

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 03**

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

для специальности среднего профессионального образования
36.02.01 Ветеринария
(базовой подготовки)

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **36.02.01 Ветеринария** укрупненной группы специальностей **36.00.00 Ветеринария и зоотехния** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»

Организация-разработчик : Вольский филиал Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Саратовской области «Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»

Разработчики: Логинова Наталья Евгеньевна – заместитель заведующего Вольским филиалом ГАПОУ СО «БТА».

Осипов Александр Вячеславович, преподаватель первой квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	Стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	25

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 в соответствии с ФГОС по специальности СПО **36.02.01 Ветеринария**: укрупненной группы специальностей **36.00.00 Ветеринария и зоотехния**, 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 по профессии Оператор по искусственному осеменению животных и птицы.

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:

всего – 552 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 372 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 248 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 124 часа;
учебной и производственной практики – 180 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.	Проводить ветеринарный контроль убойных животных.
ПК 3. 2.	Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.
ПК3. 3.	Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.
ПК3. 4.	Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.
ПК3. 5.	Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.
ПК3. 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 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	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1-6	Раздел 1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы	372	208	90		104		60	-
ПК 7,8	Раздел 2. Проведение патологоанатомической экспертизы	72	40	20		20		12	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108							108
	Всего:	552	248	110		124		72	108

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 работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Проведение ветеринарно- санитарной экспертизы			372	
МДК 1. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения			208	
Тема 1.1. Убойные животные и факторы, определяющие категории их упитанности.	Содержание		6	
	1.	1.Характеристика животных, предназначенных для убоя, их заготовка и современные требования, предъявляемые к ним. 2.Значение откорма и нагула животных, ветеринарно-профилактические мероприятия при их заготовке. 3.Методы определения упитанности скота и птицы. Действующие ГОСТы.		2
Тема 1.2. Транспортирование животных. Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте.	Содержание		6	
	1.	1.Задачи ветеринарной службы при транспортировании убойных животных. Способы транспортирования: перевозка автомобильным, железнодорожным и водным транспортом, перегон животных. 2.Подготовка животных к транспортирования, требования к транспортным средствам. Оформление транспортной документации. Требования к погрузке и содержанию животных в пути. Профилактика транспортного травматизма и мероприятия по снижению потерь живой массы и упитанности. 3.Болезни животных, связанные с транспортированием. Изолирование и карантинирование животных. Дезопромовычные станции и пункты, их назначение. Порядок ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных.		2
Тема 1.3 Подготовка животных (птицы) к убою.	Содержание		6	
	1.	1.Порядок приема и сдачи животных (птицы) на боенские предприятия.		2

		Размещение, сортировка по полу, возврату и упитанности. Режим предубойного содержания, его влияние на убойный выход, качество мяса. 2.Подготовка к убою скота и птицы, их предубойный осмотр и его значение. Болезни и другие состояния, при которых животных и птицу не допускают к убою или направляют для уоя на санитарную бойню. 3.Ветеринарные правила допуска на убой больных и вакцинированных животных. Регистрация предубойного осмотра животных. Мероприятия, проводимые на скотобазе в случае выявления инфекционных заболеваний.		
Тема 1.4. Предприятие по переработке животных (птицы).	Содержание		8	
	1.	1.Типы и структура боенских и мясоперерабатывающих предприятий, их экономическая и производственная характеристика. Ветеринарно-санитарные требования при строительстве и эксплуатации мясо- и птицекомбинатов, боен, убойных пунктов и площадок, ветеринарно-санитарных блоков в промышленных комплексах 2.. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственных цехах и их оборудованию. Водоснабжение, удаление сточных вод, их очистка и обеззараживание с соблюдением требований закона по охране природы. 3.Дезинфекция, требования к дезинфицирующим веществам, применяемым на мясоперерабатывающих предприятиях. Дезинсекция, дератизация. Роль и значение ветеринарной службы в работе мясоперерабатывающих предприятий по выпуску доброкачественной продукции. 4.Личная гигиена и гигиена труда.Мероприятия проводимые на скотобазе в случае выявления инфекционных заболеваний		2
Тема 1.5 Убой животных (птицы). Основы технологии и гигиена первичной переработки животных.	Содержание		4	
	1.	1.Современные технологические схемы уоя животных (птицы) и первичная переработка туш (тушек) и органов. Способы обескровливания .Зачистка туш и ее значение . 2.Ветеринарно- санитарный контроль технологических процессов. Понятие об убойной массе и убойном выходе продукции. Особенности технологии переработки туш различных видов животных на конвейерных линиях.		2
	Практическое занятие		2	
	1.	1.Оформление документации по учету и отчетности на мясоперерабатывающем предприятии.		
Тема 1.6	Содержание		4	

Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов. Клеймение.	1.	1.Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов. Способы клеймения. 2. Методика и техника послеубойного исследования головы ,внутренних органов и туш животных.Особенности осмотра органов и тушек кролика и птицы.		3
	Практическое занятие		6	
Тема 1.7 Морфология, химия и товароведение мяса. Изменение в мясе после убоя и при хранении.	1.	1.проведение предубойного осмотра животных(птицы) 2. Процесс убоя и обработки туш скота, птицы. 3.Определение топографии и морфологических особенностей лимфатических узлов головы, туши, внутренних органов у разных видов животных. Проведение клеймения мяса.		
	Содержание		4	
	1.	1. Мясо, его пищевое и биологическое значение. Морфологический и химический состав мяса различных видов животных и птиц .Влияние вида,пола,возраста породы животных и типов кормления на качество мяса.		2
	2.	Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности животных, термическому состоянию и пищевому назначению. Особенности созревания мяса больных ,истощенных животных.Методы определения свежести мяса.Санитарная оценка мяса различных категорий свежести.Действующие ГОСТы. Распознавание мяса диких животных. Товароведческая оценка мяса.		3
	Лабораторная работа		10	
Тема 1.8 Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых животных жиров, кишечного сырья, крови. Утилизация ветеринарных конфискантов.	1.	1.Определение свежести образцов мяса и санитарная оценка по результатам органолептического исследования. 2.микроскопии мазков-отпечатков 3.Определение продуктов первичного распада белков в бульоне (реакция с сернокислой медью)		
	Содержание		10	
	1.Субпродукты, их классификация и пищевая ценность. Основы технологии, гигиена переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.			2
	2.Пищевые жиры. Жировое сырье, его пищевое значение, сбор и переработка. 3.Виды и сорта пищевых топлёных жиров. Изменение жира в процессе производства и при хранении. Технохимический контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза жира. 4.Кишечное сырье. Номенклатура комплектов кишок и их использование Сбор консервирование и обработка кишок на мясокомбинатах . Пороки			2

	кишок и ветеринарно-санитарная оценка кишечного сырья . 5.Кровь: ветеринарно-санитарные . требования к сбору и обработке крови. Переработка крови на пищевые , лечебные , технические и кормовые продукты. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и готовых продуктов.			
Тема 1.9 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инфекционной этиологии.	Содержание		8	
	1.	1.Предубойная и послеубойная диагностика основных инфекционных болезней. 2.Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты. 3.Ветеринарно-санитарная оценка тушек кроликов и птицы при болезнях инфекционной этиологии.Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний животных, дезинфекция помещений и оборудования. 4.Требования безопасности труда рабочего персонала при обнаружении зооантропонозных болезней.		3
	Лабораторная работа		4	
	1.	Дифференциация диагноза при болезнях инфекционной этиологии.		
Тема 1.10 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инвазионной этиологии.	Содержание		8	
	1.	1.Предубойная и послеубойная диагностика основных инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика 2.Локализация возбудителя в тканях и органах животных. 3.Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты. 4.Ветеринарно-санитарные оценка туш и органов кроликов и птицы при болезнях инвазионной этиологии.		3
	Лабораторная работа		4	
	1.	Дифференциация диагноза при болезнях инвазионной этиологии.		
Тема 1.11 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях незаразной этиологии. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при отравлениях и радиационном загрязнении.	Содержание		6	
	1.	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. 2.ВСЭ туш и органов животных перенесших острые отравления и подвергнутых обработкам пестицидами, лечению антибиотиками. 3.Сроки убоя животных (птицы), подвергшихся воздействию сильно действующих и радиоактивных веществ. Санитарная оценка продуктов убоя.		2

