

ДЕПАРТАМЕНТ ВНУТРЕННЕЙ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДМИТРИЕВСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.03. «УЧАСТИЕ В ПРОВЕДЕНИИ ВЕТЕРИНАРНО-
САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ
ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»**

**МДК.03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и
сырья животного происхождения**

Программа профессионального модуля ПМ.03. «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 36.02.01. Ветеринария (базовая подготовка)

Организация-разработчик:

ОГАПОУ «ДМИТРИЕВСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Разработчики:

Зорикова А.А. кандидат сельскохозяйственных наук, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПМ.03. «УЧАСТИЕ В ПРОВЕДЕНИИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 36.02.01 ВЕТЕРИНАРИЯ в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного производства и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить ветеринарный контроль убойных животных.

ПК 3.2. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.

ПК 3.3. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.

ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.

ПК 3.5. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.

ПК 3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.

ПК 3.7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.

ПК 3.8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении профессии рабочего в рамках профессии СПО «Санитар ветеринарный» и «Оператор по искусственному осеменению животных и птиц»

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- предубойного осмотра животных;
- участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;

уметь:

- проводить предубойный осмотр животных;
- вскрывать трупы животных;
- проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований;
- консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;

- проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала;
- знать:**
- правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;
- методику предубойного осмотра животных;
- правила проведения патологоанатомического вскрытия;
- приемы постановки патологоанатомического диагноза;
- стандарты на готовую продукцию животноводства;
- пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика;
- методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;
- правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

1.2. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Всего – **726 часов**, в том числе
 максимальной учебной нагрузки – **402 часа**, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **268 часов**;
 самостоятельной работы обучающегося – **134 часа**;
 учебной и производственной практики – **324 часа**.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности по участию в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать и проводить ветеринарный контроль убойных животных.
ПК 3.2.	Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.
ПК 3.3.	Вести ветеринарный лечебно-диагностический процесс с использованием специальной аппаратуры и инструментария.
ПК 3.4.	Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы
ПК 3.5.	Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства
ПК 3.6.	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья
ПК 3.7.	Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия
ПК 3.8.	Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03. «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» МДК 03.01. «Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
ПК 3.1, 3.2, 3.4, 3.5, 3.6	Раздел 1. «Ветеринарно-санитарная экспертиза и производственный ветеринарно-санитарный контроль»	216	144	68		72	консультации 10	72	72
ПК3.2, 3.7, 3.8	Раздел 2: Методики патологоанатомических и патологофизиологических исследований	141	94	46		47	20	72	72
ПК 3.2, 3.3, 3.5, 3.8	Раздел 3: Ветеринарная токсикология	45	30	16		15	10	36	
	Учебная практика	180							
	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>практика</i>)	144							144
	Всего:	726	268	130		134	40*	180	144

3.2. Содержание обучения по ПМ.03. «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» МДК 03.01. «Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. «Ветеринарно-санитарная экспертиза и производственный ветеринарно-санитарный контроль»		144	
	Содержание учебного материала		
Тема 1.1: Введение	История развития ВСЭ. Значение ВСЭ	2	2
Тема 1.2: Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой.	Содержание учебного материала	8	3
	Убойные животные и их транспортировка Предубойное содержание, убой и первичная переработка животных	6	
	Практические занятия	2	
	Убойные животные и их транспортировка Предубойное содержание, убой и первичная переработка животных		
Тема 1.3: Методика осмотра туш и органов.	Содержание учебного материала	8	3
	Организация и методика послеубойной ВСЭ Топография основных лимфоузлов	6	
	Практические занятия	2	
	Методы осмотра туш и органов		
Тема 1.4: Типы и цеха мясоперерабатывающих предприятий	Содержание учебного материала	4	2
	Типы и цеха мясоперерабатывающих предприятий	4	
	Практическая работа	4	
	Типы и цеха мясоперерабатывающих предприятий		
Тема 1.5: Морфология, химия и товароведение мяса.	Содержание учебного материала	8	3
	Морфологический и химический состав мяса	4	
	Практические занятия		
	Морфологический и химический состав мяса	4	
Тема 1.6. Определение видовой принадлежности мяса	Содержание учебного материала	4	2
	Определение видовой принадлежности мяса	2	
	Практические занятия	2	
	Определение видовой принадлежности мяса		
Тема 1.7 Определение свежести мяса	Содержание учебного материала	8	
	Определение свежести мяса	4	

