезней | Содержание учебного материалаПатология инфекционных болезней. | **2** |  2,3 |
| Лабораторные работы | 0 |  |
| Практические занятия | 0 |
| Контрольные работы | 0 |
| Самостоятельная работа обучающихся | 0 |
| Тема22.Патология инвазионных болезней. | Содержание учебного материалаПатология инвазионных болезней. | **2** | 2,3 |
| Лабораторные работы |  |  |
| Практические занятияВскрытие животных при инвазионных заболеваний. | 2 |
| Контрольные работы | 0 |
| Самостоятельная работа обучающихся | 0 |
| Тема23.Вскрытие трупов всеядных и плотоядных животных. | Содержание учебного материала | 0 |  |
| Лабораторные работы | 0 |  |
| Практические занятияВскрытие трупов свиньи и собаки. Оформление протокола | 4 |
| Контрольные работы | 0 |
| Самостоятельная работа обучающихся | 0 |
| Тема24.Вскрытие трупов птиц. | Содержание учебного материала | 0 |  |
| Лабораторные работы |  |  |
| Практические занятияВскрытие трупа птицы. Оформление протокола. | 4 |
| Контрольные работы | 0 |
| Самостоятельная работа обучающихся  | 0 |
| Тема25.Вскрытие трупов однокопытных животных | Содержание учебного материала | 0 |  |
| Лабораторные работы | 0 |  |
| Практические занятияВскрытие трупов однокопытных животных. Оформление протокола. | 4 |
| Контрольные работы | 0 |
| Самостоятельная работа обучающихся | 0 |
| Тема26.Вскрытие трупов жвачных животных. | Содержание учебного материала | 0 |  |
| Лабораторные работы | 0 |  |
| Практические занятияВскрытие трупов жвачных животных**.** Оформление протокола. | 4 |
| Контрольные работы | 0 |
| Самостоятельная работа обучающихся | 0 |
| Тема 27.Оформление сопроводительных документов к пат.материалу | Содержание учебного материала | 0 |  |
| Лабораторные работы | 0 |  |
| Практические занятияОформление сопроводительных документов к пат. материалу. | 4 |
| Контрольные работы | 0 |
| Самостоятельная работа обучающихся | 0 |
| Тема28.Сохранение и утилизация трупного материала | Содержание учебного материала | 0 |  |
| Лабораторные работы | 0 |  |
| Практические занятияСохранение и утилизация трупного материала. | 4 |
| Контрольные работы | 0 |
| Самостоятельная работа обучающихсяКонсервация пат. материала. | 2 |
| Итоговое занятие по разделам |  | **2** |  |
| **МДК. 03.02. «Участие в организации ветеринарного дела, таможенного контроля и ветеринарного предпринимательства»** |  | **3** |
| Раздел 1. Организация ветеринарного дела |
| Введение. История развития ветеринарного дела, таможенного контроля и ветеринарного предпринимательства.  | **2** | **3** |
| Тема 1. Законодательство по вопросам ветеринарии РФ. | Содержание учебного материала | 4 | 3 |
| 1 | Закон РФ «О ветеринарии». Законы и правовые акты субъектов РФ по ветеринарии. Документы, издаваемые в соответствии с Законом РФ «О ветеринарии»Правила оказания ветеринарных услуг. Право заниматься ветеринарной деятельностью. | 2 |  |
| Практическое занятие | 4 | 3 |
| 1 | В форме деловой игры. |  |  |
| Самостоятельная работа | 6 | 3 |
| 1 | История развития организации ветеринарного дела в России. Руководство ветеринарным делом в стране. Составить доклад. |  |  |
| Тема 2. Организация Государственной ветеринарной службы | Содержание учебного материала | 4 | 3 |
| 12 | Учреждения Государственной ветеринарной службы. Ветеринарная служба в сельском районе, ее организационная структура. Организация работы государственных ветеринарных учреждений в сельском районе.Порядок ветеринарного обслуживания животноводства. Роль главного ветеринарного инспектора в руководстве ветеринарной службой. | 22 |  |
| Самостоятельная работа | 6 | 3 |
| 1 | Полномочия и функции департамента ветеринарии министерства сельского хозяйства российской федерации. Органы самоуправления Государственной ветеринарной службы. Особенности организации ветеринарной службы в городе. Подготовить доклад. |  |  |
| Тема 3. Организация ветеринарной службы местного самоуправления. | Содержание учебного материала | 4 | 3 |
| 12 | Ветеринарная служба местного самоуправления и ее правовые нормы. Взаимоотношения ветеринарной службы и органов местного самоуправления.  | 22 |  |
|  |
| Самостоятельная работа | 6 |  |
| 1 | Полномочия и функции федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору в области ветеринарного надзора. Ветеринарное дело в субъектах Российской Федерации. Учреждения государственной ветеринарной службы. Составить таблицу, доклад. |  |  |
| Тема 4. Организация производственной ветеринарной службы на предприятиях. | Содержание учебного материала | 6 | 3 |
| 123 | Ветеринарная служба на предприятиях. Ветеринарная служба на животноводческих комплексах. Ветеринарная служба на птицефабриках. | 222 |  |
