МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«КРЫМСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ имени В.И. Вернадского»
ПРИБРЕЖНЕНСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора колледжа
_____ А.И. Калиниченко
«19» 01 _____ 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

специальность 36.02.01 Ветеринария

2017 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 Ветеринария / укрупненная группа профессий, специальностей и направлений подготовки (УГС) 36.00.00 Ветеринария и зоотехния.

Организация-разработчик: Прибрежненский аграрный колледж (филиал) ФГАОУ ВО «Крымский федеральный университет им. В.И. Вернадского»

Разработчик:
Бацунова Н.В. – преподаватель ветеринарных дисциплин.

Согласовано: Директор ООО «Велес-Крым» _____ Ферлиевич В.В.

Рассмотрено и одобрено на заседании
цикловой комиссии ветеринарно-технологических дисциплин
Протокол № 15 от «12» 05 2017 г.
Председатель _____ Бацунова Н.В.

© Прибрежненский аграрный колледж (филиал)
ФГАОУ ВО «КФУ им. В.И. Вернадского»
© Бацунова Н.В., 2017 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

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 36.02.01. Ветеринария / укрупненная группа профессий, специальностей и направлений подготовки (УГС) 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):

ПК 3.1.	Проводить ветеринарно-санитарный контроль убоя 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.	Учувствовать в проведении патологоанатомического вскрытия.
ПК 3.8.	Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующим профессиональным компетенциям 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;

- 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 – 324 часа, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – **216** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **144** часов;
самостоятельной работы обучающегося – **72** часов;
учебной и производственной практики – **108** 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.	Организовывать и проводить ветеринарный контроль убойных животных.
ПК 3.2.	Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.
ПК 3.3.	Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.
ПК 3.4.	Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.
ПК 3.5.	Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.
ПК 3.6.	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.
ПК 3.7.	Участвовать в проведении 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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПМ.03. УЧАСТИЕ В ПРОВЕДЕНИИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

3.1. Тематический план междисциплинарного курса

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 3.1 – 3.8	**МДК 03.01.** Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	**216**	**144**	64	**-**	**72**	**-**	**72**	**-**
ПК 3.1 – 3.8	**УП.03.01. Учебная практика**, часов	**72**							
ПК 3.1 – 3.8	**Производственная практика (по профилю специальности)**, часов	**36**	**-**						**36**
	Всего:	**324**	**144**	64	**-**	**72**	**-**	**72**	**36**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК.03.01. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения			**144**	
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза			**116**	
Тема 1.1. Введение.	**Содержание**		2	1
	1.	Понятие о дисциплине.		
	2.	Сфера деятельности и задачи ветеринарно-санитарных экспертов на производстве, их роль в охране здоровья людей и животных. Связь с другими науками.		
	3.	Нормативная база, организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы.		
Тема 1.2. Убойные животные и факторы, определяющие категории их упитанности.	**Содержание**		2	2
	1.	Характеристика животных, предназначенных для убоя, их заготовка и современные требования, предъявляемые к ним.		
	2.	Методы определения упитанности скота и птицы.		
Тема 1.3. Транспортирование животных.	**Содержание**		2	2
	1.	Задачи ветеринарной службы при транспортировании убойных животных.		
	2.	Подготовка животных к транспортированию, требования к транспортным средствам.		
	3.	Требования к погрузке и содержанию животных в пути.		

	4.	Способы транспортирования: перевозка автомобильным, железнодорожным и водным транспортом, перегон животных.	2	2
	5.	Болезни животных, связанные с транспортированием.		
Тема 1.4. Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте.	**Содержание**		2	2
	1.	Оформление транспортной документации.		
	2.	Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте.		
Тема 1.5. Предубойный режим содержания животных.	**Содержание**		2	2
	1.	Помещения для предубойного содержания животных.		
	2.	Прием животных и ветеринарный осмотр.		
	3.	Подготовка животных к убою.		
Тема 1.6. Основы технологии первичной переработки животных.	**Содержание**		2	2
	1.	Убой животных.		
	2.	Разделка и обработка туш.		
Тема 1.7. Основы технологии первичной переработки птицы.	**Содержание**		2	2
	1.	Убой и переработка с/х птицы.		
	Практические занятия		4	2
	1.	Процесс убоя и обработки туш скота, птицы.		
Тема 1.8. Организация и методика послеубойного осмотра продуктов убоя животных.	**Содержание**		2	2
	1.	Оснащение рабочего места ветсанэксперта.		
	2.	Общие требования ветеринарно-санитарного осмотра. Регистрация результатов ветеринарно-санитарного осмотра.		
	3.	Утилизация и уничтожение трупов животных и ветеринарных конфискатов.		
	4.	Лимфатическая система. Топография лимфатических узлов у разных видов животных.		
Тема 1.9. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов	**Содержание**		2	2
	1.	Ветеринарно-санитарных осмотр продуктов убоя КРС, телят, овец.		
	2.	Ветеринарно-санитарных осмотр продуктов убоя свиней.		