Тема 1.12 Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы.	Содержание		6	
	1.	<p>1.Современные понятия о пищевых заболеваниях людей, их классификация по этиологическому признаку.</p> <p>Роль мяса, мясных и других продуктов животного происхождения в возникновении пищевых заболеваний.Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Характеристика бактерий рода сальмонелла. Методы типизации сальмонеллезных бактерий.</p> <p>Патогенность сальмонелл для животных и людей. Санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов , обсемененных бактериями рода сальмонелла.</p> <p>2.Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенными микроорганизмами.</p> <p>Характеристика бактерий, методы типизации и дифференциации.</p> <p>Патогенность бактерий для животных и человека. Источники и пути инфицирования мяса и других продуктов и их санитарная оценка при обсеменении микроорганизмами.</p> <p>3.Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками, анаэробными микроорганизмами.</p> <p>Эпидемиологическая роль отдельных пищевых продуктов в развитии токсикозов стафилококковой этиологии и ботулизма у человека.</p> <p>Санитарная оценка продуктов, обсемененных стафилококками, токсигенными стрептококками к клостридиум ботулизм. Действие ГОСТы. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов.</p>		3
				3
				3
	Лабораторная работа		16	
	1.	<p>1.Отбор проб, упаковывание, оформление сопроводительных документов, пересылка материала для бактериологического исследования в лабораторию; лабораторное исследование мяса и мясных продуктов на наличие бактерий рода сальмонелла, условно патогенных микроорганизмов, токсигенных стафилококков и стрептококков микрофлоры.</p> <p>2.Приготовление мазков отпечатков из патологически измененных органов и тканей с окраской метиленовой синью, по Грамму, Циль-Нильсену ,микроскопическое исследование на наличие возбудителей отдельных инфекционных болезней .</p> <p>3.Биохимическое исследование мяса.</p> <p>4.трихинеллоскопия свинины. Исследование мяса на цистицеркоз.</p>		
Тема 1.13 Обезвреживание туш и	Содержание		6	3
	1.	1. Убой животных, его обоснование и порядок проведения.		

внутренних органов больных животных. Пути реализации мяса		Различия мяса и внутренних органов здоровых, больных и убитых в агональном состоянии животных в органолептической характеристике и лабораторных показателях. Санитарная оценка продуктов убоя. 2.Обезвреживание мяса и мясных продуктов высокой, низкой температурой и посолом.Режимы обезвреживания. Пути реализации обезвреженных продуктов. Действующие ГОСТы . 3.Методики и правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по утилизации продуктов и сырья животного происхождения.		3
	Лабораторная работа		14	
	1.	1.Распознавание мяса больных и здоровых животных по результатам органолептического исследования, 2.микроскопия мазков-отпечатков, 3. Физико-химические методы ВСЭ мяса определение pH, 4. реакция на пероксидазу 5. формольная реакции. 6.Заключение о свежести мяса		
Тема 1.14 Консервирование мяса и мясных продуктов низкой и высокой температурой	Содержание		8	
	1.	1.Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов, биологические принципы, санитарное и экономическое значение. 2.Источники получения холода. Ледяное и льдосоленое охлаждение, применение сухого льда. Типы ледников. Режимы и условия охлаждения и замораживания мяса и мясных продуктов в холодильниках. 3.Замораживание мяса в блоках. Требование ГОСТов к охлажденному и мороженому мясу. Потери мяса при обработке холодом и сроки хранения его в холодильниках. Размораживание мяса. Пороки охлажденного и мороженого мяса. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках, порядок дезинфекции и дератизации. 4. 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.		2
Тема 1.15 Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью.	Содержание		4	
	1.	1.Ингредиенты посолочных смесей и их роль. Сущность и способы посола Изменения в мясе при посоле .. Условия хранения солонины, ее пороки и ветеринарно-санитарная экспертиза. Использование		1