| Лабораторно-практическое занятие | 8 | 3 |
| 123 | Рассчитать штатную численность ветеринарных специалистов сельскохозяйственного предприятия.Диагностические исследования на туберкулез. Предохранительные прививки против сибирской язвы.Лечение крупного рогатого скота, свиней, мелкого рогатого скота с болезнями органов пи­щеварения. | 422 |  |
| Контрольная №1. | 2 | 3 |
| Самостоятельная работа | 6 | 3 |
| 1 | Краткий конспект. Нормирование и организация труда ветеринарных работников. Права, обязанности и ответственность ветеринарных фельдшеров на предприятиях. |  |  |
| Тема 5. Организация предпринимательской ветеринарной деятельности | Содержание учебного материала | 4 | 3 |
| 12 | Понятие, принципы и основные виды ветеринарного предпринимательства. Права и обязанности предпринимателей в области ветеринарии. Организация деятельности ветеринарного кооператива.Ценообразование в сфере ветеринарного предпринимательства. Государственное регулирование и контроль ветеринарного предпринимательства. Права потребителей ветеринарных услуг. | 22 |  |
| Лабораторно-практическое занятие | 10 | 3 |
| 1234 | Подготовить заявление о государственной регистрации частной ветеринарной практики. Составить абонемент на гарантированное ветеринарное обслуживание животных.Подготовить проект устава ветеринарного кооператива. Установить расценки на лечение коровы, больной гипотонией преджелудков. | 2242 |  |
| Самостоятельная работа | 6 | 3 |
| 1 | Частная ветеринарная практика. Акционерные общества. Малые предприятия. Ветеринарное товарищество. Ветеринарное общество. Составить конспект. |  |  |
| Тема 6. Планирование и организация мероприятий по профилактике незаразных болезней и лечению животных. | Содержание учебного материала | 4 | 3 |
| 12 | Организация общих профилактических мероприятий в животноводстве. Планирование и организация мероприятий по профилактике незаразных болезней животных.Организация ветеринарной лечебной работы. Ветеринарный учет и отчетность при незаразных болезнях животных. | 22 |  |
| Практические занятия | 8 | 3 |
| 12 | Разработать план профилактики незаразных болезней животных на ферме.Составить отчет о незаразных болезнях жи­вотных по форме № 2-вет. | 44 |  |
| Самостоятельная работа | 6 | 3 |
| 1 | Права, обязанности и ответственность ветеринарных фельдшеров на предприятиях. Составить доклад с точными примерами. |  |  |
| Тема7. Планирование и организация противоэпизоотических мероприятий. | Содержание учебного материала | 4 | 3 |
| 12 | Организация общих мер по профилактике заразных болезней животных. Планирование и организация специальных мер по предупреждению заразных болезней животных.Планирование и организация мер по ликвидации заразных болезней животных. Ветеринарный учет и отчетность при заразных болезнях животных. | 22 |  |
| Практические занятия | 10 | 3 |
| 1234 | Разработать план профилактических противоэпизоотических мероприятий в свиноводческом хозяйстве. Составить срочное донесение о появлении и движении заразной болезни животных.Составить акт на диагностическое исследование животных.Составить отчет о заразных болезнях животных по форме № 1 – вет.Составить отчет о противоэпизоотических мероприятиях по форме № 1-вет А. | 4222 |  |
| Самостоятельная работа | 6 | 3 |
| 1 | Ветеринарный надзор, его цели, виды и методы. Составить краткий конспект. |  |  |
| Тема 8. Организация ветеринарного надзора. | Содержание учебного материала | 6 | 3 |
| 123 | Ветеринарный надзор, его цели, виды и методы. Организация государственного ветеринарного надзора. Права и обязанности государственных ветеринарных инспекторов. Организация ветеринарного надзора на транспорте и государственной границе. Оформление ветеринарных свидетельств и справок. Организация ветеринарного надзора при убое животных, переработке продуктов животного происхождения. Организация ветеринарного надзора на рынках. Организация дезинфекции, дезинсекции и дератизации.  | 222 |  |
| Лабораторно-практическое занятие | 8 | 3 |
| 123 | Оформить ветеринарное свидетельство. Оформить ветеринарные справки.Оформить документы по государственному ве­теринарному надзору: распоряжение о проведении мероприя­тий по государственному ветеринарному надзору. Акт провер­ки поднадзорного объекта; акт отбора проб продовольственно­го сырья и пищевых продуктов; предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный ветери­нарный надзор; протокол об административном правонаруше­нии в области ветеринарии; постановление по делу об админи­стративном правонарушении в области ветеринарии. | 224 |  |
| Контрольная работа № 2. Вопросы, задания. | 2 | 3 |
