

**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**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды  профессиональных 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 | | | | | | | | 2  6 | | 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 | | | | | | | | 4  8 | | 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 | | | | | | | | 4  10 | | 2  3 |
| 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 | | | | | | | | 8  4 | | 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 | | | | | | | | 4  2 | | 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 | | | | | | | | 4  6 | | 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 1.16  Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. | | Содержание учебного материала | | | | | | | | 6  6 | | 2  2  3 |
| 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 | | | | | | | | 6  6 | | 2  3  2 |
| 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 | | | | | | | | 4  6 | | 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 | | | | | | | | 4  4 | | 2  3 |
| 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 | | | | | | | | 4  4  6 | | 3  3 |
| 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 заданий  Ветеринарно-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. | | | | | | | | | | 6  6  6  6  12 | |  |
| Раздел II  Частная патология  Тема13.  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 работы  Патология крови при основных формах лейкоза. | | | | | | | | | | 2 |  |
| Практические занятия | | | | | | | | | | 0 |
| Контрольные работы | | | | | | | | | | 0 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Работа с учебной литературой согласно изучаемой теме. | | | | | | | | | | 4 |
| Тема14.  Патология органов дыхания**.** | Содержание учебного материала  Патология органов дыхания | | | | | | | | | | **2** | 2,3 |
| Лабораторные работы | | | | | | | | | | 0 |  |
| Практические занятия  Нарушение внешнего и внутреннего дыхания. | | | | | | | | | | 2 |
| Контрольные работы | | | | | | | | | | 0 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Работа с учебной литературой согласно изучаемой теме. | | | | | | | | | | 4 |
| Тема15.  Патология органов пищеварения. | Содержание учебного материала  Патология органов пищеварения. | | | | | | | | | | **2** | 2,3 |
| Лабораторные работы | | | | | | | | | | 0 |  |
| Практические занятия  Пат. процессы системы пищеварения. | | | | | | | | | | 2 |
| Контрольные работы | | | | | | | | | | 0 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Работа с учебной литературой согласно изучаемой теме. | | | | | | | | | | 4 |
| Тема16.  Патология мочеполовой системы. | Содержание учебного материала  Патология мочеполовой системы. | | | | | | | | | | **2** | 2,3 |
| Лабораторные работы | | | | | | | | | |  |  |
| Практические занятия  Патология органов мочеотделения, патологии органов размножения самки и самца. | | | | | | | | | | 2 |
| Контрольные работы | | | | | | | | | | 0 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Составление кроссворда "Патология мочеполовой системы". | | | | | | | | | | 4 |
| Тема17.  Патология эндокринной системы. | Содержание учебного материала  Патология эндокринной системы**.** | | | | | | | | | | **2** | 2,3 |
| Лабораторные работы | | | | | | | | | |  |  |
| Практические занятия  Нарушение функций гипофиза, щитовидной железы, надпочечников, эпифиза. | | | | | | | | | | 2 |
| Контрольные работы | | | | | | | | | | 0 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Составление кроссворда по теме:" Патология эндокринной системы." | | | | | | | | | | 4 |
| Тема18.  Патология нервной системы**.** | Содержание учебного материала  Патология нервной системы. | | | | | | | | | | **2** | 2,3 |
| Лабораторные работы | | | | | | | | | |  |  |
| Практические занятия  Нарушение двигательной, чувствительной, трофической функции. | | | | | | | | | | 2 |
| Контрольные работы | | | | | | | | | | 0 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Работа с учебной литературой | | | | | | | | | | 4 |
| Тема19.  Отравления. | Содержание учебного материала  Кормовые отравления. | | | | | | | | | | **2** | 2,3 |
| Лабораторные работы | | | | | | | | | | 0 |  |
| Практические занятия | | | | | | | | | | 0 |
| Контрольные работы | | | | | | | | | | 0 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Составление кроссворда "Кормовые отравления". | | | | | | | | | | 4 |