Копчение и другие методы консервирования.		<p>копчения при консервировании мяса. Виды копчения, технология производства ветчино-рубленых изделий и их ветеринарно-санитарная экспертиза.</p> <p>2.Краткие сведения о новых методах консервирования мяса, сублимационная сушка, ультрафиолетовое и инфракрасное облучение, сверхвысокочастотный нагрев. Оценка и практическое применение данных методов консервирования.</p>		
Тема 1.16 Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.	Содержание		6	
	1.	Краткая характеристика современного колбасного производства. Сырье и его подготовка для производства колбасных изделий.		2
	2.	Основы технологии производства вареных, варено-копченых, сырокопченых колбас. Упаковка, хранение и транспортирование.		2
	3.	Технохимический контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. Действующие ГОСТы на колбасные изделия.		3
	Лабораторная работа		6	
	1.	1.Определение свежести вареных колбас.по результатам органолептического и микроскопического исследования. , 2.Определение свежести вареных колбас.по результатам величины РН и качественным реакциям на аммиак и сероводород.		
Тема 1.17 Основы технологи и гигиена получения молока на фермах.	Содержание		2	
	1.	Химический состав и пищевая ценность молока. Факторы, влияющие на химический состав и свойства молока. Микрофлора молока. Факторы, влияющие на его бактерицидные свойства.		2
	2.	Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока Первичная обработка и хранение на ферме. Требования к молочной посуде, мойка и дезинфекция. Прифермские молочные и их устройство. Правила личной и производственной гигиены работников фермы. Состав и значение молозива при выращивании молодняка животных. Влияние антибиотиков и пестицидов на молоко. Пороки молока и способы их предупреждения.	2	3

	3.	Способы 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.		2
	Лабораторная работа		6	
	1.	1.Взятие средней пробы молока и его органолептическое исследование. 2.Кипятильная проба,алкогольная проба,фальсификация молока 3.Оценка качества молока и молочных продуктов		
Тема 1.18 Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.	Содержание		2	
	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 к сырью для изготовления масла и сыров. Использование побочных продуктов переработки молока. Санитарно- гигиенические требования при реализации кисломолочных продуктов. Действующие ГОСТы на кисломолочные продукты.		3
	Лабораторная работа		2	
	1.	Отбор проб кисломолочных продуктов и его исследование.		
Тема 1.19 Пищевые яйца, их ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведческая оценка.	Содержание		4	
	1.	Пищевое значение яиц, их строение и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, упаковке, транспортировании и хранении яиц. Пороки яиц.		2
	2.	Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных. Ветеринарно-санитарная оценка яиц и яичных продуктов. Классификация товарных яиц по ГОСТу.		3
	Лабораторная работа		4	
	1.	1.Определение видовой принадлежности яиц домашней птицы; 2.ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведческая оценка куриных яиц.		

Тема 1.20 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.	Содержание		4	
	1.	Положение о лаборатории ветсанэкспертизы на рынках. Устройство, оборудование, функции и задачи лаборатории. Требования и доставка пищевых продуктов на рынки, правила их 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 ветеринарных конфискантов. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на рынках. Денатурация молока, непригодного к использованию на пищевые цели.		3
	2.	Порядок и методы исследования меда для определения его натуральности и возможных случаев фальсификации. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства, полученных от больных пчел. Ветеринарно-санитарный контроль растительных пищевых продуктов. Экспертиза и санитарная оценка свежих и сушеных грибов. Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на рынках.	3	
	Лабораторная работа		4	
	1.	1.Исследование образцов меда-кипятильная проба ,микроскопия меда 2. Фальсификация меда ,выявление падевого меда. определение его натуральности по растениеводства на продовольственных рынках.		
	Практическое занятие		12	
		1.	1.ВСЭ продуктов животноводства и продуктов растениеводства на продовольственных рынках.нормы взятия пищевых продуктов 2.Ветсанэкспертиза овощей 3.Экспертиза муки,крупы,крахмала 4.Экспертиза квашеных ,маринованных и соленых растительных продуктов. 5. Ветсанэкспертиза грибов 6.Ветсанэкспертиза продуктов убоя птицы.	
Тема 1.21 Стандартизация и сертификация пищевых продуктов.	Содержание		4	
	1.	1.Основные понятия в области сертификации. Законодательная база сертификации. Нормативные документы. 2.Основные цели, принципы и правила сертификации ГОСТов на пищевые продукты. Структура системы сертификации ГОСТов.		2
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.			104	

