

Министерство образования и науки Республики Бурятия
ГБПОУ «Бурятский аграрный колледж им. М.Н. Ербанова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и
сырья животного происхождения

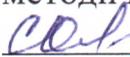
Улан-Удэ

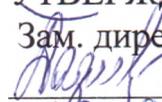
2020 г.

РАССМОТРЕНА
на заседании ЦК
ветеринарных и
кинологических
дисциплин
Председатель ЦК
И.М. Невзорова



«08» 09 2020 г.

СОГЛАСОВАНО
методическим советом
 С.О.Очирова
«08» 09 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УР
 Д.Д.Бадмаева
«08» 09 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС)
по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)
36.02.01 Ветеринария входящая в состав укрупненной группы 36.00.00
Ветеринария и зоотехния

Организация-разработчик: ГБПОУ «Бурятский аграрный колледж им.
М.Н.Ербанова»

Разработчик:

Невзорова Ирина Михайловна, преподаватель ветеринарных и
кинологических дисциплин

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза: Т.Б.Очирова - методист ГБПОУ «Бурятский
аграрный колледж им. М.Н. Ербанова»

ГБПОУ «Бурятский аграрный колледж им. М.Н. Ербанова»

36.02.01 «Ветеринария»

Техническая экспертиза программы профессионального модуля

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

наименование ПМ

представленного ЦК Ветеринарных и кинологических дисциплин – Невзоровой Ириной Михайловной

указывается название ПЦМК и ФИО разработчика

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
Экспертиза оформления титульного листа и содержания			
1.	Наименование рабочей программы модуля на титульном листе совпадает с наименованием модуля в тексте ФГОС и учебном плане колледжа	+	
2.	Название колледжа соответствует названию по Уставу	+	
3.	Оборотная сторона титульного листа содержит все необходимые данные (выходные данные ФГОС, ФИО эксперта (ов), сведения о согласовании программы)	+	
4.	Нумерация страниц в «Содержании» верна	+	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт рабочей программы профессионального модуля»			
5.	Раздел 1 «Паспорт рабочей программы профессионального модуля» имеется	+	
6.	Подстрочные надписи удалены	+	
7.	Наименование программы профессионального модуля совпадает с наименованием на титульном листе	+	
8.	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен	+	
9.	Паспорт программы профессионального модуля содержит базовую и вариативную части.	+	
10.	Наименование основного вида профессиональной деятельности (ВПД) совпадает с наименованием профессионального модуля и вариативной части.	+	
11.	Перечень профессиональных компетенций (ПК) содержит все компетенции, перечисленные в тексте ФГОС	+	
12.	Пункт 1.2. «Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля» заполнен	+	
13.	Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС и вариативной части	+	
14.	Пункт 1.3. «Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля» заполнен	+	
15.	Все строки и графы пункта 1.3. заполнены	+	
16.	Перечислены виды самостоятельной работы	+	
17.	Указанное количество часов в графе «Итого» соответствует учебному плану	+	
Экспертиза раздела 2 «Результаты освоения профессионального модуля»			