| Самостоятельная работа | 6 | 3 |
| 1 | Организация ветеринарного надзора в животноводческих хозяйствах. Организация ветеринарного надзора при утилизации и уничтожении трупов животных. Составить конспект. |  |  |
| Тема 9. Экономика ветеринарных мероприятий. | Содержание учебного материала | 4 | 3 |
| 12 | Экономические показатели, характеризующие эффективность ветеринарных мероприятий. Экономический ущерб, причиняемый болезнями животных, и методика его расчета.Затраты на проведение ветеринарных мероприятий. Методика учета. Экономическая эффективность ветеринарных мероприятий. Методика определения. | 22 |  |
| Лабораторно-практическое занятие | 12 | 3 |
| 123 | Рассчитать экономический ущерб, причиненный болезнями животных. Определить экономическую эффективность ветеринарных мероприятий против инфекционных болезней животных. Определить экономическую эффективность лечебно – профилактических мероприятий при незаразных болезнях и способов лечения больных животных. | 444 |  |
| Контрольная работа № 3. Решение задач. | 2 | 3 |
| Самостоятельная работа | 6 | 2 |
| 1 | Экономическая эффективность ветеринарных мероприятий при инфекционных болезнях животных. Экономическая эффективность ветеринарных мероприятий при инвазионных болезнях животных. Экономическая эффективность ветеринарных мероприятий при незаразных болезнях животных. |  |  |
| Раздел 2. Таможенный контроль. Организация и законодательная основа таможенного дела в РФ. |
| Тема10. Основные положения и понятия Таможенного кодекса таможенного союза и Таможенного кодекса РФ | Содержание учебного материала | 6 | 3 |
| 123 | Таможенная политика России, цели и методы ее осуществления. Нормативно – правовые основы таможенного дела. Система таможенных органов России: основные функции и принципы их взаимодействия. Характеристика деятельности вспомогательных и посреднических структур в системе российской таможни. | 222 |  |
| Самостоятельная работа | 4 | 3 |
| 1 | Таможенный представитель. Владелец склада временного хранения. Владелец таможенного склада. |  |  |
| Тема 11. Порядок и условия перемещения товаров и транспортных средств через таможенную границу РФ. | Содержание учебного материала | 6 | 3 |
| 123 | Сущность и основные принципы перемещения товаров и транспортных средств через таможенную границу. Классификация товаров в соответствии с Товарной номенклатурой Внешнеэкономической деятельности. Правила определения страны происхождения товаров. Методы государственного регулирования внешнеторговой деятельности. | 222 |  |
| Лабораторно-практическое занятие | 4 | 3 |
| 1 | Изучить основные положения таможенного кодекса РФ и ответить на вопросы. |  |  |
| Самостоятельная работа | 4 | 2 |
| 1 | Таможенный тариф – основа таможенного регулирования. Особенности применения нетарифных мер регулирования внешнеторговой деятельности. |  |  |
| Тема 12. Таможенный контроль товаров и транспортных средств, перемещаемых через государственную границу. | Содержание учебного материала | 6 | 3 |
| 123 | Понятие таможенного контроля. Формы и порядок проведения таможенного контроля. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля. Таможенно – валютный контроль за экспортно – импортными операциями. Вопросы таможенного контроля в рамках государств – членов Содружества Независимых Государств. | 222 |  |
| Лабораторно-практическое занятие | 4 | 3 |
| 12 | Ознакомиться с правилами организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов. Свидетельства форм № 1, 2, 3.Изучить порядок организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов. Оформить свидетельства форм № 1, 2, 3. | 22 |  |
| Самостоятельная работа | 4 | 2 |
|  | работа с учебной литературой согласно изучаемой темы. |  |  |
| Тема 13. Страна происхождения товаров. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности. | Содержание учебного материала | 4 | 3 |
| 12 | Понятие и виды таможенных процедур: общая характеристика и особенности применения. Таможенный склад. Разрешение и таможенная декларация.Реимпорт. Реэкспорт. Беспошлинная торговля. Опрос. Уничтожение. Отказ в пользу государства. Специальная таможенная процедура. | 22 |  |
| Лабораторно-практическое занятие | 4 | 3 |
| 1 | Изучить и заполнить ветеринарные сертификаты на экспортируемых из РФ. |  |  |
| Самостоятельная работа | 4 | 2 |
| 1 | Таможенная процедура выпуска для внутреннего потребления. Экспорт. Таможенный транзит. Временный ввоз (допуск). Временный вывоз. |  |  |
| Тема 14. Законодательные акты. | Содержание учебного материала | 4 | 3 |
| 12 | Акты, регулирующие порядок ввоза в РФ,подлежащих ветеринарному контролю. Акты, регулирующие порядок вывоза из РФ товаров, подлежащих ветеринарному контролю. | 22 |  |
