

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 28.08.2022 16:23:07
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b2061182271a31c975e6f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

Политехнический колледж

Предметная (цикловая) комиссия сельского и лесного хозяйства



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование профессионального модуля ПМ 03 Участие в проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продукции и сырья животного происхождения

Наименование специальности 36.02.01 Ветеринария

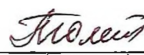
Квалификация выпускника ветеринарный фельдшер

Форма обучения очная

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО и учебного плана МГТУ по специальности 36.02.01 Ветеринария

Составитель рабочей программы:


преподаватель 1-ой категории


(подпись) Олейникова Т.Т.
И.О. Фамилия

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

Председатель предметной (цикловой) комиссии


«25» 05 2022 г.


(подпись) С.З. Ашинова
И.О. Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебной работе

«25» 05 2022 г.


(подпись) Ф.А. Топольян
И.О. Фамилия

Руководитель ГБУ РА «Адыгейская республиканская станция по борьбе с болезнями животных»

МП




(подпись) Конов Б.Р.
И.О. Фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО МОДУЛЮ	23
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	32
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	36
6. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	43
7. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ	44

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- участия в выполнении зоогигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий.**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 4 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 (всего)		
Общая трудоемкость	243	243

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

Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)												
№ п/п	Шифр занятия	Наименования разделов, тем профессионального модуля	Всего часов (аудиторная учебная нагрузка и самостоятель ная работа)	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					Самостоя тельная работа обучающ егося	Консуль тации	Практика	
							В т.ч. теоретич еские занятия	В т.ч. практически е занятия, часов			Учебная, часов	Произв-я (по профилю специа- ти)
				Всего, часов								
		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							

[illegible]

[illegible]

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		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		2			
28	Л17	Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и сырья технического назначения.	2	2	2		2					
29	Л18	Яйца и их экспертиза.	2	2	2		2					
30	ПЗ1.12	Методика овоскопии яиц. Проведение санитарной оценки.	2	2	2			2				
31	Л19	Гигиена, технология и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.	4	2	2		2		2			
32	ПЗ1.13.	Проведение органолептической оценки молока.	2	2	2							
33	ПЗ1.14.	Проведение микробиологического анализа молока.	2	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		

[illegible]

[illegible]

[illegible]

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
Тема 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза	МДК 0301 Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения		
	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, ящура, 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 pH 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 различных 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
Тема 2.	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
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 истафилококкозе.		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 огулшения 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 редултанной 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 инструктаж 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			

<p>(при проведении промежуточной аттестации за счет времени, отведенного на освоение дисциплины)</p>	<p>Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения;</p> <p>- дифференцированный зачет – после прохождения учебной и после прохождения производственной практики;</p> <p>- экзамен квалификационный – после полного освоения профессионального модуля....</p>	<p>Самостоятельная работа обучающихся Подготовка к промежуточной аттестации</p>	
------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------	--

**4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО МОДУЛЮ
ПМ. 03 УЧАСТИЕ В ПРОВЕДЕНИИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ
ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
4.1 Этапы формирования компетенций**

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ		Код компетенции	Конкретизация компетенций (знания, умения, практический опыт)
		Аудиторная	СРС		
1	Введение. Значение проведения ветеринарно-санитарных инспекций животноводческой продукции с ориентацией на ГОСТ.	устный опрос	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6
2	Клинический осмотр убойных животных, их перевеска и выписка ветеринарного свидетельства форма № 1.	устный опрос	Проводить ветеринарный контроль убойных животных	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6
3	Доставка убойных животных на МПК – гоном, автомобильным, водным и железнодорожным видами транспорта	устный опрос	Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6
4	Заполнение документации, необходимой при отправке убойных животных на МПК	устный опрос	Проводить ветеринарный контроль убойных животных	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6
5	Оформление приёмной документации и подготовка животных, поступивших на МПК, к убою.	устный опрос	Проводить ветеринарный контроль убойных животных	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6
6	Проведение	устный опрос	Проводить	ОК 1-9	Знать: 31-38

	подготовки убойных животных к убою.		ветеринарный контроль убойных животных.	ПК3.1-3.8	Уметь: У1-У6
7	Технология переработки скота и птицы.	устный опрос	Проводить ветеринарный контроль убойных животных	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6
8	Изучение технологии первичной переработки скота и птицы.	устный опрос	Проводить ветеринарный контроль убойных животных	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6
9	Клеймение. Техника безопасности при переработке животных.	устный опрос	Проводить ветеринарный контроль убойных животных	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6
10	Качество мяса. Определение упитанности животных после убоя.	устный опрос	Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартом на продукцию животноводства.	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6
11	Проведение определения упитанности животных после убоя по качеству мяса в тушах.	устный опрос	Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6
12	Морфологический и химический состав мяса. Послеубойные изменения в мышечной ткани.	устный опрос	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродукт	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6