	Практические занятия	4	
	Определение свежести мяса		
Тема 1.8. Определение мяса больных и павших животных	Содержание учебного материала	8	3
	Определение мяса больных и павших животных	4	
	Практические занятия	4	
	Определение мяса больных и павших животных		
Тема 1.9 ВСЭ продуктов убоя животных при заболеваниях. Вынужденный убой	Содержание учебного материала	10	3
	ВСЭ продуктов убоя животных при заболеваниях. Вынужденный убой	6	
	Практические занятия	4	
	Вынужденный убой		
Тема 1.10 ВСЭ туш и органов при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо	Содержание учебного материала	4	3
	ВСЭ туш и органов при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо	2	
	Практические занятия	2	
	ВСЭ туш и органов при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо		
Тема 1.11 ВСЭ туш и органов при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо.	Содержание учебного материала	4	3
	ВСЭ туш и органов при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо.	2	
	Практические занятия	2	
	ВСЭ туш и органов при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо.		
Тема 1.12 ВСЭ туш и органов при инвазионных заболеваниях	Содержание учебного материала	4	3
	ВСЭ туш и органов при инвазионных заболеваниях	2	
	Практические занятия	2	
	ВСЭ туш и органов при инвазионных заболеваниях		
Тема 1.13 ВСЭ туш и органов при незаразных болезнях	Содержание учебного материала	4	3
	ВСЭ туш и органов при незаразных болезнях	2	
	Практические занятия	2	
	ВСЭ туш и органов при незаразных болезнях		
Тема 1.14 ВСЭ туш и органов при отравлениях, радиационном поражении, при вынужденном убое. Способы обеззараживания условно-годного мяса.	Содержание учебного материала	4	3
	ВСЭ туш и органов при отравлениях, радиационном поражении, при вынужденном убое. Способы обеззараживания условно-годного мяса.	2	
	Практические занятия	2	
	ВСЭ туш и органов при отравлениях, радиационном поражении, при вынужденном убое. Способы обеззараживания условно-годного мяса.		
Тема 1.15: Бактериологическое	Содержание учебного материала	8	3

исследование мяса.	Бактериологическое исследование мяса	2	
	Практические занятия	6	
	Бактериологическое исследование мяса		
Тема 1.16: Изменение мяса при хранении. Транспортировка скоропортящихся продуктов	Содержание учебного материала	6	2
	Изменение мяса при хранении. Транспортировка скоропортящихся продуктов	4	
	Практические занятия	4	
	Изменение мяса при хранении.		
Тема 1.17: Основы технологии и ВСЭ субпродуктов и коженно-мехового сырья	Содержание учебного материала	10	3
	Практические занятия	10	
	ВСЭ субпродуктов, крови, эндокринного и кишечного сырья		
Тема 1.18: ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	Содержание учебного материала	4	2
	ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	2	
	Морфологический и химический состав мяса диких животных и пернатой дичи		
	Практические занятия	4	
	Морфологический и химический состав мяса диких животных и пернатой дичи		
Тема 1.19: Особенности послеубойного осмотра туш диких животных и пернатой дичи	Содержание учебного материала	4	2
	Особенности послеубойного осмотра	2	
	Практические занятия	4	
	Методики послеубойного осмотра туш диких животных и пернатой дичи		
Тема 1.20: ВСЭ рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	Содержание учебного материала	8	3
	ВСЭ рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных Технология и гигиена производства рыбы и рыбных продуктов.	4	
	Практические занятия	4	
	ВСЭ рыбы и рыбных продуктов		
Тема 1.21: Основы технологии, гигиена получения и ВСЭ молока.	Содержание учебного материала	6	2
	Основы технологии, гигиена получения и ВСЭ молока. Основы технологии и гигиена получения молока.	2	
	Практические занятия	4	
	Основы технологии и гигиена получения молока.		
Тема 1.22: Сертификация молока и молочных продуктов	Содержание учебного материала	4	3
	Требования к заготавливаемому молоку по ГОСТу	2	
	Практические занятия	2	
	Требования к заготавливаемому молоку по ГОСТу		