<p align="center">Примерная тематика домашних заданий</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при инфекционном ларинготрахеите, пастереллезе и чуме птиц – реферат. Ветеринарно-санитарная экспертиза при гемоспоридиозе, диктиокаулезе – конспект. Обработка мяса холодом – доклад. Болезни животных, передающиеся через молоко-доклад. Экспертиза кумыса- доклад.</p>			
<p>Учебная практика Виды работ</p> <p>-оформление документации учета и отчетности на мясоперерабатывающем предприятии, проведение предубойного осмотра и термометрии скота; -определение упитанности скота, проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мясных туш и внутренних органов; -проверка сопроводительных документов на продукцию, отбор проб, упаковка, оформление сопроводительных документов для бактериологического исследования в лаборатории, проведение экспертизы мяса, молока, молочных продуктов, меда, рыбы и растительных продуктов; -взятие средней пробы молока, проведение органолептической оценки, определение натуральности и сортности молока, проведение контроля санитарного качества молока на фермах; -оформление транспортной документации, проведение ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных, продуктов, сырья.</p>		60	
Раздел 2. Проведение патологоанатомической экспертизы		72	
МДК 1. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения		40	
Тема 2.1 Вскрытие трупов животных.	Содержание		
	1.	1.Цель вскрытия трупов животных. Виды вскрытия. 2. Значение посмертной патологоанатомической диагностики в борьбе с болезнями животных. 3.Этапы диагностического процесса. Дополнительные диагностические исследования и их значение. Обобщение результатов клинико – анатомического исследования. 4.Заключение (нозологический диагноз).Организация места вскрытия и санитарные требования. 5.Транспортирование трупов к месту вскрытия и ветеринарно –	3

		<p>санитарные требования при перевозке трупов.</p> <p>6. Обезвреживание места вскрытия и методы уничтожения или утилизации трупного материала.</p> <p>7. Личная профилактика при работе с трупами. Методы и техника вскрытия. Методы вскрытия трупов разных видов животных и их применение. Порядок исследования трупа и последовательность его вскрытия.</p> <p>8. Технические приемы. Вскрытие брюшной, грудной и черепной полостей и их обследование.</p> <p>9. Способы извлечения систем органов, техника их вскрытия и методика исследования у разных видов животных.</p> <p>10. Документация вскрытия. Протокол диагностического и акт судебно – ветеринарного вскрытия, их особенности и содержание. Требования, предъявляемые к оформлению протокола вскрытий.</p>		
	Практическое занятие		20	
	1.	<p>1. Вскрытие трупов животных.</p> <p>2. оформление документации вскрытия</p> <p>3. отбор патологического материала для бактериологического, химического исследования</p> <p>4. Упаковывание его для пересылки в лабораторию и оформление сопроводительной документации.</p> <p>5. Вскрытие трупа птицы с постановкой диагноза</p>		
Самостоятельная работа при изучении раздела 2			20	
<p>Примерная тематика домашних заданий</p> <p>1. Дифференциальная диагностика острых бактериальных инфекций - таблица</p> <p>2. Дифференциальная диагностика хронических бактериальных инфекций - таблица</p> <p>3. Дифференциальная диагностика вирусных инфекций - таблица.</p>				
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>- организация вскрытия трупов с соблюдением правил техники безопасности и мер личной гигиены.</p> <p>- вскрытие трупов животных, отбор патологического материала для бактериологического, гистологического и химического исследования. Упаковка его для пересылки в лабораторию.</p> <p>- оформление протоколов и актов вскрытия, сопроводительной документации на отсылаемый в ветеринарную лабораторию патологический материал.</p>			12	
<p>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю</p> <p>Виды работ</p> <p>- проведение предубойного осмотра и термометрии скота;</p> <p>- определение упитанности скота, проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мясных туш и внутренних</p>			108	

органов; - проведение контроля санитарного качества молока на фермах; - проведение вскрытия животных. - посмертная диагностика и оформление документации.		
Всего	552	

3.3 График прохождения учебной и производственной практик по ПМ 03.