			ов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринно го и техническог о сырья.		
13	Органолептические и лабораторные методы исследования свежести мяса скота и птицы.	устный опрос	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6
14	Определение свежести мяса методом бактериоскопии.	устный опрос	Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6
15	Определение свежести мяса методом реакции с сульфат медью в бульоне.	устный опрос	Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6
16	Определение величины pH мяса бензиновой пробой.	устный опрос	Проводить забор образцов продуктов и сырья животного	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6

			происхожде ния для ветеринарно -санитарной экспертизы.		
17	Методика и техника осмотра и исследования органов и туш.	устный опрос	Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно -санитарной экспертизы.	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6
18	Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при сибирской язве, туберкулезе, псевдотуберкулезе, паратуберкулезном энтерите, бруцеллезе, ящуре, лептоспирозе и чуме свиней.	устный опрос	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов , пищевого жира, крови, кишок, эндокринног о и технического сырья	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6
19	Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при пастереллезе, роже свиней, листериозе, туляремии, лейкозе и оспе. Экспертиза мяса кроликов.	устный опрос	Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно -санитарной экспертизы.	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6
20	Ветеринарно-санитарный контроль при консервировании мяса и мясопродуктов.	устный опрос	Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно -санитарной экспертизы.	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6

21	Методика исследования туш и органов скота для исключения инфекции. Санитарная оценка.	устный опрос	Участвовать в проведение патологоанатомического вскрытия	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6
22	Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при инвазионных заболеваниях.	устный опрос	Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6
23	Методика исследования туш и органов скота для обнаружения паразитов. Санитарная оценка.	устный опрос	Участвовать в отборе, консервирование, упаковке и пересылке патологического материала.	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6
24	Трихинеллоскопия мяса свинины. Санитарная оценка.	устный опрос	Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6
25	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при поражении животных незаразными болезнями.	устный опрос	Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6

			животного происхождения, утилизацию конфискатов.		
26	Органолептическое исследование внутренних органов при незаразных заболеваниях.	устный опрос	Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6
27	Ветеринарно-санитарный контроль при консервировании мяса и мясопродуктов.	устный опрос	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6

28	Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и сырья технического назначения.	устный опрос	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6
29	Яйца и их экспертиза.	устный опрос	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6
30	Методика овоскопии яиц. Проведение санитарной оценки.	устный опрос	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6
31	Гигиена, технология и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.	устный опрос	Участвовать в ветсан. экспертизе колбасных изделий, субпродуктов жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6

32	Проведение органолептической оценки молока.	устный опрос	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6
33	Проведение микробиологического анализа молока.	устный опрос	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6
34	Понятие о ядах и отравлениях. Причины и признаки отравлений.	устный опрос	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6
35	Методика оценки токсичности веществ.	устный опрос	Участвовать в ветсан. экспертизе колбасных изделий, субпродуктов жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6

36	Действие ядов на организм. Диагностика, лечение и профилактика отравлений.	устный опрос	Участвовать в ветсан. экспертизе колбасных изделий, субпродуктов жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6
37	Химические токсикозы.	устный опрос	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6
38	Токсикология растений, содержащих алкалоиды и гликозиды.	устный опрос	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6
39	Токсикология растений, содержащих эфирные масла и смолистые вещества.	устный опрос	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6

40	Методика отбора проб растительного материала и исследование на содержание ядов.	устный опрос	Участвовать в ветсан. экспертизе колбасных изделий, субпродуктов жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	ОК 1-9 ПКЗ.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6
41	Пищевые токсикоинфекции при сальмонеллезе, колибактериозе и стафилококкозе.	устный опрос	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	ОК 1-9 ПКЗ.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6
42	Отбор проб мяса и мясного фарша для исследования на наличие возбудителя сальмонеллёза.	устный опрос	Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.	ОК 1-9 ПКЗ.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6
43	Общее исследование мяса туши на исключение стрептококков и гнилостной микрофлоры.	устный опрос	Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.	ОК 1-9 ПКЗ.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6
44	Пищевые токсикозы: стрептококковый и ботулинистический.	устный опрос	Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.	ОК 1-9 ПКЗ.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6
45	Приёмы и методы отбора проб мяса для посева на питательную среду с целью выявления токсикоинфекции.	устный опрос	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок,	ОК 1-9 ПКЗ.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6

