



Комитет образования, науки и молодежной
политики
Волгоградской области
Государственное бюджетное
профессиональное образовательное
учреждение
«Дубовский зооветеринарный колледж
имени Героя Советского Союза А. А. Шарова»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ «ДЗК
имени Героя Советского Союза
А.А. Шарова»

Н.Я. Корнеев

от «31» августа 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ИМ.03 УЧАСТИЕ В ПРОВЕДЕНИИ ВЕТЕРИНАРНО – САНИТАРНОЙ
ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
МДК 03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья
животного происхождения
МДК 03.02. Участие в организации ветеринарного дела, таможенного контроля
и ветеринарного предпринимательства
по специальности 36.02.01 «Ветеринария»**

г. Дубовка

ОДОБРЕНО
Методической цикловой
комиссией профессиональных
дисциплин
Председатель ПЦК
_____ О.С. Тихонова
« ____ » _____ 20 ____ г.

Составлена в соответствии с
Государственными требованиями
минимуму содержания и уровню подготовки
выпускника по специальности
36.02.01 «Ветеринария»
Заместитель директора по УР
_____ И.В. Цыбизова
« ____ » _____ 20 ____ г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 «Ветеринария»

АВТОР: преподаватели специальных дисциплин:
Подшибякина Елена Александровна
Жаркова Ольга Ивановна
Толмачева Ирина Николаевна

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 должен:

Иметь практический опыт:

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

Уметь:

- проводить предубойный осмотр животных;
- вскрывать трупы животных;
- проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований;
- консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала;

Знать:

- правила ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;
- методику предубойного осмотра животных;
- правила проведения патологоанатомического вскрытия;
- приемы постановки патологоанатомического диагноза;
- стандарты на готовую продукцию животноводства;
- пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика;
- методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;
- правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

1.3. 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	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Самостоятельная работа обучающегося		Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		В т.ч. Курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	Учебная (часов)	Производственная (по профилю специальности), часов		
			В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, 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
<p>Раздел 1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>МДК 1. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения</p>			
<p>Тема 1.1. Убойные животные и факторы, определяющие категорию убитости.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Введение. Характеристика животных, предназначенных для уояа, их заготовка и современные требования, предъявляемые к ним. Значение откорма и нагула животных, ветеринарно-профилактические мероприятия при их заготовке. Методы определения убитости скота и птицы. Действующие ГОСТы.</p>	4	2
<p>Тема 1.2. Транспортирование животных. Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>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 убитости. Болезни животных, связанные с транспортированием. Изолирование и карантинирование животных. Дезопромывочные станции и пункты их назначения. Порядок ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных.</p>	4	2
	Практическое занятие	2	

		Знакомство с инструкцией о порядке выдачи сопроводительной документации		
Тема 1.3. Подготовка животных (птицы) к убою.		Содержание учебного материала 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.	4	2
Тема 1.4. Предприятие по переработке животных (птицы).		Содержание учебного материала 1. Типы и структуры боенских и мясоперерабатывающих предприятий, их экономическая и производственная характеристика. Ветеринарно-санитарные требования при строительстве 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.	4	2
Тема 1.5. Убой животных (птицы). Основы технологии и гигиена первичной переработки животных.		Содержание учебного материала 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.	2	2
Тема 1.6. Организация и методика послеподубойного осмотра голов, туш и внутренних органов.		Содержание учебного материала 1. Организация и методика послеподубойного осмотра голов, туш и внутренних органов.	4	3

внутренних органов. Клеймение.	Способы клеймения.	8	
	Практическое занятие		
	1. Оформление документации по учету и отчетности на мясоперерабатывающем предприятии. Определение топографий 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	2
	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.		3
	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.	10	
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 технологий, гигиены переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов. Пищевые жиры. Жировое сырье, его пищевое значение, сбор и переработка. 2. Виды и сорта пищевых тошленых 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 убоя животных (птицы) при болезнях инфекционной этиологии.	Содержание учебного материала	8	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.	4	4
Тема 1.10 Ветеринарно-экспертиза убойных животных при болезнях инвазионной этиологии.		Содержание учебного материала	4	3
	1.	Предубойная и послеубойная диагностика основных инвазионных болезней. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов уоя 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	2	
	1.	Дифференциальная диагностика при болезнях инвазионной этиологии.	4	2
Тема 1.11. Ветеринарно-экспертиза убойных животных при болезнях незаразной этиологии. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов уоя 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 уоя животных (птицы), подвергшихся воздействию сильно действующих и радиоактивных веществ. Санитарная оценка продуктов уоя.		
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. Роль 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.		