Тема 1.23: Организация ВСЭ пищевых продуктов на рынках	Содержание учебного материала	10	3
	Организация ВСЭ пищевых продуктов на рынках	4	
	Практические занятия	6	
	ВСЭ меда	2	
	ВСЭ яиц	2	
	ВСЭ растительных продуктов	2	
Раздел 2: Методики патологоанатомических исследований		94	
Тема 2.1: Смерть, методики исследования посмертных изменений	Содержание учебного материала	12	3
	Атрофия Дистрофия Некроз Расстройства кровообращения Расстройства лимфообращения Нарушения содержания тканевой жидкости Приспособительные и восстановительные процессы Воспаление Опухоли	6	
	Практические занятия	6	
	Техника безопасности при работе с приборами, трупным материалом. Меры личной гигиены.	2	
	Смерть, посмертные изменения. Некроз. Гангрена.	2	
	Демонстрационное вскрытие трупа животного.	2	
	Содержание учебного материала	8	
	Болезнетворное воздействие механических факторов. Удар, ушиб. Общие нарушения при травмах. Травматический шок. Повреждающее действие звука и шума. Болезнетворное воздействие физических факторов. Действие на организм высокой температуры. Повреждающее действие изменений барометрического давления. Повреждающее действие электрического тока. Повреждающее действие лучей солнечного спектра и лазера. Болезнетворное действие химических факторов. Химические вещества неорганического и органического происхождения, вызывающие отравления. Экзогенные яды. Эндотоксины. Аутоинтоксикация. Вредоносное действие биологических факторов. Действие микроорганизмов-бактерий, вирусов, вибрионов и др. Гельминтозы.	4	
Тема 2.2: Действие болезнетворных факторов на организм животных			3

	Протозойные болезни. Микозы.		
	Практические занятия	4	
	Правила описания органов, тканей и патологических процессов. Определение патологоанатомического диагноза.	2 2	
Тема 2.3: Патологическая морфология острых бактериальных инфекционных болезней	Содержание учебного материала	26	3
	Патологическая морфология острых бактериальных инфекционных болезней сибирская язва, рожа, пастереллез, сальмонеллез, колибактериоз, клостридиозы, некробактериоз, туберкулез, сеп, бруцеллез, кампилобактериоз, паротуберкулез	18	
	Практические занятия	8	
	Правила взятия патматериала для гистологического исследования.	2	
	Методики патоморфологических исследований острых бактериальных инфекционных болезней животных	6	
Тема 2.4: Анемии	Содержание учебного материала	8	2
	Расстройство кроветворения и лимфообращения	2	
	Методики исследования различных видов анемий	2	
	Практические занятия	4	
	Расстройство кроветворения и лимфообращения.		
Тема 2.5: Ревматические болезни	Содержание учебного материала	8	2
	Виды нарушений иммунного гомеостаза при ревматических болезнях	2	
	Патогенез ревматических болезней		
	Клинико-иммунологическая и морфологическая характеристика	2	
	Патоморфоз ревматизма. Генетическая предрасположенность к СКВ		
	Практические занятия	4	
Тема 2.6: Кишечные инфекции. Болезни печени	Содержание учебного материала	8	2
	Кишечные инфекции.	2	
	Болезни печени	2	
	Практические работы	4	
	Дистрофии: амилоидная, гиалиновая, мукоидная и фибриноидная набухание. Нарушение обмена нуклео- и гликопротеидов, пигментного, жирового, минерального, углеводного обменов.		
	Методики исследования патоморфологических изменений в печени		
Тема 2.7: Болезни почек	Содержание учебного материала	8	2
	Болезни почек	4	