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
18.	Раздел 2 «Результаты освоения профессионального модуля» имеется	+	
19.	Перечень профессиональных компетенций совпадает с указанными в п. 1.1	+	
20.	Перечень общих компетенций соответствует перечисленным в тексте ФГОС	+	
Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля»			
21.	Раздел 3 «Структура и содержание профессионального модуля» имеется	+	
22.	Форма таблицы 3.1. «Тематический план профессионального модуля» соответствует макету программы	+	
23.	Таблица 3.1. «Тематический план профессионального модуля» заполнена	+	
24.	Форма таблицы 3.2. «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)» соответствует макету программы	+	
25.	Таблица 3.2. «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)» заполнена	+	
26.	Количество и наименования междисциплинарных курсов совпадают с указанными в тексте ФГОС	+	
27.	Содержание программы профессионального модуля (таб. 3.2) разработано в соответствии с таблицей «Конкретизация дидактических единиц ФГОС»	+	
28.	Перечислены виды самостоятельной работы студентов, сформулированные через деятельность	+	
29.	Наименования разделов модуля в табл. 3.1 и 3.2 совпадают	+	
30.	Таблица «Конкретизация дидактических единиц ФГОС» приведена в приложении	+	
Экспертиза раздела 4 «Условия реализации программы профессионального модуля»			
31.	Раздел 4 «Условия реализации программы профессионального модуля» имеется	+	
32.	Пункт 4.1. «Требования к минимальному материально-техническому обеспечению» заполнен	+	
33.	Пункт 4.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен в соответствии с требованиями ГОСТ по оформлению литературы	+	
34.	В списке основной литературы отсутствуют издания, выпущенные более 5 лет назад	+	
35.	Пункт 4.3. «Общие требования к организации образовательного процесса» заполнен	+	
36.	Пункт 4.4. «Кадровое обеспечение образовательного процесса» заполнен	+	
Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»			
37.	Раздел 5. «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)» имеется	+	
38.	Наименования профессиональных и общих компетенций совпадают с указанными в п. 1.1	+	
Экспертиза показателей объемов времени, отведенных на освоение ПМ, указанных в п. 1.3 раздела 1 «Паспорт рабочей программы профессионального модуля» и в табл. 3.1 и 3.2 раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля»			
39.	Общий объем времени, отведенного на освоение модуля (всего часов), в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает	+	
40.	Объем обязательной аудиторной нагрузки в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает	+	
41.	Объем времени, отведенного на выполнение лабораторных и практических занятий, в таблицах 3.1 и 3.2 совпадает	+	

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
42.	Объем времени, отведенного на практику, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает	+	
43.	Объем времени, отведенного на самостоятельную работу студентов, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает	+	

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ		да	нет
Программа профессионального модуля прошла техническую экспертизу		+	

Разработчик программы:  /И.М. Невзорова

Подпись

ФИО

«18» 08 2018 г.

Методист:  /Т.Б. Очирова

Подпись

ФИО

«18» 08 2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **36.02.01 Ветеринария** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке специалистов по должностям служащих Ветеринарно-санитарная экспертиза, ветеринарный санитар

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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 538 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 286 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 198 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 88 часов;

учебной и производственной практики – 252 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **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	Проводить ветеринарный контроль убойных животных.
ПК 3.2	Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.
ПК 3.3	Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.
ПК 3.4	Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.
ПК 3.5	Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.
ПК 3.6	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.
ПК 3.7	Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.
ПК 3.8	Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3.1. Тематический план профессионального модуля Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.2	Раздел 1. Убойные животные, их транспортировка, предубойный осмотр, содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов.	76	30	20		10		36	
ПК 3.3-3.6	Раздел 2. Переработка ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и готовой продукции животноводства.	182	72	34		38		72	
ПК3.7 -3.8	Раздел 3 Патологическая физиология и патологическая анатомия	208	96	34		40		72	
	Производственная практика (по профилю специальности),	72							72
	Всего:	538	198	88		88		180	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Убойные животные, их транспортировка, предубойный осмотр, содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов.			
МДК 3. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.			
Тема 1.1 Убойные животные и способы их транспортировки на боенские предприятия	Содержание	8	3
	1. Введение. Определение дисциплины, ее значение в подготовке ветеринарных специалистов и связь с другими дисциплинами. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей, животных и охраны окружающей среды. История развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.		
	2. Характеристика убойных животных. Современные требования предъявляемые к ним по ГОСТу. Факторы, определяющие категории их упитанности в современных условиях содержания и кормления. Значение откорма и нагула. 3. Подготовка животных к транспортированию, требования к транспортным средствам, к погрузке и содержанию животных в пути. Способы транспортирования и болезни и другие состояния животных, связанные с транспортировкой и их профилактика. Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте.		
	Практическое занятие	2	
1. Ознакомление с действующими ГОСТ по определению упитанности убойных животных и с ветеринарной документацией для отправки животных на мясоперерабатывающие предприятия.			