	<p>3. Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками, анаэробными микроорганизмами.</p> <p>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.</p>		
<p>Лабораторная работа</p>	<p>6</p>		
<p>Тема 1.13 Обезвреживание туш и внутренних органов больных животных. Пути реализации мяса.</p>	<p>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.</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>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.</p> <p>2. Обезвреживание мяса и мясных продуктов высокой, низкой температурой и посолом.</p> <p>Режимы обезвреживания. Пути реализации обезвреженных продуктов. Действующие ГОСТы.</p> <p>Лабораторная работа</p> <p>1. Распознавание мяса больных и здоровых животных по результатам органолептического исследования, микроскопия мазков-отпечатков, величине рН, реакции на пероксидазу, формольной реакции.</p>	<p>4</p>	<p>3</p>
<p>Тема 1.14 Консервирование мяса и мясных продуктов низкой и высокой температурой.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов, биологические принципы, санитарное и экономическое значение. Замораживание мяса в блоках. Требования ГОСТов к охлажденному и мороженому мясу. Потери мяса при обработке холодом и сроки хранения его в холодильниках. Размораживание мяса. Порки охлажденного и мороженого мяса. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках, порядок дезинфекции и дератизации.</p>	<p>4</p>	<p>2</p>

	<p>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.</p>		
<p>Тема 1.15 Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Копчение и другие методы консервирования.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 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-рубленых 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. 	2	1
<p>Тема 1.16 Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Лабораторная работа</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение свежести вареных колбас. Химическое и бактериологическое исследование колбас. 	6	2 2 3
<p>Тема 1.17 Основы технологии и гигиены получения молока на фермах.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 	6	2 3

	личной и производственной гигиены. Работников фермы. Состав и значение молочива 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.	6	2
	Лабораторная работа		
1.	Взятие средней пробы молока и его органолептическое исследование.	4	3
	Содержание учебного материала		
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, предъявляемые 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.	6	2
	Лабораторная работа		
1.	Отбор проб кисломолочных продуктов и его исследование.	4	3
	Содержание учебного материала		
1.	Пищевое значение яиц, их строение и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, упаковке, транспортировании и хранении яиц. Пороки яиц.	4	3
2.	Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных. Ветеринарно-санитарная оценка яиц и яичных продуктов. Классификация товарных яиц по ГОСТу.	4	3
	Лабораторная работа		
1.	Определение видовой принадлежности яиц домашней птицы; ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведческая оценка куриных яиц.	4	3
	Содержание учебного материала		
	Тема 1.18 Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.		
	Тема 1.19 Пищевые яйца, их ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведческая оценка.		

<p>Тема 1.20 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.</p>	<p>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.</p>	
<p>2.</p>	<p>Порядок и методы исследования меда для определения его натуральности и возможных случаев фальсификации. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства, полученных от больших пчел. Ветеринарно-санитарный контроль растительных пищевых продуктов. Экспертиза и санитарная оценка свежих и сушеных грибов. Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на рынках.</p>	3
<p>Лабораторная работа</p>		
<p>1.</p>	<p>Исследование образцов меда и определение его натуральности на продовольственных рынках.</p>	4
<p>Практическое занятие</p>		
<p>1.</p>	<p>ВСЭ продуктов животноводства. ВСЭ продуктов растениеводства.</p>	6
<p>Содержание учебного материала</p>		
<p>Тема 1.21 Стандартизация и сертификация пищевых продуктов</p>	<p>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.</p>	2
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</p>		