| Раздел Ш  Патологоанатомическая диагностика болезней животных  Тема20.  Патология незаразных болезней. | Содержание учебного материала  Патология незаразных болезней | | | | | | | | | | **2** | 2,3 |
| Лабораторные работы | | | | | | | | | | 0 |  |
| Практические занятия  Морфологические изменения при незаразных заболеваниях | | | | | | | | | | 2 |
| Контрольные работы | | | | | | | | | | 0 |
| Самостоятельная работа обучающихся | | | | | | | | | | 0 |
| Тема21.  Патология инфекционных болезней | Содержание учебного материала  Патология инфекционных болезней. | | | | | | | | | | **2** | 2,3 |
| Лабораторные работы | | | | | | | | | | 0 |  |
| Практические занятия | | | | | | | | | | 0 |
| Контрольные работы | | | | | | | | | | 0 |
| Самостоятельная работа обучающихся | | | | | | | | | | 0 |
| Тема22.  Патология инвазионных болезней. | Содержание учебного материала  Патология инвазионных болезней. | | | | | | | | | | **2** | 2,3 |
| Лабораторные работы | | | | | | | | | |  |  |
| Практические занятия  Вскрытие 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 занятия  Вскрытие 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 занятия  Вскрытие 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 занятия  Вскрытие 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 занятия  Вскрытие 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 занятия  Оформление 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 занятия  Сохранение и утилизация трупного материала. | | | | | | | | | | 4 |
| Контрольные работы | | | | | | | | | | 0 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Консервация 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 |
| 1  2 | | 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. | | | | | | | | 2  2 |  |
| 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 |
| 1  2 | | Ветеринарная служба местного самоуправления и ее правовые нормы. Взаимоотношения ветеринарной службы и органов местного самоуправления. | | | | | | | | 2  2 |  |
|  |
| 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 |
| 1  2  3 | | Ветеринарная служба на предприятиях.  Ветеринарная служба на животноводческих комплексах.  Ветеринарная служба на птицефабриках. | | | | | | | | 2  2  2 |  |
| Лабораторно-практическое занятие | | | | | | | | | | 8 | 3 |
| 1  2  3 | | 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. | | | | | | | | 4  2  2 |  |
| 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 |
| 1  2 | | 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. | | | | | | | | 2  2 |  |
| Лабораторно-практическое занятие | | | | | | | | | | 10 | 3 |
| 1  2  3  4 | | 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. | | | | | | | | 2  2  4  2 |  |
| 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 |
| 1  2 | | 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. | | | | | | | | 2  2 |  |
| Практические занятия | | | | | | | | | | 8 | 3 |
| 1  2 | | Разработать план профилактики незаразных болезней животных на ферме.  Составить отчет о незаразных болезнях жи­вотных по форме № 2-вет. | | | | | | | | 4  4 |  |
| 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 |
| 1  2 | | 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. | | | | | | | | 2  2 |  |
| Практические занятия | | | | | | | | | | 10 | 3 |
| 1  2  3  4 | | 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. | | | | | | | | 4  2  2  2 |  |
| 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 |
| 1  2  3 | | 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. | | | | | | | | 2  2  2 |  |
| Лабораторно-практическое занятие | | | | | | | | | | 8 | 3 |
| 1  2  3 | | 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. | | | | | | | | 2  2  4 |  |
| 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 |
| 1  2 | | 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. | | | | | | | | 2  2 |  |
| Лабораторно-практическое занятие | | | | | | | | | | 12 | 3 |
| 1  2  3 | | 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. | | | | | | | | 4  4  4 |  |
| 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 |
| 1  2  3 | | 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. | | | | | | | | 2  2  2 |  |
| 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 |