Тема 1.2. Предприятия по переработке убойных животных. Предубойная подготовка, содержание и ветеринарный осмотр животных на скотобазе.	Содержание		4	3
	1.	Порядок приема и сдачи животных (птицы) на боенские предприятия, их размещение и сортировка. Предубойное содержание животных, его влияние на убойный выход, качество мясной продукции и ее ветеринарно-санитарное состояние.		
	2.	Типы и структуры мясоперерабатывающих предприятий. Экономическое и ветеринарно-санитарное значение мясоперерабатывающих предприятий. Ветеринарно-санитарные требования при строительстве и эксплуатации мясоптицекомбинатов, боен, убойных пунктов и площадок.	6	3
	Практические занятия			
	1.	Ознакомление с структурой и деятельностью мясоперерабатывающих предприятий и ОПВК.		
2.	Ознакомление с предубойным ветеринарным осмотром, документацией, содержанием убойных животных и их регистрацией на скотобазе			
Тема 1.3. Убой животных. Основы технологии и гигиена первичной переработки животных	Содержание		2	3
	1.	Особенности технологии убоя и обработки туш разных видов животных. Ветеринарно-санитарный контроль за технологическими процессами убоя и обработки туш разных видов животных.		
	Практическое занятие		2	6
1.	Ознакомление с современными технологическими линиями по убою животных и первичной переработкой туш и внутренних органов в ЗППС.			
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1			6	
1. Методы определения упитанности скота и птицы - (Изучение действующих ГОСТ) 2. Методика предубойного осмотра голов, туш и внутренних органов разных видов животных. (мини-плакаты)				
Примерная тематика домашних заданий				
Изучение действующих нормативных документов, решение ситуационных задач, оформление ветеринарных документов, поиск материалов в интернете, разработка и оформление мини-плакатов. Убойные животные. Организация и методика предубойного осмотра животных (птиц), его значение. Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов.				
Всего				
Раздел ПМ 2 Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и готовой продукции животноводства.			*	
МДК 3. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы			*	

продуктов и сырья животного происхождения.			
Тема 2.1. Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов. Клеймение туш.	Содержание		2
	1.	Цель и задачи послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра. Организация рабочих мест по ветеринарно-санитарному осмотру продуктов убоя животных.. Строение и топография лимфатических узлов и их значение при ветеринарно-санитарной экспертизе.	2
	Практические занятия		4
	1.	Определение топографии основных лимфатических узлов туши, головы, внутренних органов у разных видов животных. Изучение ветеринарных клейм и штампов.	
	2.	Ознакомление с методикой послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов разных видов животных	
Тема 2.2 . Морфология и химия мяса. Изменения в мясе после убоя и при хранении.	Содержание		6
	1.	Мясо. Морфологический и химический состав мяса Товароведческая оценка. Изменения в мясе после убоя. Созревание мяса, его сущность и факторы, влияющие на данный процесс.	3
	2.	Изменения мяса при хранении. Причины и их сущность. Методы определения свежести мяса по ГОСТ. Санитарная оценка мяса различных категорий свежести.	3
	Лабораторная работа		2
	1.	Определение степени свежести образцов мяса	
Тема 2.3 Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови, пищевого жира, кишок, эндокринного и технического сырья.	Содержание		4
	1.	Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов их ветеринарно-санитарная оценка по ГОСТ. Сбор, переработка и консервирование кишок.	3
	2.	Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья. Ветеринарно-санитарные требования к складам, предприятиям по переработке технического сырья и утилизационным предприятиям.	3
	Практическое занятие		2
	1.	Ознакомление с технологией переработки, и ветеринарно-санитарной экспертизой субпродуктов, крови, пищевого жира, кишечного, эндокринного, технического сырья и утилизацией конфискатов.	
Тема 2.4 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.	Содержание		8
	1.	Предубойная и послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, лептоспирозе и ящуре.	3
	2.	Предубойная и послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при столбняке, бешенстве, злокачественном отеке, африканском чуме свиней, актиномикозе.	3
	Лабораторная работа		4
	1.	Приготовление мазков-отпечатков из патологически измененных органов и тканей, их окрашивание и микроскопия.	
Тема 2.5 Ветеринарно-	Содержание		4
	1.	Предубойная и послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка	3