<p>Тематика домашних заданий</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при инфекционном ларинготрахеите, пастереллезе и чуме птиц – реферат.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза при гемоспоридиозе, диктиокаулезе – конспект.</p> <p>Обработка мяса холодом – доклад.</p> <p>Болезни животных, передающиеся через молоко – доклад.</p> <p>Экспертиза кумыса – доклад.</p>		108		
<p>Учебная практика</p>	<p>1. Ознакомление с правилами приема скота и птицы на предприятия мясной промышленности. Определение упитанности.</p> <p>2. Знакомство с технологией убоя и переработкой животных на мясокомбинате.</p> <p>3. Исследование мяса на свежесть, доброкачественность и видовую принадлежность.</p> <p>4. Освоение лабораторных методов исследования молока, кисломолочных продуктов.</p> <p>5/6. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынке (животного, растительного происхождения и рыбы) и сертификации продуктов.</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>12</p>		2,3
<p>Раздел II</p> <p>Частная патология</p> <p>Тема 13.</p> <p>Патология сердечно-сосудистой системы, органы кровотока и иммунной системы</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Патология перикарда и миокарда, нарушение сердечного ритма, пороки сердца, артериальные гипотония и гипертензия.</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>Патология крови при основных формах лейкоза.</p> <p>Практические занятия</p> <p>Контрольные работы</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Работа с учебной литературой согласно изучаемой теме.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>0</p> <p>0</p> <p>4</p>		2,3
<p>Тема 14.</p> <p>Патология органов дыхания.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Патология органов дыхания</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>Практические занятия</p> <p>Нарушение внешнего и внутреннего дыхания.</p> <p>Контрольные работы</p>	<p>2</p> <p>0</p> <p>2</p> <p>0</p>		2,3

	<p>Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной литературой согласно изучаемой теме.</p> <p>Содержание учебного материала Патология органов пищеварения.</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>Практические занятия Пат. процессы системы пищеварения.</p> <p>Контрольные работы</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной литературой согласно изучаемой теме.</p>	4	
<p>Тема 15. Патология органов пищеварения.</p>		2	2,3
<p>Тема 16. Патология мочеполовой системы.</p>	<p>Содержание учебного материала Патология мочеполовой системы.</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>Практические занятия Патология органов мочеподделения, патологии органов размножения самки и самца.</p> <p>Контрольные работы</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся Составление кроссворда "Патология мочеполовой системы".</p>	2	2,3
<p>Тема 17. Патология эндокринной системы.</p>	<p>Содержание учебного материала Патология эндокринной системы.</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>Практические занятия Нарушение функций гипофиза, щитовидной железы, надпочечников, эпифиза.</p> <p>Контрольные работы</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся Составление кроссворда по теме: "Патология эндокринной системы."</p>	2	2,3
<p>Тема 18. Патология нервной системы.</p>	<p>Содержание учебного материала Патология нервной системы.</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>Практические занятия Нарушение двигательной, чувствительной, трофической функции.</p> <p>Контрольные работы</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной литературой</p>	2	2,3

Тема19. Отравления.	Содержание учебного материала	2	2,3
	Кормовые отравления.		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
	Контрольные работы		
Раздел III Патологоанатомическая диагностика болезней животных Тема20. Патология незаразных болезней.	Самостоятельная работа обучающихся Составление кроссворда "Кормовые отравления".	4	
	Содержание учебного материала	2	2,3
	Патология незаразных болезней		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
Морфологические изменения при незаразных заболеваниях			
Тема21. Патология инфекционных болезней	Контрольные работы	0	
	Самостоятельная работа обучающихся	0	
	Содержание учебного материала	2	2,3
	Патология инфекционных болезней.		
	Лабораторные работы		
Практические занятия			
Контрольные работы			
Тема22. Патология инвазионных болезней.	Самостоятельная работа обучающихся	0	
	Содержание учебного материала	2	2,3
	Патология инвазионных болезней.		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия		
Вскрытие животных при инвазионных заболеваниях.			
Контрольные работы	0		
Самостоятельная работа обучающихся	0		