КРС, МРС, свиньей.				
Тема 1.10. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов однокопытных, пушных зверей, с/х птицы.	**Содержание**		2	2
	1.	Ветеринарно-санитарных осмотр продуктов убоя однокопытных.		
	2.	Ветеринарно-санитарных осмотр продуктов убоя кроликов и с/х птицы.		
	Практические занятия		4	2
	1.	Методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов.		
Тема 1.11. Учение о мясе.	**Содержание**		2	2
	1.	Мясо, его пищевое и биологическое значение.		
	2.	Морфологический и химический состав мяса различных видов животных и птиц.		
	3.	Товароведение мяса.		
Тема 1.12. Изменение в мясе при хранении.	**Содержание**		2	2
	1.	Разделка туш.		
	2.	Изменение в мясе при хранении.		
	Практические занятия		6	2
	1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при определении степени свежести.		
Тема 1.13. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях.	**Содержание**		2	2
	1.	Общие сведения о болезнях и задачи ветсанэксперта при диагностики инфекционных болезней.		
	2.	Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней.		
Тема 1.14. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях из списка А.	**Содержание**		2	2
	1.	Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней из списка А.		
Тема 1.15. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях	**Содержание**		2	2
	1.	Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней из списка Б.		

из списка Б.				
Тема 1.16. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях, которые не входят в списки А и Б.	**Содержание**		2	2
	1.	Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, которые не входят в списки А и Б.		
	Практические занятия		4	2
	1.	Дифференциация диагноза при болезнях инфекционной этологии.		
Тема 1.17. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях, передающихся человеку через продукты убоя животных.	**Содержание**		2	2
	1.	Трихинеллез.		
	2.	Цистицеркоз свиней, КРС.		
	3.	Токсоплазмоз.		
	4.	Сакроцистоз.		
	5.	Спарганоз.		
	6.	Лингватулез.		
Тема 1.18. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях, встречающиеся у человека, но не передающиеся ему через продукты убоя животных.	**Содержание**		2	2
	1.	Эхинококкоз, альвеококкоз, ценуроз мозга.		
	2.	Фасциолез, дикроцелиоз.		
	3.	Трихомонозы.		
Тема 1.19. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях, присущие только животным.	**Содержание**		2	2
	1.	Диктиокаулез, метастронгилез свиней, аскаридоз свиней.		
	2.	Неоаскаридоз, стронгилятозы жвачных.		
	3.	Парамфистоматозы.		
	4.	Цистицеркоз овец и коз, кроликов и зайцев, оленей, тонкошейный.		
	5.	Мониезиозы, пироплазмидозы, эймериозы.		

	6.	Гиподерматоз КРС.		
	7.	Эдемагеноз северных оленей.		
	8.	Ламинозиоптоз.		
	9.	Эстроз овец.		
	10.	Случная болезнь.		
	11.	Сетариоз, альфортиоз.		
	12.	Онхоцеркозы.		
	13.	Параскаридоз		
	14.	Саркоптоиды, поражение туш мясными мухами.		
	Практические занятия		6	2
	1.	Исследование мяса на трихинеллез.		
Тема 1.20. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.	**Содержание**		2	2
	1.	Современные понятия о пищевых заболеваниях людей, их классификация по этиологическому признаку.		
	2.	Пищевые токсикоинфекции.		
Тема 1.21. Пищевые отравления и их профилактика по линии ветеринарной службы.	**Содержание**		2	2
	1.	Пищевые токсикозы.		
	2.	Профилактика пищевых токсикоинфекций и пищевых токсикозов.		
	Практические занятия		4	2
	1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при подозрении на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций.		
Тема 1.22. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое.	**Содержание**		2	2
	1.	Убой животных, его обоснование и порядок проведения.		
	2.	Ветеринарно-санитарная оценка при вынужденном убое.		
	3.	Способы и режимы обезвреживания условно годного мяса.		
	Практические занятия		6	2
	1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, полученное от больных или подозрительных в заболевании, или от трупа животных.		
Тема 1.23. Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.	**Содержание**		2	2
	1.	Краткая характеристика современного колбасного производства.		
	2.	Сырье и его подготовка для производства колбасных изделий.		