	Практические занятия	4	
	Методики исследования патологоморфологических изменений в почках		
Тема 2.8: Заболевания легких	Содержание учебного материала	8	2
	Острые пневмонии	2	
	Хронические заболевания легких	2	
	Практические занятия		
	Атрофия. Дистрофия: зернистая, роговая.	4	
Раздел 3: Ветеринарная токсикология		30	
Тема 3.1 Токсикология, как наука	Содержание учебного материала	8	2
	История отечественной токсикологии.	2	
	Основные этапы развития токсикологии.	2	
	Практические занятия	4	
	История отечественной токсикологии. Основные этапы развития токсикологии.	2 2	
Тема 3.2 Общая токсикология	Содержание учебного материала	8	2
	Предмет, задачи и методы ветеринарной токсикологии.	2	
	Общие токсикологические закономерности токсикокинетики и токсикодинамики.	2	
	Практические занятия	4	
	Общие токсикологические закономерности токсикологии.	2	
	Токсикокинетика и токсикодинамика.	2	
Тема 3.3 Частная токсикология	Содержание учебного материала	14	3
	Отравление животных поваренной солью.	2	
	Отравление животных нитратами, нитритами и мочевиной		
	Отравление животных пестицидами		
	Отравление животных производными карбаминовой, тиокарбаминовой и дитиокарбаминовой кислот	2	
	Отравление животных соединениями тяжелых металлов и мышьяка		
	Отравление животных нитро- и галоидопроизводными фенола		
	Отравление животных препаратами серы и фтора		
	Кормовые токсикозы. Микотоксикозы	2	
	Отравление животных пестицидами	2	
	Отравление животных производными карбаминовой, тиокарбаминовой и дитиокарбаминовой кислот		

	Отравление животных соединениями тяжелых металлов и мышьяка Отравление животных нитро- и галоидопроизводными фенола Отравление животных препаратами серы и фтора Кормовые токсикозы. Микотоксикозы	2	
	Практические занятия	8	
	Отравление животных поваренной солью. Отравление животных нитратами, нитритами и мочевиной	2	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2	
Самостоятельная работа при изучении ПМ.03. «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения», МДК.03.01. «Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»			
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы		134	
Раздел 1. «Ветеринарно-санитарная экспертиза и производственный ветеринарно-санитарный контроль»			
Реферат: Товароведение и стандартизация			
Презентация: Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.			
Реферат: ВСЭ на холодильниках, транспортировка скоропортящихся продуктов			
Реферат: Первичная переработка молока			
Реферат: ВСЭ молока животных разных видов			
Решение ситуационных задач			
Консультации			
Раздел 2. Методики патологоанатомических исследований			
Реферат: История патологической анатомии			
Реферат: Приспособительные и восстановительные процессы в организме животных			
Презентация: Типы опухолей			
Презентация: Патологическая морфология отравлений			
Презентация: Патологическая морфология микозов и микотоксикозов			
Презентация: Патологическая морфология вирусных болезней свиней			
Изготовление влажных патологоанатомических музейных препаратов			
Консультации			
Раздел 3: Ветеринарная токсикология			
Реферат: Токсикология кормовых продуктов микробного синтеза			
Реферат: Отравление растениями фотосенсибилизаторами			