санитар- ная экспертиза продуктов убой животных при инвазионных болезнях передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.		продуктов убой животных при трихинеллезе, цистицеркозе крупного рогатого скота, свиней, токсоплазмозе, саркоцистозе.		
	2.	Предубойная и послеубойная диагностика , дифференциальная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убой животных при фасциолезе, эхинококкозе, альвеококкозе, диктикаулезе, аскаридозе, онхоцеркозе и других инвазионных заболеваниях.		3
	Практическое занятие		2	
	1.	Исследование туш и органов на трихинеллез и цистицеркоз. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убой при трихинеллезе и цистицеркозе.		
Тема 2.6 Ветеринарно-санитар- ная экспертиза продуктов убой животных при болезнях неза- разной этиологии, отравлениях, радиационном загрязнении.	Содержание		2	
	1.	Предубойная и послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убой животных при болезнях незаразной этиологии, при различных видах отравлении, обработке ветеринарными препаратами, лечении антибиотиками и подвергшихся внешнему, внутреннему и комбинированному радиоактивному облучению.		2
Тема 2.7 . Пищевые токсикоинфекции	Содержание		4	
	1.	Токсикоинфекции и токсикозы. Роль мяса м мясных продуктов в возникновении пищевых токсикоинфекций и токсикозов у человека. Токсикоинфекции сальмонеллезной инфекции.		3
	2.	Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами. Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами. Действующие Госты. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.		3
	Лабораторные работы		4	
	1.	Отбор проб мяса для бактериологического исследования, оформление сопроводительного документа.		
	2.	Ознакомление с лабораторным исследованием мяса на пищевые токсикоинфекции		
Тема 2.8. Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов убой животных при вынужденном убое .	Содержание		4	
	1.	Вынужденный убой больных животных. Порядок его проведения и обоснование. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных и убитых в агональном состоянии.		3
	Лабораторная работа		2	
	1.	Определение мяса больных и здоровых животных.		
Тема 2.9. Консервирование мяса и мясных продуктов высо- кой и низкой температурой и поваренной солью.	Содержание		4	
	1.	Современные методы консервирования Ветеринарно-санитарное и экономическое значение консервирования. Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой. Способы и режимы .		2
	2.	Основы технологии и гигиена производства мясных баночных консервов. Пороки консервов. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка мясных баночных консервов. ГОСТы на консервы. Консервирование поваренной солью, его сущность и способы посола. Ветеринарно-санитарная экспертиза		2

		солонины. Копчение и другие методы консервирования.			
Тема 2.10. Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий	Содержание		2	3	
	1.	Характеристика современного колбасного производства. Основы технологии производства вареных, копченых, полукопченых, сырокопченых колбас и ветчинно-штучных изделий.			
	Практическое занятие		2		
	1.	Ознакомление с производством колбасных изделий. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.			
Тема 2.11. Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.	Содержание		2	3	
	1.	Молоко. Физико-химические свойства молока. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов, их пороки и способы их предупреждения. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка.			
	Лабораторные работы				
	1.	Отбор проб молока для органолептического исследования и определения бактериальной обсемененности.	4		
	2.	Определение кислотности, плотности, жира, и белка в молоке			
Тема 2.12. Пищевые яйца, их ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведческая оценка.	Содержание		2	3	
	1.	Пищевое значение яиц, их строение и химический состав. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТу. Пороки яиц.			
	Лабораторная работа				
	1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведческая оценка куриных яиц.	2		
Тема 2.13. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.	Содержание		2	3	
	1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса домашних и диких промысловых животных, пернатой дичи. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, меда, рыбы, пищевых яиц и других растительных продуктов. Обезвреживание и утилизация ветеринарных конфискатов.			
	Лабораторная работа				
	1.	Определение натуральности меда.			2
	Практическое занятие				2
	1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов в Государственной лаборатории ветсанэкспертизы продовольственных рынков.			
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3.			40		
Написание рефератов по темам: Ветеринарно-санитарные требования к складам, предприятиям по переработке технического сырья и утилизационным предприятиям. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных (птицы), подвергнутых обработкам пестицидами, лечению антибиотиками и воздействию радиоактивных веществ. Предубойная и послеубойная диагностика основных инфекционных и инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика.					
Примерная тематика домашних заданий Мясо. Изменение в мясе и методы определения свежести мяса. ГОСТы и Правила на мясо. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях инфекционной этиологии. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях инвазионной этиологии. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии, отравлениях радиационных загрязнениях и					

