



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 «Дубовский  
зооветеринарный колледж  
имени Героя Советского Союза А.А. Шарова»  
Н.Я. Корчеев  
« 30 » августа 20 19 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									
	<b>Всего:</b>	<b>558</b>	<b>372</b>	<b>216</b>	<b>12</b>	<b>186</b>		<b>108</b>	<b>288</b>	

### 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
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
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 категорию убитости.	Содержание учебного материала 1. Введение. Характеристика животных, предназначенных для уоя, 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.	4	2
Тема 1.2. Транспортирование животных. Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте.	Содержание учебного материала 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.	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.	Содержание учебного материала	4	2
	1. Субпродукты, их классификация и пищевая ценность. Основы технологий, гигиена переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов. Пищевые жиры. Жировое сырье, его пищевое значение, сбор и переработка.		
Утилизация ветеринарных конфискатов.	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 уояя 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 уояя (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 уояя животных (птицы), подвергшихся воздействию сильно действующих и радиоактивных веществ. Санитарная оценка продуктов уояя.		
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>1. Отбор проб, упаковка, 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>	6	6
<p>Тема 1.13 Обезвреживание туш и внутренних органов больных животных. Пути реализации мяса.</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>	4	3
<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>	4	2

	<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"> <li>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.</li> </ol>	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"> <li>1. Краткая характеристика современного колбасного производства. Сырье и его подготовка для производства колбасных изделий.</li> <li>2. Основы технологии производства вареных, варено-копченых, сырокопченых колбас. Упаковка, хранение и транспортирование.</li> <li>3. Технохимический контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. Действующие ГОСТы на колбасные изделия.</li> </ol> <p>Лабораторная работа</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение свежести вареных колбас. Химическое и бактериологическое исследование колбас.</li> </ol>	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"> <li>1. Химический состав и пищевая ценность молока. Факторы, влияющие на химический состав и свойства молока. Микрофлора молока. Факторы, влияющие на его бактерицидные свойства.</li> <li>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</li> </ol>	6	2 3

	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.	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	2
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.		

Тема 1.20 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.	<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. 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>	<p>Лабораторная работа</p> <p>1. Исследование образцов меда и определение его натуральности на продовольственных рынках.</p>	3
	<p>Практическое занятие</p> <p>1. ВСЭ продуктов животноводства. ВСЭ продуктов растениеводства.</p>	4	6
Тема 1.21 Стандартизация и сертификация пищевых продуктов	<p>Содержание учебного материала</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>	6	2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ			

<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>	
<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>	<p>2,3</p>
<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>	<p>2,3</p>

	<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>	<p>4</p> <p>2</p> <p>0</p> <p>2</p> <p>0</p> <p>4</p>	<p>2,3</p>
<p>Тема 15. Патология органов пищеварения.</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>	<p>2</p> <p>2</p> <p>0</p> <p>4</p>	<p>2,3</p>
<p>Тема 16. Патология мочеполовой 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>	<p>2</p> <p>2</p> <p>0</p> <p>4</p>	<p>2,3</p>
<p>Тема 17. Патология эндокринной 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>	<p>2</p> <p>2</p> <p>0</p> <p>4</p>	<p>2,3</p>
<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>	<p>2</p> <p>2</p> <p>0</p> <p>4</p>	<p>2,3</p>

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 плоядных 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
<b>Учебная практика</b>		
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
<b>МДК. 03.02. «Участие в организации ветеринарного дела, таможенного контроля и ветеринарного предпринимательства»</b>		
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
	6	3

1	История развития организации ветеринарного дела в России. Руководство ветеринарным делом в стране. Составить доклад.		4	3
Содержание учебного материала				
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
Содержание учебного материала				
1	Ветеринарная служба местного самоуправления и ее правовые нормы. Взаимоотношения ветеринарной службы и органов местного самоуправления.		2	
2			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
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	
Содержание учебного материала				
Тема 2. Организация Государственной ветеринарной службы				
Тема 3. Организация ветеринарной службы местного самоуправления.				
Тема 4. Организация производственной ветеринарной службы на предприятиях.				

	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
Содержание учебного материала			
Тема 12. Таможенный контроль товаров и транспортных средств, перемещаемых через государственную границу.	1	Понятие таможенного контроля. Формы и порядок проведения таможенного контроля.	6
	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
Содержание учебного материала			
Тема 13. Страна происхождения товаров. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности.	1	Понятие и виды таможенных процедур: общая характеристика и особенности применения. Таможенный склад. Разрешение и таможенная декларация.	4
	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
	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	
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 18. 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
	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 19. Права и обязанности ветеринарного врача – предпринимателя.	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 противозооотических 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			
<b>Всего часов</b>		<b>372+186</b>	<b>сам-из.</b>

### 3.3. Содержание практического обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных 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 убой и переработкой животных на мясокомбинате. Знакомство с технологией уоя и переработкой животных на мясокомбинате.	Ознакомление с правилами приема скота и птицы на предприятия мясной промышленности. Знакомство с технологией уоя и переработкой животных на мясокомбинате.	6	Письменный отчет дневнике учебной практики в
	Знакомство с технологией уоя 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 уоя 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 дневнике учебной практики в

	<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. Анатомио-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](http://www.consultant.ru)
2. [www.mcx.ru](http://www.mcx.ru)
3. [www.referent.aris.ru](http://www.referent.aris.ru)
4. [www.fermer.ru/node/5327](http://www.fermer.ru/node/5327)
5. [www.pcdigest.net/dmoz/phod.php3...](http://www.pcdigest.net/dmoz/phod.php3...)
6. [www.rt-online.ru/articles/220\\_26076/73745/...](http://www.rt-online.ru/articles/220_26076/73745/...)
7. [www.superlist.ru/Obshchiestwo--i-politika/](http://www.superlist.ru/Obshchiestwo--i-politika/)
8. [www.ineu.edu.kz/loc/education/lib.php](http://www.ineu.edu.kz/loc/education/lib.php)
9. [www.thesnowman.com/linkdir/World/Russian/Досуг/...](http://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