Реферат: Поражение животных отравляющими веществами		
Работа со справочной литературой		
Консультации		
УП.03. Учебная практика по ПМ.03. «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»	144	
1. Участие в организации послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов. 2. Клеймение. 3. Участие в проведении лабораторной диагностики мяса разных видов с-х животных и птиц. 4. Участие в проведении оценки качества молока и молочных продуктов. 5. Участие в проведении лабораторной диагностики рыбы 6. Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевых продуктов на продовольственных рынках. 5. Участие в патологоанатомических исследованиях. Вскрытие трупов, разных видов животных. 6. Нозологический диагноз. 7. Оформление документации вскрытия 8. Изготовления влажных патологоанатомических музейных препаратов		
Форма контроля знаний дифференцированный зачет		
ПП.03. Производственная практика по ПМ.03. «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»	180	
1. Участие в проведении ветеринарного контроля убойных животных и в отборе образцов продуктов и сырья животного происхождения для Ветеринарно-санитарной экспертизы 2. Участие в проведении соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства и птицеводства 3. Участие в Ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технологического сырья 4. Участие в проведении отбора проб молока и молочных продуктов для Ветеринарно-санитарной экспертизы 5. Участие в проведении патологического вскрытия 6. Участие в проведении забора образцов крови, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы осуществляется в учебных кабинетах «Анатомии и физиологии животных» и «Организация ветеринарии и зоотехнии».

Оборудование учебных кабинетов:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект лекарственных веществ;
- комплект хирургических и терапевтических инструментов;
- комплект диагностических инструментов;
- спецодежда;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Оборудование лаборатории:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект хирургических и терапевтических инструментов;
- комплект диагностических инструментов;
- лабораторная посуда;
- инструменты для ведения лекарственных веществ;
- дезинфицирующие средства.

«Вскрывочная» патологического материала в ООО «Яковлевский санветутилзавод» и производственная площадка ООО «МПЗ Агро-Белогорья»

Технические средства обучения: мультимедийный комплекс, ноутбук, интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением, электронные ресурсы библиотеки.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники:

1. Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза, СПб. Лань, 2013
2. Серегин И.Т., Никитенко В.Е. и др. Ветсанэкспертиза убой животных и птицы. Учебное пособие, М., РУДН, 2010
3. Жаров А.В., Иванов И.В., Стельников А.П. «Вскрытие и патологоморфологическая диагностика животных», - М.: Колос, 2000.

Дополнительные источники:

1. Грисслер А., Фольгмайр Т., Хольцхой М., Вернер-Тучку М. Болезни свиней. Диагностика и эффективное лечение. Практическое пособие. – Киев: ООО «АграрМедиен Украина», 2010. – 238 с
2. Кондрахин И.П. Методы ветеринарной клинической лабораторной диагностики: справочник. - М.: КолосС, 2004. - 520 с.
3. Киладзе А.Б. Товароведение и экспертиза животного сырья. – М.: «КолосС», 2012.
4. Медведева М.А. Клиническая ветеринарная лабораторная диагностика: справочник для ветеринарных врачей. - М.: Аквариум, 2009. - 416 с.
5. Серегин И.Г., Воронков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов. Либроком. 2012

Периодические издания (отечественные журналы)
Ветеринария, Свиноводство, Животноводства России

Электронные ресурсы

1. «Технология разведения и содержания свиней», Бекенев В.А., С-Пб, Лань, 2012г.
2. «Свиньи: содержание, кормление и болезни», Кузнецов А.Ф., С-Пб, Лань, 2007г.
3. «Болезни животных - диагностика, лечение, профилактика» - КОРАЛЛ
4. Ветеринарный энциклопедический словарь (электронный ресурс).- М: 2006.

Интернет-ресурсы

1. Портал словарей и энциклопедий <http://dic.academic.ru>
2. Портал литературы по анатомии <http://www.vashaknizka.ru>
3. Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.html

Оборудование

1. Стенды
2. Влажные мышечные, органы препараты
3. Свежий материал
4. Клинические инструменты
5. Оборудование для исследования крови, мочи и др
6. Микроскопы

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические, лабораторные и практические занятия, учебная и производственная практики проходят в кабинетах и лабораториях техникума, на предприятиях ООО «ГК Агро-Белогорье»: ООО «МПЗ Агро-Белогорья», ООО «Яковлевскийсанветутилзавод», свинокомплексы. Осуществляется дуальное обучение, при которой более 50% учебного времени студенты обучаются в условиях производства.