| 1  2  3 | | 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. | | | | | | | | 2  2  2 |  |
| 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 |
| 1  2  3 | | 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. | | | | | | | | 2  2  2 |  |
| Лабораторно-практическое занятие | | | | | | | | | | 4 | 3 |
| 1  2 | | 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. | | | | | | | | 2  2 |  |
| 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 |
| 1  2 | | 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. | | | | | | | | 2  2 |  |
| 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 |
| 1  2 | | Акты, регулирующие порядок ввоза в РФ,подлежащих ветеринарному контролю.  Акты, регулирующие порядок вывоза из РФ товаров, подлежащих ветеринарному контролю. | | | | | | | | 2  2 |  |
| 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 |
| 1  2 | | Порядок оформления экспорта. Порядок оформления импорта животноводческих грузов в РФ.  Таможенное оформление ветеринарных грузов. | | | | | | | | 4  2 |  |
| 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 |
| 1  2 | | Освоить методику составления договора на ветеринарное обслуживание.  Составить договор на ветеринарное обслуживание. | | | | | | | | 2  4 |  |
| Самостоятельная работа | | | | | | | | | | 4 | 2 |
| 1 | | Основные формы ветеринарного предпринимательства. | | | | | | | |  |  |
| Тема 17. Физические и юридические лица. | Содержание учебного материала | | | | | | | | | | 4 | 3 |
| 1  2 | | Физические лица, их права и обязанности.  Юридические лица, их права и обязанности. Опрос. | | | | | | | | 2  2 |  |
| Лабораторно-практическое занятие | | | | | | | | | | 4 | 3 |
| 1  2 | | Освоить методику оформления договора купли – продажи товаров ветеринарного назначения, трудового договора.  Договора об учреждении ветеринарного общества с ограниченной ответственностью. | | | | | | | | 2  2 |  |
| Самостоятельная работа | | | | | | | | | | 4 | 2 |
| 1 | | Формы организации ветеринарного предпринимательства. | | | | | | | |  |  |
| Тема 18. Формы организации ветеринарного предпринимательства. | Содержание учебного материала | | | | | | | | | | 4 | 3 |
| 1  2 | | Предпринимательская деятельность ветеринарного врача.  Ветеринарное акционерное общество. Ветеринарный кооператив.  Малые предприятия по производству ветеринарных препаратов и оказанию ветеринарных услуг. | | | | | | | | 2  2 |  |
| Лабораторно-практическое занятие | | | | | | | | | | 4 | 3 |
| 1  2 | | Составить договора: купли – продажи товаров ветеринарного назначения, трудового договора.  Составить договора об учреждении ветеринарного общества с ограниченной ответственностью. | | | | | | | | 2  2 |  |
| Самостоятельная работа | | | | | | | | | | 4 | 2 |
| 1 | | Риск предпринимательства ветеринарной деятельности. | | | | | | | |  |  |
| Тема 19. Права и обязанности ветеринарного врача – предпринимателя. | Содержание учебного материала | | | | | | | | | | 4 | 3 |
| 1  2 | | Права ветеринарного врача Согласно Гражданского кодекса РФ.  Обязанности ветеринарного врача – предпринимателя. (урок снятие). Опрос. | | | | | | | | 2  2 |  |
| Лабораторно-практическое занятие | | | | | | | | | | 4 | 3 |
| 1  2 | | Составить проект Устава коммерческого ветеринарного учреждения. Составить заявление о регистрации частной ветеринарной практики. | | | | | | | | 2  2 |  |
| 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 |
| 1  2 | | Значение бизнес – плана. Сбор информации для составления бизнес – плана.  Методика составления бизнес – плана. Итоговый опрос. | | | | | | | | 2  2 |  |
| 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 |  |
|  | 1  2  3  4  5  6 | | Составление годового плана профилактических противоэпизоотических мероприятий  Разработать план профилактики незаразных болезней животных.  Подготовка срочного донесения о появлении и движении заразной болезни животных.  Оформление документов по государственному ве­теринарному надзору  Заполнить сопроводительные документы для оформления таможенных грузов.  Составление бизнес – плана ветеринарного врача – предпринимателя. | | | | | | | | 6  6  6  6  6  6 |  |
| **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 зачет  Устная 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 практики  Презентация 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 и  согласно 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