			эндокринног о и технического сырья.		
46	Учебная практика по МДК 0301 Методики проведения ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.	устный опрос	Участвовать в ветеринарно- санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов , пищевого жира, крови, кишок, эндокринног о и технического сырья.	ОК 1-9 ПК3.1-3.8	Знать: 31-38 Уметь: У1-У6

4.2 Вопросы для подготовки к экзамену ОК 1– 9; ПК 3.1- ПК 3.8

МДК 0301 Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

1. Значение спец.предмета ветеринарная санитарная экспертиза в оздоровлении населения страны.
2. Что такое протеиновая питательность мяса?
3. Значение мяса в развитии населения и страны.
4. Что представляет собой качественное диетическое мясо?
5. Мясо - основной компонент пищи населения.
6. Биологический состав мяса животных и птицы.
7. Личная гигиена и гигиена труда.
8. Убойные животные и факторы, определяющие категорию их упитанности.
9. Виды доставки убойных животных на М.П.К.
10. Транспортировка убойных животных на М.П.К. и заполнение документации.
11. Подготовка скота и птицы к убою.
12. Предприятия по переработке убойных животных.
13. Место строительства и расположения М.П.К. относительно крупных населённых пунктов и городов.
14. Основной ветеринарный персонал для качественного выпуска мясных продуктов.
15. Основы технологии и ветеринарная санитария переработки убойных животных.
16. Качественное оглушение животного и последующие действия с этим животным.
17. Организация и методика послеубойного осмотра туш и органов.
18. Операция по отделению головы от туши и отбор необходимых проб мяса, обследование и наложение текущего номера туши.
19. Техника снятия кожи с разных видов животных.
20. Техника удаления пера и колодок с разных видов птицы.
21. Мясо, и методы определения его доброкачественности в пищу людям.
22. Ветсанэкспертиза продуктов убоя скота и птицы при инфекционных заболеваниях.

23. Техника разделки туш мяса и распределение внутренних органов по цехам.
24. Ветсанэкспертиза туш мяса и внутренних органов при паразитарных заболеваниях
25. Трихинеллоскопия мяса свинины и других видов животных.
26. Ветеринарно – санитарный контроль печени при поражении её фасциолёзом.
28. Ветеринарно санитарный контроль лёгких при поражении их диктиокаулёзом.
29. Ветеринарно санитарный контроль ж.к.т. при поражении его аскаридами и мониезиями.
30. Ветсанэкспертиза туш мяса и внутренних органов при незаразных болезнях
31. Пищевые токсикоинфекции и их профилактика

4.3 Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету ОК 1– 9; ПК 3.1- ПК 3.8

МДК 0301 Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

1. Биологический и химический состав мяса животных .
2. Подготовка скота и птицы к убою.
3. Организация и методика послеубойного осмотра туш и органов.
4. Мясо, и методы определения его доброкачественности в пищу людям.
5. Ветсанэкспертиза продуктов убоя скота и птицы при инфекционных заболеваниях.
6. Техника разделки туш мяса и распределение внутренних органов по цехам.
7. Ветсанэкспертиза туш мяса и внутренних органов при паразитарных заболеваниях
8. Трихинеллоскопия мяса свинины и других видов животных.
9. Ветеринарно – санитарный контроль печени при поражении её фасциолёзом.
10. Ветеринарно санитарный контроль лёгких при поражении их диктиокаулёзом.
11. Ветеринарно санитарный контроль ж.к.т. при поражении его аскаридами и мониезиями.
- 12 Ветсанэкспертиза туш мяса и внутренних органов при незаразных болезнях
13. Пищевые токсикоинфекции и их профилактика
14. Переработка и обезвреживание мяса вынужденно убитых и больных животных.
15. Ветеринарно санитарный и производственный контроль при консервации мяса и мясных продуктов.
16. Подбор компонентов для приготовления качественной, калорийной и ароматической колбасы разных видов и сортов.
17. Производство и ветеринарно-санитарный контроль разнovidных колбасных изделий.
18. Сроки хранения и консервации варёных и копчёных изделий.
19. Роль и значение О.П.В.К. в производстве мясных продуктов.
20. Клеймение туш мяса разных видов животных.
21. Виды и размеры ветеринарных клейм.
22. Значение круглого клейма на туше мяса.
23. Какое клеймо указывает на низко упитанную тушу мяса?
24. Качественные изменения мяса при хранении.
25. Строение и топография наружных лимфоузлов.