| Лабораторно-практическое занятие | 4 | 3 |
| 1 | Изучить и запомнить перечень грузов, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами. |  |  |
| Самостоятельная работа | 6 | 2 |
| 1 | Таможенное оформление. Декларирование товаров. Таможенные представители. Подготовить доклад. |  |  |
| Тема 15. Оформление таможенных грузов. | Содержание учебного материала | 6 | 3 |
| 12 | Порядок оформления экспорта. Порядок оформления импорта животноводческих грузов в РФ. Таможенное оформление ветеринарных грузов. | 42 |  |
| Лабораторно-практическое занятие | 2 | 3 |
| 1 | Заполнить сопроводительные документы для оформления таможенных грузов. |  |  |
| Контрольная работа № 4. | 2 | 3 |
| Самостоятельная работа | 4 | 2 |
| 1 | Таможенный контроль и таможенные органы. Таможенные платежи. Подготовить конспект. |  |  |
| Раздел 3. Ветеринарное предпринимательство. |
| Тема 16.Законодательное регулирование ветеринарного предпринимательства. | Содержание учебного материала | 4 | 3 |
| 1 | Основные понятия используемые в законе РФ «О защите прав потребителей». |  |  |
| Лабораторно-практическое занятие | 6 | 3 |
| 12 | Освоить методику составления договора на ветеринарное обслуживание.Составить договор на ветеринарное обслуживание. | 24 |  |
| Самостоятельная работа | 4 | 2 |
| 1 | Основные формы ветеринарного предпринимательства.  |  |  |
| Тема 17. Физические и юридические лица. | Содержание учебного материала | 4 | 3 |
| 12 | Физические лица, их права и обязанности.Юридические лица, их права и обязанности. Опрос. | 22 |  |
| Лабораторно-практическое занятие | 4 | 3 |
| 12 | Освоить методику оформления договора купли – продажи товаров ветеринарного назначения, трудового договора.Договора об учреждении ветеринарного общества с ограниченной ответственностью. | 22 |  |
| Самостоятельная работа | 4 | 2 |
| 1 | Формы организации ветеринарного предпринимательства. |  |  |
| Тема 18. Формы организации ветеринарного предпринимательства. | Содержание учебного материала | 4 | 3 |
| 12 | Предпринимательская деятельность ветеринарного врача. Ветеринарное акционерное общество. Ветеринарный кооператив. Малые предприятия по производству ветеринарных препаратов и оказанию ветеринарных услуг. | 22 |  |
| Лабораторно-практическое занятие | 4 | 3 |
| 12 | Составить договора: купли – продажи товаров ветеринарного назначения, трудового договора. Составить договора об учреждении ветеринарного общества с ограниченной ответственностью. | 22 |  |
| Самостоятельная работа | 4 | 2 |
| 1 | Риск предпринимательства ветеринарной деятельности. |  |  |
| Тема 19. Права и обязанности ветеринарного врача – предпринимателя. | Содержание учебного материала | 4 | 3 |
| 12 | Права ветеринарного врача Согласно Гражданского кодекса РФ. Обязанности ветеринарного врача – предпринимателя. (урок снятие). Опрос. | 22 |  |
| Лабораторно-практическое занятие | 4 | 3 |
| 12 | Составить проект Устава коммерческого ветеринарного учреждения. Составить заявление о регистрации частной ветеринарной практики. | 22 |  |
| Самостоятельная работа | 4 | 2 |
| 1 | работа с учебной литературой согласно изучаемой темы. |  |  |
| Тема 20. Лицензирование ветеринарной деятельности. | Содержание учебного материала | 2 | 3 |
| 1 | Положение о лицензировании ветеринарной деятельности. |  |  |
| Лабораторно-практическое занятие | 4 | 3 |
| 1 | Составить пакет документов на ветеринарную деятельность. |  |  |
| Самостоятельная работа | 6 | 2 |
| 1 | Лицензирование ветеринарной деятельности. |  |  |
| Тема21.Бизнес – план. | Содержание учебного материала | 4 | 3 |
| 12 | Значение бизнес – плана. Сбор информации для составления бизнес – плана.Методика составления бизнес – плана. Итоговый опрос. | 22 |  |
| Лабораторно-практическое занятие | 6 | 3 |
|  | 1 | Составить бизнес – план ветеринарного врача – предпринимателя. |  |  |
| Самостоятельная работа | 4 | 2 |
| 1 | Налогообложение сферы ветеринарного предпринимательства. Маркетинг в сфере ветеринарного предпринимательства. |  |  |
| Контрольная работа № 5 | 2 |  |
| Учебная практика |  |  | 36 |  |
|  | 123456 | Составление годового плана профилактических противоэпизоотических мероприятийРазработать план профилактики незаразных болезней животных.Подготовка срочного донесения о появлении и движении заразной болезни животных.Оформление документов по государственному ве­теринарному надзоруЗаполнить сопроводительные документы для оформления таможенных грузов.Составление бизнес – плана ветеринарного врача – предпринимателя. | 666666 |  |
| **Квалификационный экзамен** |  |  |  |  |
| **Всего часов** | **372+186 сам.из.** |  |

