

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»

Политехнический колледж

Предметная (цикловая) комиссия
сельского и лесного хозяйства

УТВЕРЖДАЮ
Директор политехнического колледжа

З.А. Хутыз
2021 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины ПМ 03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продукции и сырья животного происхождения

Наименование специальности 36.02.01 Ветеринария

Квалификация выпускника ветеринарный фельдшер

Форма обучения очная

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
6. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ
7. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ

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 ПМ 03 Участие в проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продукции и сырья животного происхождения является составной частью основной профессиональной образовательной программы политехнического колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ» в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 36.02.01 Ветеринария в части освоения основного вида деятельности: программы подготовки специалистов среднего звена.

Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и значимость.
ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаясь с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 08.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 3.1.	Проводить ветеринарный контроль убойных животных.
ПК 3.2.	Проводить забор образцов крови, молоко, 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 стандартом 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 проведение патологоанатомического вскрытия.
ПК 3.8	Участвовать в отборе, консервирование, упаковке и пересылке патологического материала.

1.2. Цели и задачи модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

ПО1-.в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продукции и сырья животного происхождения

уметь:

У1- проводить предубойный осмотр животных;

У2- вскрывать трупы животных;

У3 - проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследований;

У4- консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;

У5 - проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;

У6- поводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;

У7- проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала;

знать:

З1- правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;

З2- методику предубойного осмотра животных;

З3 - правила проведения патологоанатомического вскрытия;

З4- приемы постановки патологоанатомического диагноза;

З5 - стандарты на готовую продукцию животноводства;

З6- пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика;

З7-методики обеззараживания несоответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;

З8 - правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 243 часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 135 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 25 часов;

- консультаций – 20 часов
- учебной практики – 36 часов;
- производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля ПМ 03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продукции и сырья животного происхождения является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «программы подготовки специалистов среднего звена», профессиональными компетенциями (ПК), а также формирование общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Проводить ветеринарный контроль убойных животных.
ПК 3.2.	Проводить забор образцов крови, молоко, 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 стандартом 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 проведение патологоанатомического вскрытия.
ПК 3.8	Участвовать в отборе, консервирование, упаковке и пересылке патологического материала.
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и значимость.
ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаясь с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 08.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

При изучении профессионального модуля предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации:

- экзамен – после изучения междисциплинарного курса МДК 0301 Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения;

- дифференцированный зачет – после прохождения учебной и после прохождения производственной практики;

- экзамен квалификационный – после полного освоения профессионального модуля.

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 03 УЧАСТИЕ В ПРОВЕДЕНИИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ
ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

3.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов (всего)	В 8 семестре
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	90	90
в том числе		
теоретические занятия (Л)	52	52
практические занятия (ПЗ)	38	38
Учебная практика (УП)	36	36
Производственная практика (ПП)	72	72
Самостоятельная работа обучающихся (СРС) (всего)	25	25
Консультации	20	20
Проведение промежуточной аттестации экзамен		
Общая трудоемкость	243	243

3.2. Тематический план профессионального модуля ПМ 03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

№ п/п	Шифр занятия	Наименования разделов, тем профессионального модуля	Всего часов (аудиторная учебная нагрузка и самостоятельная работа)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося часов	Консультации часов	Практика	
				Всего, часов	В т.ч. теоретические занятия	в т.ч. практические занятия, часов			Учебная, часов	Произв-я (по профилю спец-ти)
		ПМ 03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.	135	90	52	38	25	20		
		МДК 0301 Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	135	90	52	38 -	25	20	-	-
4 курс, 8 семестр										
		Тема 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза	84	66	38	28	18			
1	Л1	Введение. Значение проведения ветеринарно-санитарных инспекций животноводческой продукции с ориентацией на ГОСТ.	2	2	2	-				
2	Л2	Клинический осмотр убойных животных, их	2	2	2					