26. Определение качества молока на пищевую пригодность
27. Методы определения плотности и кислотности молока.
28. Методы определения редуцтазной пробы молока.
29. Механическое загрязнение молока.
30. Качественная оценка промышленного яйца.
31. Качественная оценка продуктов пчеловодства.
32. Качественная оценка живой и заснувшей рыбы.
33. Значение предмета «Ветеринарная токсикология».
34. Дать классификацию ядовитым веществам.
35. Какими методами проводится оценка токсичности веществ?
36. Назвать причины отравлений.
37. Характерные признаки при отравлениях.
38. Пути проникновения ядов в организм.
39. Кумуляция ядов и привыкания животных к ядам.
40. Антагонизм и синергизм в действии ядов.
41. Токсическое воздействие нитратов на организм животных.
42. Токсическое воздействие нитритов на организм животных.
43. Токсическое воздействие карбамида на организм животных.
44. Токсическое воздействие поваренной соли на организм животных.
45. Токсическое воздействие азота на организм животных.
46. Токсическое воздействие мышьяка на организм животных.
47. Токсическое воздействие селена на организм животных.
48. Токсическое воздействие тяжелых металлов на организм животных.
49. Токсическое воздействие хлорорганических соединений на организм животных.
50. Токсическое воздействие фосфорорганических соединений на организм животных.
51. Токсическое воздействие дихлорфеноксиуксусной кислоты на организм животных.
52. Токсическое воздействие карбаминовой кислоты на организм животных.
53. Токсическое воздействие алкалоидов, содержащихся в растениях, на организм животных.
54. Токсическое воздействие гликозидов, содержащихся в растениях, на организм животных.
55. Токсическое воздействие на животных растений, содержащих эфирные масла и смолистые вещества.
56. Токсическое воздействие на животных жмыха и шрота хлопчатника.
57. Токсическое воздействие на животных клещевина.

4.4 Вопросы для подготовки к квалификационному экзамену ОК 1– 9; ПК 3.1- ПК 3.8

МДК 0301 Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

1. Личная гигиена и гигиена труда при работе с мясной продукцией.
2. Техника безопасности при убое скота и в механизированных цехах М.П.К.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш мяса и внутренних при паразитарных заболеваниях.
4. Трихинеллоскопия проб мяса свинина и других видов животных.
5. Ветеринарно-санитарный контроль печени при поражении её фасциолёзом.

6. Ветеринарно-санитарный контроль лёгких при поражении их диктиокаулёзом.
7. Ветеринарно-санитарный контроль желудочно-кишечного тракта при поражении его аскаридозом и мониезиезом.
8. Ветсанэкспертиза туш мяса и внутренних органов при незаразных болезнях.
9. Пищевые токсикоинфекции и их профилактика.
10. Переработка и обезвреживание мяса вынуждено убитых или больных животных.
11. Ветеринарно-санитарный и производственный контроль при консервировании мяса и мясопродуктов.
12. Подбор компонентов для приготовления качественной, калорийной и ароматной колбасы.
13. Производство и ветеринарно-санитарный контроль разнообразных колбасных изделий.
14. Сроки хранения и консервирования варёных и копчёных колбас и мясопродуктов.
15. Роль и значение О.П.В.К. в производстве мясных продуктов.
16. Клеймение туш мяса разных видов животных и птицы.
17. Виды и размеры ветеринарных клейм.
18. Значение круглого клейма на туше мяса.
19. Какое клеймо указывает на низко упитанную тушу.
20. Качественные изменения мяса при длительном его хранении.
21. Строение и топография наружных лимфоузлов.
22. Определение качественного молока на пищевом рынке.
23. Методы определения плотности и кислотности молока.
24. Методы определения редуктазной пробы молока.
25. Механическое загрязнение молока.
26. Качественная оценка промышленного яйца на рынке.
27. Качественная оценка продуктов пчеловодства на рынке.
28. Качественная оценка живой и заснувшей рыбы.
29. Значение предмета «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения» в оздоровлении населения страны.
30. Что такое протеиновая питательность мяса.
31. Значение мяса в развитии населения страны.
32. Что представляет собой качественное диетическое мясо.
33. Мясо - основной компонент питания населения страны.
34. Биологический состав мяса животных и птицы.
35. Убойные животные и факторы определения категории их упитанности.
36. Виды доставки убойных животных на М.П.К.
37. Транспортировка убойных животных на М.П.К. и заполнение документации.
38. Подготовка скота и птицы к спец. убою.
39. Предприятия по переработке убойных животных на мясо продукты.
40. Какие обязательные вспомогательные учреждения причастны на М.П.К.
41. Основной ветеринарный персонал для качественного выпуска мясопродуктов.
42. Основы технологии и ветеринарно- санитарной переработки мяса убойных животных.
43. Качественное оглушение убойного животного на выход мясной продукции.
44. Организация и методика после убойного осмотра туш мяса и внутренних органов
45. Операция по отделению головы от туши и клеймение головы.
46. Техника снятия кожи с разных видов животных и со свиней.
47. Техника удаления пера и колодок с разных видов птицы.

