

СОГЛАСОВАНО:

зам. директора по ФР
Хурдунин Р.З. Хурд
« » 20 г.
Хурдунин Р.З. Хурд
« » 20 г.
Хурдунин Р.З. Хурд
« » 20 г.
Хурдунин Р.З. Хурд

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ «АТТ»
Л.Я. Шамсунова
« » 20 г.
Мамедов Р.А.
« » 20 г.
Шамсунова Л.Я.
« » 20 г.
Шамсунова Л.Я.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

для специальности СПО

36.02.01 «Ветеринария»

Актаныш

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
6. ПРИЛОЖЕНИЕ 1
7. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа МП) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ «Сергиевский губернский техникум» по специальности СПО 36.02.01 Ветеринария базового уровня подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области ветеринарии при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения студентов.

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

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 происхождения для исследования;
- консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить обеззараживания 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 профилактику;

- методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;
- правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения;

уметь:

- оформлять акт о непригодности мяса, заключения об уничтожении;
- проводить микроскопию мазков — отпечатков на наличие бактерий рода сальмонелл;
- проводить исследование жира органолептически;
- проводить приготовление питательных сред;
- проводить дифференциальную диагностику роста микроорганизмов на питательных средах;
- проводить лабораторное исследование препаратов-мазков из бактериальных культур;
- проводить лабораторные исследования мяса (реакции среды pH);
- лабораторное исследование колбас, анализ качества продуктов;
- проводить определение натуральности и сортности молока;
- проводить исследование кисломолочных продуктов органолептически;
- проводить экспертизу и сортировку яиц по категориям; проводить овоскопию яиц;
- проводить лабораторное исследование мёда;
- проводить вскрытие трупов свиней, птицы и кроликов;

знать:

- кишечное сырьё, пороки кишок;
- кровь, эндокринное сырьё;
- пищевые жиры, виды и сорта пищевых топленых жиров;
- токсикоинфекции вызываемые условно-патогенными микроорганизмами;
- использование копчения при консервировании мяса;
- ветеринарно-санитарную экспертизу колбасных изделий;
- ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве;
- ветеринарно-санитарная экспертиза молока, кисломолочных продуктов;
- товароведческую оценку яиц;
- ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов растениеводства;
- патогенность бактерий для животных и человека;
- методика отбора проб крови, молока, мочи, фекалий при подозрении на пищевые токсикоинфекции и токсикоз;

приемы постановки патологоанатомического диагноза;

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	375
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	250
Курсовая работа/проект	не предусмотрено
Учебная практика	108
Производственная практика	216
Самостоятельная работа обучающегося (всего) в том числе: - составление схем; - подготовка докладов; - создание презентаций; - подготовка сообщений; - составление кроссвордов; - поиск информации в сети Интернет и представлении её в виде сообщения	125
Итоговая аттестация в форме	экзамена

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения**, в том числе профессиональными (ПК), указанными в ФОГС по специальности 36.02.02 Ветеринария:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Проводить ветеринарный контроль убойных животных.
ПК 3.2	Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.
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 патологоанатомического материала.

В процессе освоения ПМ студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование результатов обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

3.1. Тематический план профессионального модуля

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		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.8	Раздел Проведение различных видов экспертиз продукции и сырья животного происхождения	214	132	130		82			
ПК 3.4 ПК 3.9 ПК 3.10	Раздел Методики вскрытия трупов.	161	118	36		43			
	Учебная практика	108							
	Производственная практика	216							216
	Всего:	699	250	166		125			216