	3.	Основные технологии производства вареных, варено-копченых, сырокопченых колбас.		
	4.	Упаковка, хранение и транспортирование колбасных изделий.		
	Практические занятия		4	2
	1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченостей.		
Тема 1.24. Гигиена производства молока.	**Содержание**		2	2
	1.	Пищевое значение молока и молокообразование.		
	2.	Химический состав и факторы, влияющие на химический состав и свойства молока.		
	3.	Микрофлора молока и факторы, влияющие на его бактерицидные свойства.		
	4.	Способы режимы обезвреживания молока больных и вакцинированных животных.		
Тема 1.25. Ветеринарно-санитарная экспертиза и контроль молока на фермах.	**Содержание**		2	2
	1.	Контроль санитарного качества молока на фермах.		
	2.	Мероприятия по повышению качества молока.		
	3.	Роль ветеринарного фельдшера в организации и контроле производства высококачественного молока.		
	4.	Действующие ГОСТы на молоко.		
	Практические занятия		6	2
	1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.		
Тема 1.26. Пищевые яйца, их ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведческая оценка.	**Содержание**		2	2
	1.	Пищевое значение яиц, их строение и химический состав.		
	2.	Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных.		
	3.	Классификация пороков пищевых яиц.		
	Практические занятия		4	2
	1.	ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц.		
Тема 1.27. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов	**Содержание**		2	2
	1.	Положение о лаборатории ветсанэкспертизы на рынках.		
	2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса.		

животного происхождения на продовольственных рынках.	3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на рынках.		
	4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза жиров.		
Тема 1.28. Экспертиза меда.	**Содержание**		2	2
	1.	Общая характеристика меда.		
	2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства.		
	Практические занятия		2	2
	1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.		
Тема 1.29. Санитарный контроль растительных пищевых продуктов.	**Содержание**		2	2
	1.	Пищевая ценность растительных продуктов		
	2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и контроль растительных пищевых продуктов.		
	Практические занятия		6	2
	1.	ВСЭ продуктов растениеводства.		
Раздел 2. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза			**28**	
Тема 2.1. Введение в СВСЭ.	**Содержание**		2	1
	1.	Определения, термины, использованные в пособии по судебной ветеринарно-санитарной экспертизе		
Тема 2.2. Организационно-правовые основы судебной экспертизы по ветеринарной медицине.	**Содержание**		2	2
	1.	Выбор эксперта, его права и обязанности.		
	2.	Экспертиза по материалам судебного дела.		
	3.	Экспертиза вещественных доказательств.	2	2
	4.	Оформление документов по результатам судебной ветеринарно-санитарной медицины.		
	5.	Экспертные исследования по выявлению нарушений требований заготовки, транспортировки и подготовки животных к убою на мясо.	2	2
Тема 2.3. Определение фальсификаций мясной продукции.	**Содержание**		2	2
	1.	Определение фальсификаций товароведческой оценки мяса (соответствия категорий упитанности мясных туш)		
	2.	Определение фальсификаций товароведческой оценки мяса (сортности мяса на кости)	2	2
Тема 2.4.	**Содержание**		2	2

Определение мяса различных видов животных.	1.	Определение мяса различных видов животных (КРС, лошадей, свиней)		
	2.	Определение мяса различных видов животных (МРС, кроликов, птицы)	2	2
	Практические занятия		2	2
	1.	Распознавание вида мяса по органолептическим признакам.		
Тема 2.5. Выявление фальсификации мяса доброкачественного, полученным от больных, убитых в агонии или павших животных.	**Практическое занятие**		2	2
	1.	Проведение органолептический и лабораторных методов исследования мяса от здоровых или больных, убитых или павших животных.		
Тема 2.6. Экспертиза претензий при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах.	**Практические занятия**		4	2
	1.	Проведение СВСЭ молока.		
Тема 2.7. Выявление нарушений оформления сопроводительных ветеринарных документов на убойных животных или мясо.	**Содержание**		2	2
	1.	Ознакомиться с правилами заполнения сопроводительной ветеринарной документации.		
	2.	Ознакомиться с нарушениями по оформлению сопроводительных ветеринарных документов на убойных животных или мясо.		
Тема 2.8. Экспертиза претензий о несоблюдении ветеринарно-санитарных требований при импорте-экспорте мяса и мясопродуктов.	**Содержание**		2	2
	1.	Ознакомиться с ветеринарно-санитарных требований при импорте-экспорте мяса и мясопродуктов.		
	2.	Особенности судебной ветеринарно-санитарной экспертизы дичи.		
Всего часов			**144**	
Самостоятельная работа (в виде докладов и рефератов) по МДК 03.01. Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения			**72**	
История развития ветеринарно-санитарной экспертизы. Категории упитанности животных.				