<p>вынужденном убое. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика. Консервирование мяса и мясных продуктов низкой, высокой температурой, поваренной солью и копчением. Основы технологии и гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Пищевые яйца, их ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведческая оценка. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.</p>			
<p>Учебная практика Виды работ 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза на мясокомбинате, птицекомбинате, убойном пункте и площадке. 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза в ветеринарной лаборатории рынка. 3. Экспертиза молока и молочных продуктов в условиях молочных заводов и прифермских молочных. 4. Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств после выгрузки животных, продуктов и сырья.</p>		108	
<p>Производственная практика Виды работ Проведение ветеринарно-санитарного надзора за качеством мясо-молочной продукции, за состоянием боен и сырьевых складов.</p>		36	
Всего			
<p>Раздел 3 ПМ 3. Патологическая физиология и патологическая анатомия</p>		98	
<p>МДК 03.01. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения</p>			
<p>Тема 3.1. Общая нозология</p>	<p>Содержание</p>	10	
	1. Учение о болезни. Основные понятия о здоровье и болезни. Классификация болезней; формы их течения. Периоды и исходы, болезней.		2
	2. Общая этиология. Причины и условия возникновения болезней. Определение этиологии. Характеристика патогенных раздражителей.		3
	3. Роль факторов внешней среды в возникновении болезней. Болезнетворные факторы и механизм их действия на организм животного. Действие физических, химических и биологических факторов на организм животных		3
	4. Учение о патогенезе. Понятие о патогенезе. Пути распространения болезнетворных агентов в организме. Компенсаторные механизмы выздоровления и восстановления нарушенных функций. Понятие и механизм развития шока и коллапса.		3
	5. Реактивность организма. Понятие о реактивности и резистентности организма. Виды реактивности. Влияние		3

		внешних и внутренних факторов на реактивность организма.		
	Практическое занятие		2	
	1.	Наблюдение за действием различных патогенных факторов на организм животных		
Тема 3.2. Общепатологические процессы	Содержание		18	
	1.	Расстройства кровообращения, лимфообращения и содержания тканевой жидкости. Этиология, патогенез, классификация, функциональные и морфологические изменения, исходы и значения расстройства кровообращения, лимфообращения и содержания тканевой жидкости.		3
	2.	Некроз, апоптоз, атрофия. Этиология, патогенез, классификация, функциональные и морфологические изменения, исходы некрозов, апоптозов, атрофий.		3
	3.	Дистрофия. Этиология, патогенез, классификация, функциональные и морфологические изменения, исходы дистрофий.		3
	4.	Смерть. Этиология, патогенез, классификация, функциональные и морфологические изменения, исход смерти.		3
	5.	Гипертрофия и регенерация. Этиология, патогенез, классификация, функциональные и морфологические изменения, исходы гипертрофии и регенерации		3
	6.	Воспаление. Этиология, патогенез, классификация, функциональные и морфологические изменения, исходы отдельных видов воспаления.		3
	7.	Расстройство терморегуляции. Лихорадка. Этиология, патогенез, классификация, функциональные и морфологические изменения, исходы лихорадки.		3
	8.	Опухоли. Этиология, патогенез, классификация, функциональные и морфологические изменения, исходы опухолей и лейкозов.		3
	Практические занятия		10	
	1.	Воспроизведение различных видов местного расстройства крово- и лимфообращения.		
	2.	Определение признаков некрозов, апоптоза, атрофии, дистрофии.		
	3.	Определение признаков смерти.		
	4.	Определение признаков воспаления		
	5.	Определение различных видов опухолей.		
Тема 3.3. Частная патология	Содержание		28	
	1.	Патология сердечно-сосудистой системы, органов кроветворения и иммунной системы. Этиология, патогенез, классификация, функциональные и морфологические изменения, исходы при патологии сердечно-сосудистой системы, органов кроветворения и иммунной системы.		3
	2.	Патология системы крови. Этиология, патогенез, классификация, функциональные и морфологические изменения, исходы при патологии системы крови.		3
	3.	Патология органов дыхания. Этиология, патогенез, классификация, функциональные и морфологические изменения, исходы при патологии органов дыхания.		3
	4.	Патология органов пищеварения. Этиология, патогенез, классификация, функциональные и морфологические изменения, исходы при патологии органов пищеварения.		3
	5.	Патология печени. Этиология, патогенез, классификация, функциональные и морфологические изменения, исходы при патологии печени.		3
	6.	Патология мочеполовой системы. Этиология, патогенез, классификация, функциональные и морфологические изменения, исходы при патологии мочеполовой системы.		3
	7.	Патология эндокринной системы. Этиология, патогенез, классификация, функциональные и морфологические		3