Теоретической базой предшествующей изучению профессионального модуля является изучение «Анатомии и физиологии животных», «Латинского языка в ветеринарии», «Безопасности жизнедеятельности», «Фармакологии», «Микробиологии».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования осуществляют преподаватели, кандидаты наук, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). С опытом педагогической деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы более 20 лет и прошедшие последнюю стажировку в профильных организациях 2013 году.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Проводить ветеринарный контроль убойных животных.	- Выполнение предубойного осмотра животных; - Оформление соответствующей ветеринарной документации..	- Оценка выполнения практических занятий; - Оценка выполнения реферативных работ; - Письменный опрос; - Оценка выполнения тестовых заданий; - Решение ситуационных задач.
Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	- Выполнение мероприятий по отбору проб биологического материала, их упаковки, транспортировки и подготовки для лабораторного исследования,	- Оценка выполнения практических занятий; - Оценка выполнения реферативных работ; - Письменный опрос; - Оценка выполнения тестовых заданий; - Решение ситуационных задач.
Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	- Выполнение мероприятий по отбору продуктов и сырья животного происхождения для исследований; - Оформление соответствующей ветеринарной документации.	- Оценка выполнения практических занятий; - Оценка выполнения тестовых заданий; - Решение ситуационных задач.
Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	- Определение соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам;	- Оценка выполнения практических занятий; - Оценка выполнения тестовых заданий; - Решение ситуационных задач.
Проводить обеззараживание несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискантов.	- Выполнение мероприятий по обеззараживанию нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;	- Оценка выполнения практических занятий; - Решение ситуационных задач.
Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок,	- Выполнение анализа продуктов и сырья животного происхождения - Оформление соответствующей ветеринарной	- Оценка выполнения практических занятий; Письменный опрос; - Оценка выполнения тестовых заданий;

эндокринного и технического сырья.	документации.	- Решение ситуационных задач
Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.	Выполнение стерилизации ветеринарных инструментов для проведения патологоанатомического вскрытия.; - Оформление соответствующей ветеринарной документации.	- Оценка выполнения практических занятий; - Оценка выполнения реферативных работ; - Письменный опрос; - Оценка выполнения тестовых заданий; - Решение ситуационных задач
Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.	- Выполнение мероприятий по отбору биологического материала продуктов и сырья животного происхождения для исследований; - Оформление соответствующей ветеринарной документации.	- Оценка выполнения практических занятий; - Оценка выполнения реферативных работ; - Письменный опрос; - Оценка выполнения тестовых заданий; - Решение ситуационных задач
Комплексный экзамен по модулю		

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.	Анкетирование, наблюдение, собеседование
Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организация деятельности, выбор методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества.	Наблюдение за организацией деятельности, выбор методов и способов выполнения профессиональных задач,
Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Решение проблемы, оценка рисков и принятие решения в нестандартных ситуациях.	Анализ решения проблемы, оценка рисков
Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных	Поиск, анализ и оценка информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач,	Анализ решения проблемы поиска информации

задач, профессионального и личностного развития.	профессионального и личностного развития.	
Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	Использование информационно-коммуникационных технологий для совершенствования профессиональной деятельности.	Анкетирование, наблюдение, собеседование
Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Работа в коллективе и команде, общение с коллегами, руководством, потребителями.	Наблюдение за организацией коллективной деятельности
Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	Определение цели, мотивация деятельности подчиненных, организация и контроль их работы с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	Анкетирование, наблюдение, собеседование
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Определение задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Наблюдение за организацией деятельности по самообразованию
Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	Готовность к смене технологий в профессиональной деятельности.	Анкетирование, собеседование
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Исполнить воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Анкетирование, наблюдение, собеседование

Разработчики:

ОГАПОУ «ДСХТ»

(место работы)

преподаватель

преподаватель
(занимаемая должность)

Ю.В. Зориков

А.А. Зорикова
(инициалы, фамилия)