Перевозка животных воздушным транспортом. Правила транспортировки продуктов и сырья животного происхождения. Убой и переработка кроликов. Предприятие по переработке животных на мясо. Выход продуктов убоя. Ветеринарное клеймение. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя кроликов и нутрий, верблюдов, диких промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при нарушении хранения. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях и радиационном загрязнении. ВСЭ при производстве консервов и готовой продукции. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясопродуктов. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас, ветчинно-штучных изделий (ливерные колбасы, зельцы, технология производства студней, технология производства копченостей, посол мясопродуктов). Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира, кишечных продуктов, крови, эндокринного, кожевенно-мехового и технического сырья. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов. Сертификация пищевых продуктов. Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на рынках. Подготовить реферат по теме «Определение фальсификаций товароведческой оценки мяса (соответствия категорий упитанности мясных туш, сортности мяса на кости)». Подготовить доклад по теме «Выявление причин потерь (порчи) выхода мясной продукции при транспортировке, хранении и в других случаях»		
УП.03.01. Учебная практика	**72**	
ПП.03.01. Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю	**36**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предлагает наличие учебной лаборатории Ветеринарно-санитарной экспертизы, учебно-производственного хозяйства с учебной фермой.
Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечение и мультимедийный проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: Ветеринарно-санитарной экспертизы:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-наглядные материалы: макро и микропрепараты, наборы реактивов, инструментов, микроскопы, pH метры, центрифуга, термостат, лабораторная посуда, экспресс лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы.
- учебно-производственного хозяйства с учебной фермой, базовые хозяйства.

4.2. Информационное обеспечение

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:
1. Латыпов Д.Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы: учебное пособие / Д.Г. Латыпов, И.Н. Залялов. – 2-е изд., перераб. – Санкт-Петербург: Лань, 2015. – 576 с.
2. Латыпов Д.Г. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза / Д.Г. Латыпов, О.Т. Муллакаев, И.Н. Залялов. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. – 456 с.
3. Лысакова А.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум: Учебное пособие / А.И. Лысакова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская – 2-е издание. - Санкт-Петербург: Лань, 2015. - 304 с.

Дополнительные источники:
1. Бровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии стандартизации продуктов животноводства/Бровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. - Санкт-Петербург: Лань, 2013. – 480 с.
2. Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства/ Пронин В.В., Фисенко С.П. - Санкт-Петербург: Лань, 2010. – 384с.

Интернет-ресурсы
1. Электронная библиотека образовательных ресурсов (ЭБОР): http://elib.gu-unpk.ru.
2. Электронно-библиотечная система http://www.e.lanbook.com.
3. Федеральный портал «Российское образование» http://www.edu.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля проходит в условиях созданной образовательной среды в учебном заведении, практические занятия с обучающимися проводятся по подгруппам в присутствии педагога.
Учебная практика проводится после изучения отдельных разделов модуля на базе учебного заведения с целью формирования у обучающихся умений, приобретения первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля.
Реализация программы модуля ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения предполагает обязательную производственную практику, которая проводится в организациях и предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. На производственной практике (по профилю специальности) у обучающихся формируются общие и профессиональные компетенции, приобретается практический опыт.
Освоению профессионального модуля предшествуют учебная дисциплина: ОП.01. Анатомия и физиология животных.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля. Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели, а также работники предприятий (организаций), закрепленные за обучающимся.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходить повышение квалификации или стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ПК:		
ПК 3.1. Организовывать и проводить ветеринарный контроль убойных животных.	- определение характеристик убойных животных;	Устный опрос Письменный опрос/тестирование, контрольные вопросы
	- обоснованный выбор категории упитанности убойных животных	Устный опрос Письменный опрос/тестирование, контрольные вопросы Оценка сообщений обучающихся
	- осуществление контроля за транспортировкой убойных животных;	Устный опрос Письменный опрос/ контрольные вопросы
	-проведение санитарного контроля за обработкой транспортных средств с обоснованным учетом ветеринарно-эпизоотическим состоянием перевозимых животных.	Устный опрос Письменный опрос/ контрольные вопросы Оценка сообщений обучающихся
	- оформления документации: опись животных, ветеринарное свидетельство ф.1, товаротранспортная накладная, при необходимости акт выбраковки.	Устный опрос Письменный опрос/ контрольные вопросы
	- определение порядка приема и сдачи животных (птицы) на боенские предприятия.	Устный опрос Письменный опрос/ контрольные вопросы
	- предубойный осмотр и регистрация его результатов в журнале ф. 34.	Устный опрос Письменный опрос/ контрольные вопросы
ПК 3.2. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	- забор образцов биологического материала	Устный опрос Письменный опрос/ контрольные вопросы Оценка результатов выполнения