**3.3. Содержание практического обучения по профессиональному модулю**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Виды работ | Содержание материала | Обьем часов | Форма и метод контроля |
|  | Учебная практика | 72 | Дифференци -рованный зачетУстная защита отчета |
| Раздел 1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы | Ознакомление с правилами приема скота и птицы на предприятия мясной промышленности. Знакомство с технологией убоя и переработкой животных на мясокомбинате. | Ознакомление с правилами приема скота и птицы на предприятия мясной промышленности. Знакомство с технологией убоя и переработкой животных на мясокомбинате. | 6 | Письменный отчет в дневнике учебной практики |
|  | Знакомство с технологией убоя и переработкой животных на мясокомбинате. | Ознакомление со структурой мясоперерабатывающих предприятий, убойных пунктов, основными технологическими операциями в цехах (отделениях), санитарно-гигиеническими требованиями к ним.Ознакомление с работой скотосырьевой базы. Предубойный ветеринарный осмотр животных. Порядок содержания, контроль состояния здоровья, и определение упитанности убойных животных.Контроль технологии убоя скота. Освоение методики послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы органов и туш животных. Товароведение и клеймение мяса убойных животных. Отбор и упаковка проб продукции для бактериологического исследования. Сопроводительная документация.  | 12 | Письменный отчет в дневнике учебной практики |
|  | Исследование мяса на свежесть, доброкачественность и видовую принадлежность. | Определение органолептической оценки качества мяса (внешний вид, цвет, консистенция, запах, проба варкой). Определение видовой принадлежности мяса по отличиям в построении костей и по реакции мяса на гликоген. | 6 | Письменный отчет в дневнике учебной практики |
|  | Освоение лабораторных методов исследования молока, кисломолочных продуктов. | Освоение лабораторных методов исследования молока, кисломолочных продуктов. | 6 | Письменный отчет в дневнике учебной практики |
|  | Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынках (животного, растительного происхождения и рыбы) и сертификация продуктов. | Определение мяса больных животных, его свежести. Трихинеллоскопия, исследование мяса на цистицеркоз. Взятие средней пробы молока, проведение органолептической оценки, определение натуральности и сортности молока, проведение контроля санитарного качества молока.Взятие средней пробы молочно - кислых продуктов. Органолептическая оценка, определение содержания жира, кислотности, содержания влаги.Взятие средней пробы меда. Анализ меда, определение фальсифицированного меда.Определение степени свежести и безвредности рыбы.Экспертиза свежих консервированных и сушенных продуктов растительного происхождения.  | 12 | Письменный отчет в дневнике учебной практикиПрезентация отчета по практике |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