Курс	Ноябрь				Декабрь			
	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28
	10	11	12	13	14	15	16	17
I								
II								
III								
IV			0	0	8	8	8	

3.4.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		60	Дифференцированный зачет Устная защита отчета
Раздел 1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы	проведение предубойного осмотра и термометрии скота	Ознакомление со структурой мясоперерабатывающих предприятий, убойных пунктов, основными технологическими операциями в цехах (отделениях), санитарно-гигиеническими требованиями к ним. Ознакомление с порядком транспортировки и сдачи скота на мясоперерабатывающее предприятие. Ознакомление с работой скотосырьевой базы. Предубойный ветеринарный осмотр животных. Порядок содержания, контроль состояния здоровья и определение упитанности убойных животных.	12	Письменный отчет в дневнике учебной практики.
	-определение упитанности скота, проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мясных туш и внутренних органов	Контроль технологии убоя скота. Освоение методики послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы органов и туш животных. Товароведение и клеймение мяса убойных животных.	12	Письменный отчет в дневнике учебной практики

	-проверка сопроводительных документов на продукцию, отбор проб, упаковка, оформление сопроводительных документов для бактериологического исследования в лаборатории	Отбор и упаковка проб продукции для бактериологического исследования. Сопроводительная документация.	12	Оценка выполнения практического задания.
	-проведение экспертизы мяса, молока, молочных продуктов, меда, рыбы и растительных продуктов;	<p>Определение мяса больных животных, его свежести. Трихинеллоскопия, исследование мяса на цистицеркоз. Определение в мясе ядовитых веществ. Взятие средней пробы молока, проведение органолептической оценки, определение натуральности и сортности молока, проведение контроля санитарного качества молока на фермах.</p> <p>Взятие средней пробы молочно-кислых продуктов. Органолептическая оценка, определение содержания жира, кислотности, содержания влаги.</p> <p>Взятие средней пробы меда. Анализ меда, определение фальсифицированного меда.</p> <p>Определение степени свежести и безвредности рыбы.</p> <p>Экспертиза свежих консервированных и сушеных продуктов растительного происхождения.</p>	12	Оценка выполнения практического задания
	-оформление транспортной документации	Правила заполнения документации при транспортировке скота, птицы и продуктов животного происхождения. Форма ветеринарного свидетельства.	6	Тестирование с практическим оформлением документов
	проведение ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных, продуктов, сырья.	<p>Ветеринарно-санитарная обработка средств транспортировки убойных животных с учетом категории.</p> <p>Санитарная обработка транспортных средств, перевозивших продукты и сырье животного происхождения.</p>	6	Тестирование

	Учебная практика		12	Дифференцированный зачет Устная защита отчета
Раздел 2. Проведение патологоанатомической экспертизы	организация вскрытия трупов с соблюдением правил техники безопасности и мер личной гигиены.	Ознакомление с требованиями, предъявляемыми к местам вскрытия трупов животных и оборудованию, к инструментам для вскрытия, спецодежде, ознакомление с правилами техники безопасности и личной гигиены.	6	Тестирование
	вскрытие трупов животных, отбор патологического материала для бактериологического, гистологического и химического исследования. Упаковка его для пересылки в лабораторию.	Вскрытие трупов крупного рогатого скота, свиней, лошадей, мелких животных, птицы с извлечением внутренних органов, черепа с извлечением головного мозга, спинного мозга, отдельных органов, взятие патологического материала, его консервирование, упаковывание и пересылка в лабораторию на бактериологическое, гистологическое и химическое исследование.	6	Выполнение практического задания
	оформление протоколов и актов вскрытия, сопроводительной документации на отсылаемый в ветеринарную лабораторию патологический материал.	Составление протокола, акта сопроводительной документации на отсылаемый в ветеринарную лабораторию патологический материал	6	Выполнение практического задания
	Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю		108	Дифференцированный зачет Презентация отчета по практике