		изменения, исходы при патологии эндокринной системы.		
	8.	Патология нервной системы. Этиология, патогенез, классификация, функциональные и морфологические изменения, исходы при патологии нервной системы.		3
	9.	Патология обмена веществ. Этиология, патогенез, классификация, функциональные и морфологические изменения, исходы при патологии обмена веществ.		3
	10	Отравления . Этиология, патогенез, классификация, функциональные и морфологические изменения, исходы при различных видах отравлений.		3
	11	Инфекционные болезни. Этиология, патогенез, классификация, функциональные и морфологические изменения, исходы при инфекционных болезнях.		3
	12	Микозы и микотоксикозы. Этиология, патогенез, классификация, функциональные и морфологические изменения, исходы микозов и микотоксикозов.		3
	13	Инвазионные болезни. Этиология, патогенез, классификация, функциональные и морфологические изменения, исходы при инвазионных болезнях.		3
	Практические занятия		8	
	1.	Определение количественного и качественного состава крови.		
	2.	Определение различных видов заболевания органов дыхания.		
	3.	Определение различных видов отравлений.		
	4.	Определение различных видов инфекционных болезней.		
Тема 3.4 Вскрытие трупов домашних животных	Содержание		4	
	1.	Вскрытие трупов животных. Виды, этапы диагностического процесса, методы, техника и документация вскрытия трупов животных.		3
	2.	Отбор патологического материала для отправки в лабораторию. Сбор патологоанатомического материала, подготовка его для фиксации		3
	Практические занятия		14	
	1.	Особенности вскрытия жвачных животных.		
	2.	Особенности вскрытия однокамерных животных.		
	3.	Особенности вскрытия плотоядных.		
	4.	Утилизация трупов животных. Документация вскрытия.		
	5.	Оформление документации.		
	6.	Отбор патологического материала для бактериологического, гистологического, химического исследования, упаковывания его для пересылки в лабораторию.		
7.	Отбор патологического материала для бактериологического, гистологического, химического исследования, упаковывания его для пересылки в лабораторию.			
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.			48	
Доклады по темам: «Воспаление», «Опухоли», «Лейкозы»				
Рефераты по темам: «Учение о патогенезе», «Гипертрофия и регенерация», «Отравления»				
Кроссворды по темам: «Расстройство кровообращения, лимфообращения и содержания тканевой жидкости», «Смерть», «Патология пищеварения»				
Ситуационные задачи по темам «Инфекционные болезни», «Инвазионные болезни», «Вскрытие трупов животных разных видов»				
Примерная тематика домашних заданий				
Составление конспектов,				

Рисование схем, Разработка мини-плакатов, Оформление протокола вскрытия		
Учебная практика Виды работ Вскрытие трупов животных разных видов. Сбор, упаковка и отправка патологического материала в лабораторию.	36	
Производственная практика (для СПО – (по профилю специальности)) Виды работ Вскрытие трупов, отправка пат. материала, оформление протокола вскрытия.	36	
Всего	198	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных лабораторий патологической физиологии и патологической анатомии, ветеринарно-санитарной экспертизы.