Тема23. Вскрытие трупов всеядных и плооядных животных.	Содержание учебного материала		0	
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		4	
	Вскрытие трупов свиньи и собаки. Оформление протокола		0	
	Контрольные работы		0	
	Самостоятельная работа обучающихся		0	
Тема24. Вскрытие трупов птиц.	Содержание учебного материала		0	
	Лабораторные работы			
	Практические занятия		4	
	Вскрытие трупа птицы. Оформление протокола.		0	
	Контрольные работы		0	
	Самостоятельная работа обучающихся		0	
Тема25. Вскрытие трупов однокопытных животных	Содержание учебного материала		0	
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		4	
	Вскрытие трупов однокопытных животных. Оформление протокола.		0	
	Контрольные работы		0	
	Самостоятельная работа обучающихся		0	
Тема26. Вскрытие трупов жвачных животных.	Содержание учебного материала		0	
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		4	
	Вскрытие трупов жвачных животных. Оформление протокола.		0	
	Контрольные работы		0	
	Самостоятельная работа обучающихся		0	
Тема 27. Оформление сопроводительных документов к пат. материалу	Содержание учебного материала		0	
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		4	
	Оформление сопроводительных документов к пат. материалу.		0	
	Контрольные работы		0	

	Самостоятельная работа обучающихся	0
Тема28. Сохранение и утилизация трупного материала	Содержание учебного материала	0
	Лабораторные работы	0
	Практические занятия	4
	Сохранение и утилизация трупного материала.	0
	Контрольные работы	2
Итоговое занятие по разделам	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Консервация пат. материала.	36
Учебная практика		
1. Особенности вскрытия трупов жвачных животных. Оформление протокола вскрытия. 2. Особенности вскрытия трупов однокопытных животных. Оформление протокола вскрытия. 3. Особенности вскрытия трупов птиц. Оформление протокола вскрытия. 4. Особенности вскрытия трупов всеядных и плотоядных. Оформление протокола вскрытия. 5. Сохранение и утилизация трупных материалов. 6. Оформление сопроводительных документов к пат. материалам.		6
		6
		6
		6
		6
		6
МДК. 03.02. «Участие в организации ветеринарного дела, таможенного контроля и ветеринарного предпринимательства»		
Раздел 1. Организация ветеринарного дела		
Введение. История развития ветеринарного дела, таможенного контроля и ветеринарного предпринимательства.		
Тема 1. Законодательство по вопросам ветеринарии РФ.	Содержание учебного материала	2
	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.	4
	Практическое занятие	2
	1 В форме деловой игры.	4
	Самостоятельная работа	3
	Самостоятельная работа	6
		3