 Реализация программы модуля предполагает наличие: учебных лаборатории «Патологической физиологии и патологической анатомии», «Ветеринарно-санитарной экспертизы», учебно-производственного хозяйства с учебной фермой.

 Технические средства обучения6ткомпьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

 Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

«Патологической физиологии и патологической анатомии»

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- учебно-наглядные материалы: макро и микропрепараты, набор реактивов, инструментов, микроскопы.

«Ветеринарно-санитарной экспертизы»

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- учебно-наглядные материалы: макро и микропрепараты, набор реактивов, инструментов, микроскопы, рН-метры, центрифуга, термостат, лабораторная посуда, экспресс лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы.

Учебно-производственного хозяйства с учебной фермой

Учебный кабинет

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

Вскрывочная

- столы;

- анатомический набор инструментов;

- средства дезинфекции помещения и инструментов.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- термостат, дистиллятор, центрифуга, средства дезинфекции помещения и инструментов;

- приборы, лабораторное оборудование и реактивы для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;

- оборудование для хранения обьектов экспертизы;

- помещения и технологический процесс утилизации продукции ветеринарно-санитарной экспертизы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

 1. Авилова В.М. Ветеринарное законодательство.: Агропромиздат, 1988. – 4т. Под ред.– М.:2002. – 1т.

 2. Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. – Лань, 2007г.

 3. Жаров А.В., Адамушкина Л.Н. Патологическая физиология и патологическая анатомия животных М; КолосС, 2007г.