Оборудование учебного кабинета: рабочее место преподавателя, рабочие места студентов, стенды, плакаты.

Технические средства обучения: персональный компьютер, проектор, экран
Лаборатория патологической физиологии и патологической анатомии: инструменты для вскрытия, столы для вскрытия, инвентарь, посуда, плакаты, муляжи, препараты,

Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы.

Трихинелоскоп, овоскоп, микроскоп

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Мультимедиа, макеты патологических органов.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Боровков М.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебник-Лань, 2017-448с

2. Налетов Н.А. Патологическая физиология и патологическая анатомия сельскохозяйственных животных.-М.: Агропромиздат, 2016

Дополнительные источники:

1.Нормативные документы.

2.Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе, Лань,2009

2. Лютинский С.И. Патологическая физиология сельскохозяйственных животных.- М.: Колос, 2001

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин: «Анатомия и физиология животных», «Основы микробиологии», «Основы зоотехнии», «Правовое обеспечение

ветеринарной деятельности», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности»

Реализация программы модуля предполагает учебную и итоговую (концентрированную) производственную практику. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля на полигоне «Учебное производственное хозяйство». Производственная практика реализуется концентрировано после изучения профессионального модуля. Должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Участие в проведении ветеринарно -санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» является освоение междисциплинарного курса «Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» и учебной практики.

При проведении практических занятий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 8 человек.

При работе над курсовой работой (проектом) обучающимся оказываются консультации (групповые, индивидуальные, устные).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Педагогический состав: преподаватели, лаборанты

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
Проводить ветеринарный контроль убойных животных.	проводить предубойный осмотр животных;	Наблюдение за деятельностью студента
	методику предубойного осмотра животных;	Тестирование
Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;	Наблюдение за деятельностью студента.
	пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика.	Оценка за контрольную работу
Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	- проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований;	наблюдение за деятельностью студента.
	-правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;	Тестирование
Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	-проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;	наблюдение за деятельностью студента.
	-стандарты на готовую продукцию;	Оценка за контрольную работу
Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.	-проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;	наблюдение за деятельностью студента.
	-проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала.	наблюдение за деятельностью студента.
	-методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;	Оценка за решение ситуационных задач.
	- правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения;	Оценка за решение ситуационных

		задач.
Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья	проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований;	наблюдение за деятельностью студента.
	проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения	наблюдение за деятельностью студента.
	-правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;	Тестирование
	-стандарты на готовую продукцию;	Тестирование
Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.	Правила вскрытия разных видов животных и птиц	Тестирование
	Проведение патологоанатомического вскрытия разных видов животных и птицы	наблюдение за выполнением практической работы
Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.	Правила отбора, упаковки, и отправки пат. материала в лабораторию	наблюдение за выполнением практической работы
	Оформление документации, сопроводительных документов для пересылки пат. материала	Оценка за заполнение бланков документации

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.	-проявление интереса к будущей профессии.	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;	наблюдение и оценка на практических и лабораторных

качество.	- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
Самостоятельно определять	- планирование обучающимся повышения личностного и	наблюдение и оценка на

<p>задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>квалификационного уровня.</p>	<p>практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>	<p>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.</p>	<p>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>

Невзорова Ирина Михайловна

Преподаватель ветеринарных дисциплин

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Бурятский аграрный колледж им. М.Н. Ербанова»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
УЧАСТИЕ В ПРОВЕДЕНИИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ
ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

*«Профессионального цикла»
основной профессиональной образовательной программы по
специальности 36.02.01 Ветеринария*