1	История развития организации ветеринарного дела в России. Руководство ветеринарным делом в стране. Составить доклад.		4	3
Содержание учебного материала				
Тема 2. Организация Государственной ветеринарной службы				
1	Учреждения Государственной ветеринарной службы. Ветеринарная служба в сельском районе, ее организационная структура. Организация работы государственных ветеринарных учреждений в сельском районе.		2	
2	Порядок ветеринарного обслуживания животноводства. Роль главного ветеринарного инспектора в руководстве ветеринарной службой.		2	
Самостоятельная работа				
1	Полномочия и функции департамента ветеринарии министерства сельского хозяйства Российской Федерации. Органы самоуправления Государственной ветеринарной службы. Особенности организации ветеринарной службы в городе. Подготовить доклад.		6	3
Тема 3. Организация ветеринарной службы местного самоуправления.				
Содержание учебного материала				
1	Ветеринарная служба местного самоуправления и ее правовые нормы. Взаимоотношения		2	
2	ветеринарной службы и органов местного самоуправления.		2	
Самостоятельная работа				
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.		6	3
Тема 4. Организация производственной ветеринарной службы на предприятиях.				
Содержание учебного материала				
1	Ветеринарная служба на предприятиях.		2	
2	Ветеринарная служба на животноводческих комплексах.		2	
3	Ветеринарная служба на птицефабриках.		2	
Лабораторно-практическое занятие				
1	Рассчитать штатную численность ветеринарных специалистов сельскохозяйственного предприятия.		4	
2	Диагностические исследования на туберкулез. Предохранительные прививки против сибирской язвы.		2	
3	Лечение крупного рогатого скота, свиней, мелкого рогатого скота с болезнями органов пищеварения.		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.		
	Содержание учебного материала	4	3
Тема 5. Организация предпринимательской ветеринарной деятельности	1 Понятие, принципы и основные виды ветеринарного предпринимательства. Права и обязанности предпринимателей в области ветеринарии. Организация деятельности ветеринарного кооператива.	2	
	2 Ценообразование в сфере ветеринарного предпринимательства. Государственное регулирование и контроль ветеринарного предпринимательства. Права потребителей ветеринарных услуг.	2	
	Лабораторно-практическое занятие	10	3
	1 Подготовить заявление о государственной регистрации частной ветеринарной практики.	2	
	2 Составить абонемент на гарантированное ветеринарное обслуживание животных.	2	
	3 Подготовить проект устава ветеринарного кооператива.	4	
	4 Установить расценки на лечение коровы, больной гипотонией преджелудков.	2	
	Самостоятельная работа	6	3
	1 Частная ветеринарная практика. Акционерные общества. Малые предприятия. Ветеринарное товарищество. Ветеринарное общество. Составить конспект.		
	Содержание учебного материала	4	3
Тема 6. Планирование и организация мероприятий по профилактике незаразных болезней и лечению животных.	1 Организация общих профилактических мероприятий в животноводстве. Планирование и организация мероприятий по профилактике незаразных болезней животных.	2	
	2 Организация ветеринарной лечебной работы. Ветеринарный учет и отчетность при незаразных болезнях животных.	2	
	Практические занятия	8	3
	1 Разработать план профилактики незаразных болезней животных на ферме.	4	
	2 Составить отчет о незаразных болезнях животных по форме № 2-вет.	4	
	Самостоятельная работа	6	3
	1 Права, обязанности и ответственность ветеринарных фельдшеров на предприятиях. Составить доклад с точными примерами.		
	Содержание учебного материала	4	3

Тема 7. Планирование и организация противозооотических мероприятий.	1	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	Разработать план профилактических противозооотических мероприятий в свиноводческом хозяйстве.	4	
	2	Составить срочное донесение о появлении и движении заразной болезни животных. Составить акт на диагностическое исследование животных.	2	
	3	Составить отчет о заразных болезнях животных по форме № 1 – вет.	2	
4	Составить отчет о противозооотических мероприятиях по форме № 1-вет А.	2		
	Самостоятельная работа	6	3	
Тема 8. Организация ветеринарного надзора.	1	Ветеринарный надзор, его цели, виды и методы. Составить краткий конспект.	6	3
	Содержание учебного материала		6	3
	1	Ветеринарный надзор, его цели, виды и методы. Организация государственного ветеринарного надзора. Права и обязанности государственных ветеринарных инспекторов.	2	
	2	Организация ветеринарного надзора на транспорте и государственной границе.	2	
	3	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	
	Лабораторно-практическое занятие		8	3
	1	Оформить ветеринарное свидетельство. Оформить ветеринарные справки.	2	
	2	Оформить документы по государственному ветеринарному надзору: распоряжение о проведении мероприятий по государственному ветеринарному надзору.	2	
	3	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.	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.	4	3
Тема 9. Экономика ветеринарных мероприятий.			
Содержание учебного материала			
1	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	3
2	Лабораторно-практическое занятие	12	3
1	Рассчитать экономический ущерб, причиненный болезнями животных.	4	
2	Определить экономическую эффективность ветеринарных мероприятий против инфекционных болезней животных.	4	
3	Определить экономическую эффективность лечебно – профилактических мероприятий при незаразных болезнях и способов лечения больных животных.	4	
Контрольная работа № 3. Решение задач.			
Самостоятельная работа			
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.	6	2
Раздел 2. Таможенный контроль. Организация и законодательная основа таможенного дела в РФ.			
Тема 10. Основные положения и понятия Таможенного кодекса таможенного союза и Таможенного кодекса РФ			
Содержание учебного материала			
1	Таможенная политика России, цели и методы ее осуществления. Нормативно – правовые основы таможенного дела.	2	3
2	Система таможенных органов России: основные функции и принципы их взаимодействия.	2	
3	Характеристика деятельности вспомогательных и посреднических структур в системе российской таможни.	2	
Самостоятельная работа			
1	Таможенный представитель. Владелец склада временного хранения. Владелец таможенного склада.	4	3
Содержание учебного материала			
		6	3