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения	
1	2		3	4	
Раздел Проведение различных видов экспертиз продукции и сырья животного происхождения	МДК. 03.01. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения		214		
Тема 1.1. Методика предубойного и послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов	Содержание		14		
	1	Убойные животные и факторы, определяющие категории упитанности. Характеристика животных, предназначенных для убоя, их заготовка и современные требования, предъявляемые к ним. Методы определения упитанности скота и птицы. Действующие ГОСТы.			1
	2	Способы транспортирования. Подготовка животных к транспортированию, требования к транспортным средствам. Транспортировка животных. Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте.			3
	3	Изолирование и карантинирование животных. Дезопромывочные станции и пункты их назначения.			3
	4	Методика предубойного осмотра животных и птицы. Ветеринарные правила допуска на убой больных и вакцинированных животных. Подготовка животных и птицы к убою.		3	

	5	Предприятия по переработке животных и птицы. Типы и структура боенских и мясоперерабатывающих предприятий. Их экономическая и производственная характеристика. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию. Водоснабжение, удаление сточных вод, их очистка и обеззараживание с соблюдением требований закона по охране окружающей среды. Личная гигиена и гигиена труда.		3
	6	Убой животных и птицы. Основы технологии и гигиена первичной переработки животных.		
	7	Организация и методики послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов. Цели и значения послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра. Исследование лимфатической системы.		
	Лабораторные работы		не предусмотрено	
	Практические занятия		12	
	1	Оформление документации при транспортировке скота.		
	2	Ознакомление с топографией и морфологическими особенностями послеубойной экспертизы головы, туши, внутренних органов		
	3	Оформление акта о непригодности мяса, заключения об уничтожении.		
Тема 1.2 Морфология, химия и товароведение мяса, изменения в мясе	Содержание		2	
	1	Мясо, его пищевое и биологическое значение. Морфологический и химический состав мяса. Изменения в мясе после убоя и при хранении. Стандарты на готовую продукцию.		
	Лабораторные работы		12	
	1	Определение свежести мяса органолептически и санитарная оценка.		
	2	Определение степени свежести мяса лабораторно и санитарная оценка.		
	3	Микроскопия мазков-отпечатков.		
	Практические занятия		не предусмотрено	
Тема 1.3 Переработка и	Содержание		6	
	1	Субпродукты, их классификация и пищевая ценность. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы сырья животного происхождения.		

ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови, утилизация конфискатов		Пищевые жиры. Жировое сырье, его пищевое значение, сбор и переработка. Виды и сорта пищевых топленых жиров. Ветеринарно-санитарная оценка жира. Утилизация конфискатов.		
	2	Кишечное сырье. Сбор, консервирование и обработка кишок на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах. Пороки кишок и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья. Утилизация конфискатов.		
	3	Кровь. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработки крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты. Эндокринное сырье. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и готовых продуктов. Утилизация конфискатов.		
	Лабораторные работы		4	
	1	Исследование жира органолептически		
	Практические занятия		не предусмотрено	
Тема 1.4 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы при болезнях инфекционной и инвазионной незаразной этиологии, отравлениях и радиационном загрязнении	Содержание		12	
	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя крупного рогатого и мелко рогатого скота, санитарная оценка при болезнях инфекционной этиологии.		
	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя свиней и санитарная оценка при болезнях инфекционной этиологии.		
	3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы и кроликов и санитарная оценка при болезнях инфекционной этиологии.		
	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных, птицы при инвазионных болезнях и санитарная оценка		
	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных, птицы при болезнях незаразной этиологии, санитарная оценка.		
	6	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы при отравлениях и радиационном загрязнении.		
	Лабораторные работы		20	
	1	Взятие проб для бактериологического исследования.		
	2	Приготовление мазков-отпечатков по Граму		
	3	Микроскопическое исследование на наличие возбудителей		
	4	Трихинеллоскопия свинины		
	5	Исследование на финноз. Анализ продуктов.		
	Практические занятия		не предусмотрено	