 4. Мещеряков, Т.И.Минеева. Организация ветеринарного предпринимательства. О.Ю. Учебное пособие – М.: 2005 г.

 5. Никитин И.Н., Н.М.Василевский. Ветеринарное предпринимательство. Учебное пособие. – Казань, 1999.

 6. Никитин И.Н., В.Ф.Воскобойник Организация и экономика ветеринарного дела.. Кчебник для вузов.;-е изд. – М.: ГИЦ ВЛАДОС, 1999.

 7. Никитин И.Н. «Организация ветеринарного дела». – М.: Колос С, 2004. – 216 с.

 8. Черника Д.П. Налоговый кодекс РФ. Под ред.– М.: Финансы и статистика, 2000.

Дополнительные источники:

1. Жаров А.В. «Судебная ветеринарная медицина» - М; Колос, 2001г.

2. Жаров А.В., Иванов И.В., Стрельников А.П. «Вскрытие и патоморфологическая диагностика болезней животных»; - М; Колос, 2003г.

3. Житенко П.В., Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. – М.: Колос, 2000г.

4. Кокуричев Б.И. «Атлас патологической анатомии сельскохозяйственных животных» Москва «Колос» 1973г.

5. Котенко 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, 1992г.

6. Смирнов А.В. практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе. ГИОРД, 2009г.

7. Урбан В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов. – Лань, 2010г.

8. Чернявский М.В. Анатомо-топографические основы технологии, ветсанэкспертизы и товароведческой оценки продуктов убоя животных. Справочник. – М.: Колос, 2002г.

**Отечественные журналы:**

«Ветеринария»

«Ветеринарная газета».

Интернет-ресурсы:

1. www. consultant.ru

2. www. mcx.ru

3. [www.referent.aris.ru](http://www.referent.aris.ru)

4. www.fermer.ru/node/5327

5. www.pcdigest.net/dmoz/phod.php3...

6. www.rt-online.ru/articles/220\_26076/73745/...

7. www.superlist.ru/Obshchiestwo--i-politika/

8. www.ineu.edu.kz/loc/education/lib.php

9. www.thesnowman.com/linkdir/World/Russian/Досуг/...

**4.3. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО** **ПРОЦЕССА**

 Занятия планируются в соответствии с учебным планом, расписанием.

Учебная практика проводится в соответствии с графиком учебного процесса.

Условием к допуску к практике по профилю специальности в рамках профессиоанльного модуля является освоение теоретического материала и учебной практики.

Дисциплинами, предшествующими изучению данного модуля являются:

«Анатомия и физиология животных», модули «Участие в диагностике и лечении заболеваний сельскохозяйственных животных», «Осуществление зоогигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий».

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| Организовывать и проводить ветеринарный контроль убойных животных. | - определение характеристик убойных животных; | тестирование |
| - обоснованный выбор категории упитанности убойных животных | Оценка выполнения практического задания |
| - осуществление контроля за транспортировки убойных животных | Оценка выполнения практического задания |
| - проведение санитарного контроля за обработкой транспортных средств с обоснованным учетом ветеринарно-эпизоотическим состоянием перевозимых животных. | Устный опрос |
|  | - оформления документации: опись животных, ветеринарное свидетельство ф. 1,товарно-транспортная накладная, при необходимости акт выбраковки. | Оценка оформления документов |
| - определение порядка приема и сдачи животных (птицы) на боенские предприятия. | Тестирование |
| - пред-убойный осмотр и регистрация его результатов в журнале ф. 34. | Тестирование |
| Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию. | - забор образцов биологического материала | Оценка выполнения практического задания |
| - оформление сопроводительной документации | Оценка оформления документов |
| Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы. | - забор образцов сырья и продукции животного происхождения | Наблюдение и оценка выполнения практического задания |
| - оформление сопроводительной документации | Оценка оформления документов |
| Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства. | - определение соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства. | Тестирование |
| Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов. | - выбор эффективного метода обеззараживания не стандартных продуктов и сырья животного происхождения, метода утилизации конфискатов. | Оценка результата собеседования |
| Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья. | - проведение экспертизы колбасных изделий субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья в соответствии с ГОСТ исогласно ТУ; | Наблюдение и оценка выполнения практического задания |
| - оформление журналов ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения и результатов экспертизы. | Оценка результата собеседования |
| Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия. | - проведение вскрытия трупов павших животных с соблюдением правил техники безопасности и личной гигиены; | Наблюдение и оценка деятельности обучаемых во время практических занятий |
| - проведение диагностики различных болезней патолого-морфологическим и патологоанатомическим методом; | Оценка выполнения практического задания. |
| - оформление документации при вскрытии. | Оценка качества заполнения акта и протокола вскрытия. |
| Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала. | - отбор, упаковка и пересылка патологического материала для лабораторных исследований; | Оценка выполнения практического задания. |
| - консервирование патологического материала | Наблюдение и оценка выполнения практического задания. |