		перевеска и выписка ветеринарного свидетельства форма № 1.								
3	Л3	Доставка убойных животных на МПК – гоном, автомобильным, водным и железнодорожным видами транспорта	4	2	2		2			
4	ПЗ1.1	Заполнение документации, необходимой при отправке убойных животных на МПК	2	2		2				
5	Л4	Оформление приёмной документации и подготовка животных, поступивших на МПК, к убою.	2	2	2					
6	ПЗ1.2	Проведение подготовки убойных животных к убою.	2	2		2				
7	Л5	Технология переработки скота и птицы.	2	2	2					
8	ПЗ1.3	Изучение технологии первичной переработки скота и птицы.	2	2		2				
9	Л6	Клеймение. Техника безопасности при переработке животных.	2	2	2					
10	Л7	Качество мяса. Определение упитанности животных после убоя.								
11	ПЗ1.4	Проведение определения упитанности животных после убоя по качеству мяса в тушах.	2	2		2				
12	Л8	Морфологический и химический состав мяса. Послеубойные изменения в мышечной ткани.	2	2	2					
13	Л9	Органолептические и лабораторные методы	4	2	2		2			

		исследования свежести мяса скота и птицы.								
14	ПЗ1.5	Определение свежести мяса методом бактериоскопии.	2	2		2				
15	ПЗ1.6	Определение свежести мяса методом реакции с сульфат медью в бульоне.	2	2		2				
16	ПЗ1.7	Определение величины рН мяса бензиновой пробой.	2	2		2				
17	Л10	Методика и техника осмотра и исследования органов и туш.	2	2	2					
18	Л11 8	Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при сибирской язве, туберкулезе, псевдотуберкулезе, паратуберкулезном энтерите, бруцеллезе, ящуре, лептоспирозе и чуме свиней.	4	2	2		2			
19	Л12	Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при пастереллезе, роже свиней, листериозе, туляремии, лейкозе и оспе. Экспертиза мяса кроликов.	4	2	2		2			
20	Л13	Ветеринарно-санитарный контроль при консервировании мяса и мясопродуктов.	4	2		2	2			
21	ПЗ1.8	Методика исследования туш и органов скота для исключения инфекции. Санитарная оценка.	2	2		2				
22	Л14	Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при инвазионных заболеваниях.	4	2	2		2			

23	ПЗ1.9	Методика исследования туш и органов скота для обнаружения паразитов. Санитарная оценка.	2	2		2				
24	ПЗ1.10	Трихинеллоскопия мяса свинины. Санитарная оценка.	2	2		2				
25	Л15 10	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при поражении животных незаразными болезнями.	4	2	2		2			
26	ПЗ1.11	Органолептическое исследование внутренних органов при незаразных заболеваниях.	2	2		2				
27	Л16	Ветеринарно-санитарный контроль при консервировании мяса и мясопродуктов.	4	2	2		2			
28	Л17	Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и сырья технического назначения.	2	2	2					
29	Л18	Яйца и их экспертиза.	2	2	2					
30	ПЗ1.12	Методика овоскопии яиц. Проведение санитарной оценки.	2	2		2				
31	Л19	Гигиена, технология и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.	4	2	2		2			
32	ПЗ1.13.	Проведение органолептической оценки молока.	2	2		2				
33	ПЗ1.14.	Проведение микробиологического анализа молока.	2	2		2				

		Тема 2. Ветеринарная токсикология	29	24	14	10	5			
34	Л20	Понятие о ядах и отравлениях. Причины и признаки отравлений.	2	2	2					
35	ПЗ2.1	Методика оценки токсичности веществ.	2	2		2				
36	Л21	Действие ядов на организм. Диагностика, лечение и профилактика отравлений.	4	2	2		2			
37	Л22	Химические токсикозы.	2	2	2					
38	Л23	Токсикология растений, содержащих алкалоиды и гликозиды.	2	2	2					
39	Л24	Токсикология растений, содержащих эфирные масла и смолистые вещества.	2	2	2					
40	ПЗ2.2	Методика отбора проб растительного материала и исследование на содержание ядов.	2	2		2				
41	Л 25	Пищевые токсикоинфекции при сальмонеллезе, колибактериозе и стафилококкозе.	2	2	2					
42	ПЗ2.3	Отбор проб мяса и мясного фарша для исследования на наличие возбудителя сальмонеллёза.	2	2		2				
43	ПЗ2.4	Общее исследование мяса туши на исключение стрептококков и гнилостной микрофлоры.	2	2		2				
44	Л26	Пищевые токсикозы:	5	2	2		3			