Тема 11. Порядок и условия перемещения товаров и транспортных средств через таможенную границу и перемещения товаров и транспортных средств через таможенную границу РФ.	1	Сущность и основные принципы перемещения товаров и транспортных средств через таможенную границу.	2
	2	Классификация товаров в соответствии с Товарной номенклатурой Внешнеэкономической деятельности. Правила определения страны происхождения товаров.	2
	3	Методы государственного регулирования внешнеэкономической деятельности.	2
Лабораторно-практическое занятие			
	1	Изучить основные положения таможенного кодекса РФ и ответить на вопросы.	4
Самостоятельная работа			
	1	Таможенный тариф – основа таможенного регулирования. Особенности применения нетарифных мер регулирования внешнеэкономической деятельности.	4
Тема 12. Таможенный контроль товаров и транспортных средств, перемещаемых через государственную границу.			
	Содержание учебного материала		6
	1	Понятие таможенного контроля. Формы и порядок проведения таможенного контроля.	2
	2	Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля.	2
	3	Таможенно – валютный контроль за экспортом – импортными операциями. Вопросы таможенного контроля в рамках государств – членов Содружества Независимых Государств.	2
Лабораторно-практическое занятие			
	1	Ознакомиться с правилами организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов. Свидетельства форм № 1, 2, 3.	4
	2	Изучить порядок организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов. Оформить свидетельства форм № 1, 2, 3.	2
Самостоятельная работа			
		Работа с учебной литературой согласно изучаемой теме.	4
Тема 13. Страна происхождения товаров. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности.			
	Содержание учебного материала		4
	1	Понятие и виды таможенных процедур: общая характеристика и особенности применения. Таможенный склад. Разрешение и таможенная декларация.	2
	2	Реимпорт. Резэкспорт. Беспощинная торговля. Опрос. Уничтожение. Отказ в пользу государства. Специальная таможенная процедура.	2
Лабораторно-практическое занятие			
	1	Изучить и заполнить ветеринарные сертификаты на экспортируемых из РФ.	4
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	Акты, регулирующие порядок ввоза в РФ, подлежащих ветеринарному контролю.	2	
	2	Акты, регулирующие порядок вывоза из РФ товаров, подлежащих ветеринарному контролю.	2	
	Лабораторно-практическое занятие		4	3
	1	Изучить и запомнить перечень грузов, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами.		
Тема 15. Оформление таможенных грузов.	Самостоятельная работа		6	2
	1	Таможенное оформление. Декларирование товаров. Таможенные представители. Подготовить доклад.		
	Содержание учебного материала		6	3
	1	Порядок оформления экспорта. Порядок оформления импорта животноводческих грузов в РФ.	4	
	2	Таможенное оформление ветеринарных грузов.	2	
Раздел 3. Ветеринарное предпринимательство.	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.		
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	Освоить методику составления договора на ветеринарное обслуживание.	2	
	2	Составить договор на ветеринарное обслуживание.	4	
	Самостоятельная работа		4	2