		практических занятий Оценка сообщений обучающихся
	- оформление сопроводительной документации	Устный опрос Письменный опрос/ контрольные вопросы Оценка результатов выполнения практических занятий
ПК 3.3. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы	- забор образцов сырья и продукции животного происхождения	Устный опрос Письменный опрос/ контрольные вопросы Оценка результатов выполнения практических занятий
	- оформление сопроводительной документации	Устный опрос Письменный опрос/ контрольные вопросы Оценка результатов выполнения практических занятий
ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	- определение соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	Устный опрос Письменный опрос/ контрольные вопросы Оценка результатов выполнения практических занятий Оценка сообщений обучающихся
ПК 3.5. 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.	Устный опрос Письменный опрос/ контрольные вопросы Оценка сообщений обучающихся
ПК 3.6. 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 ТУ;	Устный опрос Письменный опрос/ контрольные вопросы Оценка результатов выполнения практических занятий

		Оценка сообщений обучающихся
	- оформление журналов ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения и результатов экспертизы;	Устный опрос Письменный опрос/ контрольные вопросы
ПК 3.7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.	- проведение вскрытия трупов павших животных с соблюдением правил техники безопасности и личной гигиены	Устный опрос Письменный опрос/ контрольные вопросы Оценка сообщений обучающихся
	- проведение диагностики различных болезней патолого-морфологическим и патологоанатомическим методом.	Устный опрос Письменный опрос/ тестирование Оценка результатов выполнения практических занятий
	- оформление документации при вскрытии.	Устный опрос Письменный опрос/ контрольные вопросы
ПК 3.8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.	- отбор, упаковка и пересылка патологического материала для лабораторных исследований	Устный опрос Письменный опрос/ контрольные вопросы Оценка результатов выполнения практических занятий
	- консервирование патологического материала в соответствии с Ветеринарно-санитарными требованиями	Устный опрос Письменный опрос/ контрольные вопросы Оценка результатов выполнения практических занятий
ОК:		
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Понимание значения ветеринарно-санитарной экспертизы для здоровья человека.	Устный опрос Письменный опрос/ тестирование, контрольные вопросы Оценка сообщений

		обучающихся
	Проявление интереса к будущей профессии	Устный опрос Письменный опрос/ контрольные вопросы Оценка сообщений обучающихся
ОК 2. 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;	Устный опрос Письменный опрос/ контрольные вопросы
	Самоанализ эффективности и качества выполнения профессиональных задач;	Устный опрос Письменный опрос/ контрольные вопросы Оценка сообщений обучающихся
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач; Понимание меры ответственности за принятое решение.	Устный опрос Письменный опрос/ контрольные вопросы Оценка сообщений обучающихся
ОК 4. 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.	Устный опрос Письменный опрос/ контрольные вопросы Оценка сообщений обучающихся
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Рациональное использование информационных технологий при обработке данных клинического обследования и в делопроизводстве.	Устный опрос Письменный опрос/ контрольные вопросы Оценка сообщений обучающихся
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Толерантное и активное поведение в коллективе; Продуктивное взаимодействие с обучающимися, руководителем практики, коллегами	Устный опрос Письменный опрос/ контрольные вопросы Оценка сообщений обучающихся
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Устный опрос Письменный опрос/ контрольные вопросы Оценка результатов

		выполнения практических занятий
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Устный опрос Письменный опрос/ контрольные вопросы Оценка сообщений обучающихся
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Анализ инноваций в области технологических процессов в животноводстве Ориентация в современных методиках ветеринарно-санитарной экспертизы.	Устный опрос Письменный опрос/ контрольные вопросы Оценка сообщений обучающихся