	<p>Ознакомление с общими требованиями техники безопасности на предприятии.</p> <p>Прохождение инструктажей по технике безопасности, пожарной безопасности.</p> <p>Регистрация в журнале по технике безопасности.</p> <p>Экскурсия по предприятию и отдельным службам предприятия.</p> <p>Ознакомление с режимом и видами работы отделов и служб предприятия.</p> <p>Изучение ветеринарной документации, необходимой при реализации животноводческой продукции.</p> <p>Изучение морфологического и химического состава мяса.</p> <p>Проведение определения свежести мяса скота и птицы органолептически и лабораторными методами.</p> <p>Проведение обеззараживания продуктов и сырья животного происхождения при инфекционных заболеваниях, утилизация</p>								
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	<p>конфискатов.</p> <p>Трихинеллоскопия и обеззараживание продуктов и сырья животного происхождения при инвазионных заболеваниях.</p> <p>Изучение методики экспертизы туш и органов при отравлениях и незаразных заболеваниях.</p> <p>Изучение методики экспертизы колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, эндокринного сырья.</p> <p>Изучение методов обработки шкур, кишок и их ветеринарно-санитарная экспертиза.</p> <p>Изучение методов оценки и экспертизы яиц.</p> <p>Проведение микробиологического анализа и органолептической оценки молока и молочных продуктов.</p>								
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

3.3.Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 03Участие 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	Коды формируемых компетенций, осваиваемых знаний и умений
МДК 0301 Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения			
Тема 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза	Содержание учебного материала	116	
	Теоретические занятия		
	1. Введение. Значение проведения ветеринарно-санитарных инспекций животноводческой продукции с ориентацией на ГОСТ.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	2. Клинический осмотр убойных животных, их перевеска и выписка ветеринарного свидетельства форма № 1	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	3.Доставка убойных животных на М.ПК – гоном, автомобильным, водным и железнодорожным видами транспорта	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	4.Оформление приёмной документации и подготовка животных, поступивших на МПК, к убою.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	5. Технология переработки скота и птицы	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	6.Клеймение. Техника безопасности при переработке животных	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	7. Качество мяса. Определение упитанности животных после убоя.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	8. Морфологический и химический состав мяса. Послеубойные изменения в мышечной ткани.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	9. Органолептические и лабораторные методы исследования свежести мяса скота и птицы.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	10. Методика и техника осмотра и исследования органов и туш.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при сибирской язве, туберкулезе, псевдотуберкулезе, паратуберкулезном энтерите,	2	ОК-1-9	

бруцеллезе, ящуре, лептоспирозе и чуме свиней.		ПК-3.1- ПК3.8
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при пастереллезе, роже свиней, листериозе, туляремии, лейкозе и оспе. Экспертиза мяса кроликов.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
13. . Ветеринарно-санитарный контроль при консервировании мяса и мясопродуктов.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при инвазионных заболеваниях.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при поражении животных незаразными болезнями.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
16. Ветеринарно-санитарный контроль при консервировании мяса и мясопродуктов.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
17. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и сырья технического назначения.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
18. Яйца и их экспертиза.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
19. Гигиена, технология и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
Практические занятия		
1. Заполнение документации, необходимой при отправке убойных животных на МПК	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
2. Проведение подготовки убойных животных к убою.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
3. Изучение технологии первичной переработки скота и птицы.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
4. Проведение определения упитанности животных после убоя по качеству мяса в тушах.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
5. Определение свежести мяса методом бактериоскопии.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
6. Определение свежести мяса методом реакции с сульфатом меди в бульоне.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
7. Определение величины рН мяса бензидиновой пробой.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8