Тема 1.5 Пищевые токсикозы и токсикоинфекции, их профилактика	Содержание		8	
	1	Классификация пищевых заболеваний людей. Роль мяса, мясных и других продуктов животного происхождения в возникновении пищевых заболеваний. Санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелл.		
	2	Токсикозы, стафилококковой, стрептококковой этиологии, их профилактика. Ботулистический токсикоз и его профилактика.		
	3	Токсикоинфекции, вызываемые условно - патогенными микроорганизмами. Характеристики бактерий, методы типизации и дифференциации.		
	4	Патогенность бактерий для животных и человека. Методика отбора проб крови, молока, мочи, фекалий при подозрении на токсикоинфекции и токсикоз.		
	Лабораторные работы		28	
	1	Отбор проб, оформление сопроводительного документа и отправка в ветеринарную лабораторию.		
	2	Упаковка и консервирование проб.		
	3	Микроскопия мазков на наличие бактерий рода сальмонелл.		
	4	Приготовление питательных сред.		
	5	Посев на питательные среды исследуемого материала.		
	6	Дифференциальная диагностика роста микроорганизмов на питательных средах.		
	7	Лабораторное исследование препаратов - мазков из бактериальных культур. (окраска посевов).		
	Практические занятия		не предусмотрено	
Тема 1.6 Обезвреживание туш и внутренних органов больных животных. Пути реализации мяса.	Содержание		2	
	1	Убой больных животных, его обоснование и проведение. Методики обеззараживания, несоответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения (высокой и низкой температурой посол). Правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.		
	Лабораторные работы		12	
	1	Распознавание мяса больных и здоровых животных – органолептически.		
	2	Распознавание мяса животных убитых в агонии и павших – органолептически.		
	3	Лабораторные исследования мяса (реакция среды - pH).		

	Практические занятия		не предусмотрено	
Тема 1.7 Основы технологии и гигиена переработки продуктов животноводства. Технологический и ветеринарно-санитарный контроль готовой продукции.	Содержание		12	
	1	Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой. Источники получения холода. Режимы и условия охлаждения и замораживания мяса, мясных продуктов в холодильниках, холодильных камерах. Замораживание мяса в блоках. Требования к охлажденному и мороженому мясу.		
	2	Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Основы технологии и гигиены производства различных видов баночных консервов. Пороки баночных консервов. Методы исследования и санитарная оценка мясных баночных консервов. Стандарты на консервы.		
	3	Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Краткие сведения о новых методах консервирования мяса: сублимационная сушка, ультрафиолетовые и инфракрасное облучение, сверхвысокочастотный нагрев. Оценка и практическое применение данных методов консервирования.		
	4	Использование копчения при консервировании мяса. Виды копчения, технология производства ветчинно-штучных изделий и их ветеринарно-санитарная экспертиза.		
	5	Производство вареных, полукопченых, варено-копченых, сырокопченых колбас. Стандарты на готовую продукцию.		
	6	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.		
	Лабораторные работы		8	
	1	Определение свежести вареных колбас органолептически.		
	2	Лабораторное исследование колбас. Анализ качества продуктов.		
	Практические занятия		не предусмотрено	
Тема 1.8 Основы технологии и гигиена получения молока на фермах. Ветеринарно-санитарная экспертиза	Содержание		6	
	1	Химический состав и пищевая ценность молока. Факторы влияющие на химический состав и бактерицидные свойства молока. Стандарты на готовую продукцию.		
	2	Контроль санитарного качества молока на фермах.		
	3	Основы технологии и гигиена получения кисломолочных продуктов. Стандарты на кисломолочные продукты.		
	Лабораторные работы		16	