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 значения ветеринарно-санитарной экспертизы для здоровья человека. | Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| Проявление интереса к будущей профессии. | Положительные отзывы с места прохождения производственной практики. |
| Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - Выбор и проявление методов и способов решения профессиональных задач; | Наблюдение за решением конкретных практических заданий. |
| - Самоанализ эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | Оценка анализа выполнения практического задания. |
| Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | - Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач; | Оценка анализа выполнения практического задания. |
| - понимание меры ответственности за принятое решение. | Оценка анализа выполнения практического задания |
| Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | - эффективный поиск необходимой информации; с использованием различных источников, включая электронные. | Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - рациональное использование информационных технологий при обработке данных клинического обследования и в делопроизводстве. | Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | -толерантное и активное поведение в коллективе; | Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| - продуктивное взаимодействие с обучающимися, руководителем практики, коллегами. | Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | - самоанализ и коррекция результатов собственной работы. | Оценка самоанализа выполнения практического задания. |
| Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. | Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - анализ инноваций в области технологических процессов в животноводстве; | Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| - ориентация в современных методиках ветеринарно-санитарной экспертизы. | Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применение полученных профессиональных знаний (для юношей). | Участие в мероприятиях военно-патриотической, спортивной направленности. Адекватность решения ситуационных задач, возникающих в ходе военных сборов, полученным профессиональным знаниям и компетенциям. | Отчет о военных сборах с отзывом ответственного лица. |

**Р Е Ц Е Н З И Я**

на рабочую программу по 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» разработанную преподавателем ГБОУ СПО «Дубовский зооветеринарный колледж имени Героя Советского Союза А.А. Шарова»

Подшибякиной Еленой Александровной

 Рабочая программа ПМ 03. УЧАСТИЕ В ПРОВЕДЕНИИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ составлена на 258 аудиторных часов из них на лабораторно – практические занятия 80 часов, на самостоятельные работы 86 часов для студентов 4-го курса специальность 36.02.01 «Ветеринария».

 Рабочая программа профессионального модуля «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы общепрофессионального цикла предназначена для базового уровня среднего профессионального образования по специальности

36.02.01 «Ветеринария».

 При изложении учебного материала раскрываются вопросы организации экспертизы продуктов животноводства и растениеводства и обязательно ветеринарно-санитарного контроля, который бы обеспечивал выпуск продуктов высокого санитарного качества, гарантирующий охрану населения от болезней общих животным и человеку.

 В результате изучения дисциплины акцентируется внимание студента на:

 - способы транспортирования убойных животных;

 - документацию на грузы подконтрольные госветнадзору;

 - типы и структуры боенских предприятий и ветеринарно-санитарные требования к ним;

 - методику предубойного осмотра животных;

 - правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения, методы их обеззараживания, действующие стандарты на продукцию животноводства.

Иметь практический опыт:

- пред-убойного осмотра животных;

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

Уметь:

- проводить пред-убойный 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;

Рецензент: Консультант управления Ветеринарии

 Администрации Волгоградской области,

 кандидат ветеринарных наук С.Г. Гиченков