	8.Методика исследования туш и органов скота для исключения инфекции.Санитарная оценка.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	9.Методика исследования туш и органов скота для обнаружения паразитов. Санитарная оценка.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	10.Трихинеллоскопиямяса свинины.Санитарная оценка.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	11. Органолептическое исследование внутренних органов при незаразных заболеваниях.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	12. Методика овоскопии яиц. Проведение санитарной оценки.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	13. Проведение органолептической оценки молока	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	14. Проведение микробиологического анализа молока.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	Самостоятельная работа обучающихся		
	1.Написание доклада на тему: «Способы доставки животных на МПК».	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	2. Написание доклада на тему:«Основные показатели качества мяса».	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	3.Написание реферата на тему. «Методы выявления инфекции в свежеполученном мясе.»	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	4.Написание доклада на тему:«Причины поражения животных паразитами и профилактика гельминтозов».	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	5.Написание реферата на тему; «Поражение мяса туши при незаразных заболеваниях».	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	6. Написание реферата на тему: « Выявление причины заболевания сальмонеллезом. Устойчивость сальмонелл в мясе и во внешней среде».	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	7. Написание доклада на тему; «Распространение сальмонеллеза. Общие профилактические мероприятия при сальмонеллезе».	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	8.Написание доклада на тему: «Влияние поваренной соли на патогенную и гнилостную микрофлору. Консервирование мяса поваренной солью».	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	9.Написание реферата на тему; «Качество молока и его влияющее на здоровье человека и нации».	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
Тема 2.	Содержание учебного материала	48	ОК-1-9

Ветеринарная токсикология			ПК-3.1- ПК3.8
	Теоретические занятия		
	1. Понятие о ядах и отравлениях. Причины и признаки отравлений.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	2. Действие ядов на организм. Диагностика, лечение и профилактика отравлений.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	3.Химические токсикозы.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	4.Токсикология растений, содержащих алкалоиды и гликозиды.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	5.Токсикология растений, содержащих эфирные масла и смолистые вещества.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	6.Пищевые токсикоинфекции при сальмонеллезе, колибактериозе и стафилококкозе.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	7. Пищевые токсикозы: стрептококковый и ботулинистический.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	Практические занятия		
	1.Методика оценки токсичности веществ.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	2. Методика отбора проб растительного материала и исследование на содержание ядов.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	3. Отбор проб мяса и мясного фарша для исследования на наличие возбудителя сальмонеллёза.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	4.Общее исследование мяса туши на исключение стрептококков и гнилостной микрофлоры.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	5.Приёмы и методы отбора проб мяса для посева на питательную среду с целью выявления токсикоинфекции.	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
	Самостоятельная работа обучающихся		
	1. Написание реферата на тему: «Пути проникновения ядов в организм. Действие ядов на организм и их выведение из организма. Антагонизм и синергизм в действии ядов.»	2	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
2. Написание реферата на тему; «Санитарная оценка и профилактика ботулизма и стрептококковой инфекции».	3	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8	
Учебная практика по МДК 03.01 Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и			

сырья животного происхождения			
УП по МДК 03.01 Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	Виды работ: Проведение обследования пути прогона животных на МПК. Проведение исследования по качеству оглушения и обескровливания туш мяса и внутренних органов. Отработка приёмов разделки туши на конвейере разных точек осмотра ВСЭ. Оценка качества мяса туши с исключением инфекции трихинеллоскопия с помощью компрессориума и микроскопа. Механическое исследование молока путем процеживания и проведение редуктазной пробы молока.	36	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
ПП.03.01. по ПМ 03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения			
ПП по ПМ 03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.	Виды работ: Ознакомление с общими требованиями техники безопасности на предприятии Прохождение инструктажей по технике безопасности, пожарной безопасности. Регистрация в журнале по технике безопасности. Экскурсия по предприятию и отдельным службам предприятия. Ознакомление с режимом и видами работы отделов и служб предприятия. Изучение ветеринарной документации, необходимой при реализации животноводческой продукции. Изучение морфологического и химического состава мяса. Проведение определения свежести мяса скота и птицы органолептически и лабораторными методами. Проведение обеззараживания продуктов и сырья животного происхождения при инфекционных заболеваниях, утилизация конфискатов. Трихинеллоскопия и обеззараживание продуктов и сырья животного происхождения при инвазионных заболеваниях. Изучение методики экспертизы туш и органов при отравлениях и незаразных заболеваниях. Изучение методики экспертизы колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, эндокринного сырья. Изучение методов обработки шкур, кишок и их ветеринарно-санитарная экспертиза. Изучение методов оценки и экспертизы яиц. Проведение микробиологического анализа и органолептической оценки молока и молочных продуктов.	72	ОК-1-9 ПК-3.1- ПК3.8
Промежуточная аттестация	Экзамен – после изучения междисциплинарного курса МДК 0301		