48. Мясо и методы определения его доброкачественности в пищу людям.
49. Ветеринарно-санитарный контроль предубойного скота и птицы при инфекционных заболеваниях.
50. Техника разделки туш мяса и распределения внутренних органов по цехам М.П.К.
51. Значение предмета «Ветеринарная токсикология».
52. Дать классификацию ядовитым веществам.
53. Какими методами проводится оценка токсичности веществ?
54. Назвать причины отравлений и пути проникновения ядов в организм.
55. Характерные признаки при отравлениях.
56. Кумуляция ядов и привыкание животных к ядам.
57. Антагонизм и синергизм в действии ядов
58. Отравления животных пестицидами (фосфорорганическими и хлорорганическими соединениями).
59. Отравления животных растительными кормами.
60. Правила отбора проб материала для проведения химико-токсикологического анализа.

5. 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 предполагает наличие учебного кабинета (наименование кабинета).

Оборудование учебного кабинета:

Перечень имеющегося в кабинете оборудования

Технические средства обучения:

Перечень имеющегося в кабинете технических средств обучения

5.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Асминкина, Т. Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина. - Саратов: Профобразование, 2017. - 321 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66950.html>
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. 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>

4. Жаров А.В. Патологическая физиология и патологическая анатомия животных [Электронный ресурс]: учебник ./; под ред. А.В. Жарова. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 416 с. – ЭБС «Лань» - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/99282>

5. Жуленко Е.Н., Таланов Г.А., Рабинович М.И. Ветеринарная токсикология. – М.: Колос, 2001.

6. Кузнецов А.Ф [Зоогигиена и ветеринарная санитария [Электронный ресурс]: учебник ./- СПб.: Квадро, 2017. - 384 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65604.html>

7. Кузнецов А.Ф Зоогигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов [Электронный ресурс]: учебник /. под ред. А.Ф. Кузнецова. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 508 с. – ЭБС «Лань» - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/96856>

8. Кунаков, А.А. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: учебное пособие / Кунаков А.А., Серегин И.Г., Таланов Г.А. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 400 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/345192>

9. Кунаков, А.А., Уша Б.В., Кальницкая О.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебник - М.: ИНФРА-М, 2013. - 234 с.

10. Серегин, И.Г. Никитченко В.Е., Никитченко Д.В. Ветсанэкспертиза убой животных и птицы: учеб.пособие - М.: РУДН, 2010 - 381 с.

Дополнительные источники:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов: справочник/ под ред. В. Н. Кисленко В. Н. - М.: КолосС, 2008. - 365 с.

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 03 Участие 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.

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Проводить ветеринарный контроль убойных животных.	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.	Внеаудиторная самостоятельная учебная работа обучающегося: работа с нормативной и справочной литературой; составление понятийного нового словаря; работа по конспектированию; ответы на контрольные вопросы. Устный опрос: экспресс-опрос; расширенный опрос; беседа (общая дискуссия, обсуждение, подведение итогов).
ПК 3.2 Проводить забор образцов крови, молоко, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.	Выполнение профессиональных задач во время учебной и производственной практики. Выполнение работ по образцу, инструкции или под руководством; узнавание ранее изученных объектов и свойств. Самостоятельные работы. Тестовые задания. Решение проблемных задач. Подготовка и защита рефератов и докладов. Подготовка и защита презентаций.
ПК 3.3 Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ПК ветеринарно-санитарной экспертизы.	Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, допускает	Выполнение и защита практических работ. Дифференцированный зачет – после прохождения учебной практики и после
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.	неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушая логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач. Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.	прохождения производственной практики; экзамен – после изучения междисциплинарного курса и квалификационный экзамен – после полного освоения профессионального модуля.
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.		

7. 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 учебного кабинета (Наименование кабинета) 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 _____ / _____ 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:

Дополнения и изменения внес _____
(подпись) _____ И.О. Фамилия

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии _сельского и лесного хозяйства _____.

« ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель предметной
(цикловой) комиссии
(подпись)