	1	Основные формы ветеринарного предпринимательства.			
Тема 17. Физические и юридические лица.	Содержание учебного материала		4		3
	1	Физические лица, их права и обязанности.	2		
	2	Юридические лица, их права и обязанности. Опрос.	2		
	Лабораторно-практическое занятие		4		3
	1	Освоить методику оформления договора купли – продажи товаров ветеринарного назначения, трудового договора.	2		
	2	Договора об учреждении ветеринарного общества с ограниченной ответственностью.	2		
	Самостоятельная работа		4		2
Тема 18. Формы организации ветеринарного предпринимательства.	1		Формы организации ветеринарного предпринимательства.		
	Содержание учебного материала		4		3
	1	Предпринимательская деятельность ветеринарного врача. Ветеринарное акционерное общество. Ветеринарный кооператив.	2		
	2	Малые предприятия по производству ветеринарных препаратов и оказанию ветеринарных услуг.	2		
	Лабораторно-практическое занятие		4		3
	1	Составить договора: купли – продажи товаров ветеринарного назначения, трудового договора.	2		
	2	Составить договора об учреждении ветеринарного общества с ограниченной ответственностью.	2		
	Самостоятельная работа		4		2
Тема 19. Права и обязанности ветеринарного врача – предпринимателя.	1		Риск предпринимательства ветеринарной деятельности.		
	Содержание учебного материала		4		3
	1	Права ветеринарного врача Согласно Гражданского кодекса РФ.	2		
	2	Обязанности ветеринарного врача – предпринимателя. (урок снятие). Опрос.	2		
	Лабораторно-практическое занятие		4		3
	1	Составить проект Устава коммерческого ветеринарного учреждения. Составить заявление о регистрации частной ветеринарной практики.	2		
	2	Составить заявление о регистрации частной ветеринарной практики.	2		
	Самостоятельная работа		4		2
	1	работа с учебной литературой согласно изучаемой теме.			

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.		
Тема 21. Бизнес – план.	Содержание учебного материала	4	3
	1 Значение бизнес – плана. Сбор информации для составления бизнес – плана.	2	
	2 Методика составления бизнес – плана. Итоговый опрос.	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 Составление годового плана профилактических противозoonотических мероприятий	6	
	2 Разработать план профилактики незаразных болезней животных.	6	
	3 Подготовка срочного донесения о появлении и движении заразной болезни животных.	6	
	4 Оформление документов по государственному ветеринарному надзору	6	
	5 Заполнить сопроводительные документы для оформления таможенных грузов.	6	
	6 Составление бизнес – плана ветеринарного врача – предпринимателя.	6	
Квалификационный экзамен			
Всего часов		372+186 сам-из.	

3.3. Содержание практического обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), дисциплинарных курсов (МДК)	Виды работ	Содержание материала	Объем часов	Форма и метод контроля
	Учебная практика		72	Дифференцированный зачет Устная защита отчета
Раздел 1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы	Ознакомление с правилами приема скота и птицы на предприятии мясной промышленности. Знакомство с технологией убоя и переработкой животных на мясокомбинате. Знакомство с технологией убоя и переработкой животных на мясокомбинате.	Ознакомление с правилами приема скота и птицы на предприятии 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 послепереработки 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

	<p>Исследование мяса на свежесть, доброкачественность и видовую принадлежность.</p>	<p>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.</p>	6	<p>Письменный отчет в дневнике учебной практики</p>
	<p>Освоение лабораторных методов исследования молока, кисломолочных продуктов.</p>	<p>Освоение лабораторных методов исследования молока, кисломолочных продуктов.</p>	6	<p>Письменный отчет в дневнике учебной практики</p>
	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынках (животного, растительного происхождения и рыбы) и сертификация продуктов.</p>	<p>Определение мяса больших 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 сушеных продуктов растительного происхождения.</p>	12	<p>Письменный отчет в дневнике учебной практики Презентация отчета по практике</p>

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 обучения: компьютер 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 объектов 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 Антикава, 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
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/Obshchestvo--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 профессионального 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 транспортировкой 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	- забор образцов сырья и продукции животного происхождения	Наблюдение и оценка выполнения практического задания
	- оформление сопроводительной	Оценка оформления документов

ветеринарно-санитарной экспертизы.	документации	
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	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Оценка самоанализа выполнения практического задания.

(подчиненных), за результат выполнения заданий.		
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 применением 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.

РЕЦЕНЗИЯ

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