(при проведении промежуточной аттестации за счет времени, отведенного на освоение дисциплины)	<p>Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - дифференцированный зачет – после прохождения учебной и после прохождения производственной практики; - экзамен квалификационный – после полного освоения профессионального модуля..... 		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Подготовка к промежуточной аттестации</p>		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03 УЧАСТИЕ В ПРОВЕДЕНИИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

5.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля ПМ 03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения редполагает наличие лабораторий:

- анатомии и физиологии животных;
- ветеринарной фармакологии и латинского языка;
- кормления животных;
- зоогигиены и ветеринарной санитарии.

Оборудование учебных лабораторий:

Перечень имеющегося оборудования

- плессиметры;
- перкуссионные молоточки;
- фонендоскопы;
- термометры;
- пробирки;
- штативы.

Технические средства обучения:

Перечень имеющегося в кабинете технических средств обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения;
- принтер, сканер, модем, плоттер.
- электрофицированные анатомические стенды.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Патологическая физиология и патологическая анатомия животных [Электронный ресурс]: учебник / А.В. Жаров и др.; под ред. А.В. Жарова. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 416 с. – ЭБС «Лань» - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/99282>
2. Асминкина, Т. Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Т. Н. Асминкина. - Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. - 472 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/77576.html>
3. Зоогигиена и ветеринарная санитария [Электронный ресурс]: учебник / А.Ф. Кузнецов [и др.]. - СПб.: Квадро, 2017. - 384 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65604.html>
4. Зоогигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов [Электронный ресурс]: учебник / А.Ф. Кузнецов [и др.]; под ред. А.Ф. Кузнецова. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 508 с. – ЭБС «Лань» - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/96856>
5. Асминкина, Т. Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. Н. Асминкина. - Саратов: Профобразование, 2017. - 321 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим

доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66950.html>

Дополнительные источники:

1. Бабина, М.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.П. Бабина, А.Г. Кошнеров. - Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2015. - 392 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67619.html>

5.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обучение проводится с использованием различных технических средств обучения, методических приёмов проблемного обучения, имитационных и неимитационных моделей профессиональной деятельности, деловых игр, «мозгового штурма», работы «малыми» группами, индивидуального направленного обучения и т. д. (*перечисляются методы обучения, возможные при изучении данного модуля*).

5.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам и при проведении учебной практики:

Специалисты со средним профессиональным или высшим образованием, имеющие опыт практической деятельности в сфере ветеринарии.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой:

Педагогический состав:

преподаватели профессионального модуля

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

Непосредственные руководители:

Должности сотрудников учреждений, на базе которых студенты проходят производственную практику.

Общие руководители:

Должности сотрудников учреждений, на базе которых студенты проходят производственную практику

5.5. Примерная тематика курсовых работ

Курсовая работа учебным планом не предусмотрена.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Проводить ветеринарный контроль убойных животных.	Оценка «отлично» выставляется	Внеаудиторная самостоятельная
ПК 3.2 Проводить забор образцов крови, молоко, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе,	учебная работа обучающегося: работа с нормативной и справочной литературой;
ПК 3.3 Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ПК ветеринарно-санитарной экспертизы.	последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет	составление понятий нового словаря; работа по