проведение предубойного осмотра и термометрии скота;	Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных. Определение упитанности, состояния убойных животных. Термометрия. Формы сопроводительной документации.	18	Отчет об организации ветеринарного контроля убойных животных в хозяйствах
определение упитанности скота, проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мясных туш и внутренних органов	Контроль технологии убоя скота. Освоение методики послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы органов и туш животных. Товароведение и клеймение мяса убойных животных. Формы учета и отчетности лабораторий ВСЭ.	36	Отчет о ветеринарном контроле на мясоперерабатывающих предприятиях и рынках
проведение контроля санитарного качества молока на фермах	Первичная обработка и хранение молока. Исследования на мастит. Требования к заготавливаемому молоку по ГОСТу.	18	Анализ данных качества молока при сдаче на молокоперерабатывающее предприятие
проведение вскрытия животных	Техника вскрытия трупов разных видов животных. Отбор, упаковка патологического материала для бактериологического исследования. Правила транспортировки пат. Материала. Сопроводительная документация	18	Письменный отчет в дневнике производственной практики
посмертная диагностика и оформление документации.	Методика постановки патологоанатомических диагнозов, выявление причин смерти животного. Составление акта и протокола вскрытия	18	Оценка заполнения акта и протокола вскрытия

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», 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 учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Боровков М. Ф., Фролов В. П, Серко С. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства.- Лань, 2018.
2. Жаров А.В., Адамушкина Л.Н. Патологическая физиология и патологическая анатомия животных М; КолосС, 2019г.

Дополнительные источники:

1. Жаров А.В. «Судебная ветеринарная медицина» - М; Колос, 2017г.
2. Жаров А.В., Иванов И.В., Стрельников А.П. «Вскрытие и патоморфологическая диагностика болезней животных»; - М; Колос 2009г.
3. Житенко П.В., Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства.- М.:Колос,2020.
4. Кокуричев Б.И. «Атлас патологической анатомии сельскохозяйственных животных» Москва «Колос» 2019г.
5. Котенко Ю.Г., Бутко М.П. Ковбасенко В.М. и др. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов .- М.: - РИФ Антиква,2017.
6. Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе. ГИОРД, 2019.
7. Урбан В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов- Лань, 2020.
8. Чернявский М.В. Анатомо-топографические основы технологии, ветсанэкспертизы и товароведческой оценки продуктов убоя животных. Справочник .- М.: Колос,2018.

Интернет-ресурсы:

1. www.consultant.ru
2. www.mcх.ru
3. www.fsvps.ru
4. www.referent.aris.ru
5. www.mcхpx.ru

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».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Педагогический состав: – преподаватели междисциплинарных курсов с высшим образованием, по профилю модуля с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является

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, товаротранспортная накладная, при необходимости акт выбраковки.	Оценка оформления документов
	- определение порядка приема и сдачи животных (птицы) на боенские предприятия.	Тестирование
	- предубойный осмотр и регистрация его результатов в журнале ф. 34.	Тестирование
Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	- забор образцов биологического материала	Оценка выполнения практического задания
	- оформление сопроводительной документации	Оценка оформления документов
Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы	- забор образцов сырья и продукции животного происхождения	Наблюдение и оценка выполнения практического задания
	- оформление сопроводительной документации	Оценка оформления документов
Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	- определение соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	Тестирование
Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.	- выбор эффективного метода обеззараживания не стандартных продуктов и сырья животного происхождения, метода утилизации конфискатов.	Оценка результата собеседования

Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	- проведение экспертизы колбасных изделий субпродуктов, пищевого жира крови, кишок, эндокринного и технического сырья в соответствии с ГОСТ и согласно ТУ;	Наблюдение и оценка выполнения практического задания
	- оформление журналов ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения и результатов экспертизы;	Оценка результата собеседования
Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.	- проведение вскрытия трупов павших животных с соблюдением правил техники безопасности и личной гигиены	Наблюдение и оценка деятельности обучаемых во время практических занятий
	- проведение диагностики различных болезней патологоморфологическим 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)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
---	--	---

компетенции)		
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 применение 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.	
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; – продуктивное взаимодействие с обучающимися, руководителем практики, коллегами	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Оценка самоанализа выполнения практического задания.

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	– анализ инноваций в области технологических процессов в животноводстве – 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