ПК 3.4 Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартом на продукцию животноводства.	тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами,	конспектированию; ответы на контрольные вопросы. Устный опрос:
ПК 3.5 Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.	правильно обосновывает принятые решения, владеет	экспресс-опрос; расширенный опрос; беседа (общая дискуссия, обсуждение, подведение итогов).
ПК 3.6 Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Оценка «хорошо»	Выполнение профессиональных задач во время учебной и
ПК 3.7 Участвовать в проведение патологоанатомического вскрытия.	выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская	производственной практики. Выполнение работ по образцу, инструкции или под руководством;
ПК 3.8 Участвовать в отборе, консервирование, упаковке и пересылке патологического материала.	существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет	узнавание ранее изученных объектов и свойств. Самостоятельные работы.
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми	Решение проблемных задач. Подготовка и защита рефератов и докладов.
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и значимость.	навыками и приемами их выполнения. Оценка «удовлетворительно»	Подготовка и защита презентаций. Выполнение и защита
ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	выставляется обучающемуся, если он имеет знания только	практических работ. Дифференцированный зачет – после
ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	основного материала, но не усвоил его детали, допускает неточности, недостаточно	прохождения учебной практики и после прохождения
ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	правильные формулировки, нарушая логической последовательности в	производственной практики; экзамен – после
ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаясь с коллегами, руководством, потребителями.	изложении программного материала, испытывает	изучения междисциплинарного курса и квалификационный
ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	затруднения при выполнении практических задач. Оценка	экзамен – после полного освоения профессионального модуля.
ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и	«неудовлетворительно»	

<p>личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>выставляется обучающемуся, который не знает значительной части</p>	
<p>ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>программного материала допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.</p>	

6. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Адаптация рабочей программы профессионального модуля ПМ 03Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения проводится при реализации адаптивной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 36.02.01 Ветеринария в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение профессионального образования, создания необходимых для получения среднего профессионального образования условий, а также обеспечения достижения обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья результатов формирования практического опыта.

Оборудование учебной лаборатории для обучающихся с различными видами ограничения здоровья

Оснащение кабинета (Наименование учебного кабинета в соответствии с п. 4.1) должно отвечать особым образовательным потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Кабинет должен быть оснащен оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья.

Кабинет, в котором обучаются лица с нарушением слуха должен быть оборудован радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой, видеотехникой, электронной доской, мультимедийной системой.

Для слабовидящих обучающихся в кабинете предусматриваются просмотр удаленных объектов при помощи видеувеличителей для удаленного просмотра. Использование Брайлевской компьютерной техники, электронных луп, программ не визуального доступа к информации, технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата кабинет должен быть оборудован передвижными регулируемые партами с источником питания.

Вышеуказанное оснащение устанавливается в кабинете при наличии обучающихся по адаптированной образовательной программе с учетом имеющегося типа нарушений здоровья у обучающегося.

Организация практики обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Форма проведения учебной и производственной практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При определении мест прохождения практики для данной категории обучающихся необходимо учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащейся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19.11.2013 г. № 685н.

Информационное и методическое обеспечение обучающихся

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам, указанным в п. 4.2. рабочей программы, должен быть представлен в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями зрения (не менее одного вида):
- в печатной форме увеличенным шрифтом;

- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (не менее одного вида):

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройство аутического спектра, нарушение психического развития) (не менее одного вида):

- использование текста с иллюстрациями;
- мультимедийные материалы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Применяемые при реализации рабочей программы профессионального модуля (Наименование профессионального модуля) формы и методы контроля проводятся с учетом ограничения здоровья обучающихся.

Целью текущего контроля является своевременное выявление затруднений и отставания обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и внесение коррективов в учебную деятельность.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При проведении промежуточной аттестации обучающемуся предоставляется время на подготовку к ответу, увеличенное не более чем в три раза установленного для подготовки к ответу обучающимся, не имеющим ограничений в состоянии здоровья.

8 ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ

Дополнения и изменения в рабочей программе

за 2020/2021 учебный год

В рабочую программу профессионального модуля ПМ 03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

по специальности 36.02.01 Ветеринария

вносятся следующие дополнения и изменения:

Добавили литературу:

Асминкина, Т. Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. Н.

Асминкина. - Саратов: Профобразование, 2017. - 321 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66950.html>

Дополнения и изменения внес

Составитель рабочей программы:

преподаватель



(подпись)

С.З. Ашинова
И.О. Фамилия

Рабочая программа утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии сельского и лесного хозяйства

Председатель предметной (цикловой) комиссии

«24» 05 2020 г.



(подпись)

С.З. Ашинова
И.О. Фамилия