кисломолочных продуктов.	1	Взятие средней пробы молока и его органолептическое исследование.		
	2	Определение натурального молока.		
	3	Определение сортности молока.		
	4	Исследование кисломолочных продуктов органолептически.		
	Практические занятия		не предусмотрено	
Тема 1.9 Товароведческая оценка яиц	Содержание		2	
	1	Пищевое значение яиц, их строение и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, упаковки, транспортировки и хранения яиц. Классификация товарных яиц по действующим стандартам. Пороки яиц. Методика обеззараживания яиц не соответствующих стандартам качества яиц.		
	Лабораторные работы		10	
	1	Экспертиза и сортировка яиц по категориям.		
	2	Овоскопия яиц.		
	Практические занятия		не предусмотрено	
Тема 1.10 Ветеринарно- санитарная экспертиза на продовольственных рынках	Содержание		4	
	1	Устройство, оборудование лаборатории рынка. Продукты не подлежащие продаже. Стандарты на готовую продукцию.		
	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов.		
	Лабораторные работы		не предусмотрено	
	Практические занятия		8	
	1	Ознакомление с лабораторией рынка, экспертиза мяса, рыбы. Проведение утилизации конфискатов.		
	2	Лабораторные исследования меда.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий составленных преподавателем) Составление карточек экспресс-опроса, кроссвордов. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление отчетов по практическим работам и подготовка к их защите.			82	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Подготовить доклад – предубойный осмотр однокопытных и крупного рогатого скота. 2. Подготовить сообщение – категории мясоперерабатывающих предприятий.				

3. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров, кишечного сырья и крови. 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при лейкозе, туберкулезе и утилизация. 5. Контроль получения молока на фермах. 6. Методы консервирования. 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек птиц, нутрий, кроликов в условиях лаборатории рынка.		
Учебная практика Виды работ - оформление ветеринарного свидетельства, справки при отправке животных и птицы на мясоперерабатывающие предприятия; - оформление товарно-транспортной накладной при отправке животных и птицы на мясоперерабатывающие предприятия; - предубойный осмотр животных; - ознакомление со структурой предубойной базы; - ознакомление с проведением ветеринарно-санитарных мероприятий в предубойной базе; - ознакомление со структурой убойного цеха; - ознакомление со структурой жирового, субпродуктового цеха и ветеринарно-санитарная экспертиза реализуемой продукции; - ознакомление со структурой шкурпосолочного, кишечного цеха и ветеринарно-санитарная экспертиза реализуемой продукции; - ознакомление со структурой (схемой) санитарной бойни; - ознакомление со структурой (схемой) птицефабрики и особенностями ветеринарно-санитарной экспертизы реализуемой продукции; - ознакомление с технологией первичной переработки крупного рогатого скота; - ознакомление с технологией при первичной переработки свиней; - ознакомление с технологией первичной переработки птицы и кроликов; - овладение методикой осмотра головы, туши, ливера на мясоперерабатывающих предприятиях; - овладение методикой осмотра головы, туши, ливера в лаборатории рынка; - ознакомление с работой холодильника и ветеринарно-санитарная экспертиза реализуемой продукции; - ознакомление с работой колбасного цеха и ветеринарно-санитарная экспертиза реализуемой продукции; - ознакомление со структурой лаборатории рынка; - ознакомление с правилами доставки на рынок мяса и мясных продуктов, рыбы; - ознакомление с правилами доставки на рынок молока и молочных продуктов; - ознакомление с правилами доставки на рынок овощей, фруктов и ветеринарно-санитарной экспертизой; - проведение и ветеринарно-санитарной экспертизы меда; - проведение и ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов; - проведение дезинфекции транспорта по категориям.	108	
Производственная практика (по профилю специальности)	12	

Виды работ 1. Ознакомиться со структурой молокозавода. Экспертиза молока и молочных продуктов. 2. Ознакомиться с работой ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях лаборатории рынка.			
Раздел Методики вскрытия трупов	МДК 02.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	161	
Тема 2.1 Вскрытие трупов животных. Приемы постановки патологоанатомического диагноза	Содержание	14	
	1 Цель вскрытия трупов животных. Виды вскрытия. Значение посмертной патологоанатомической диагностики в борьбе с болезнями животных.		
	2 Этапы диагностического процесса. Дополнительные диагностики исследования и их значение.		
	3 Обобщение результатов клинико-анатомического исследования. Заключение (нозологический диагноз). Организация места вскрытия и санитарные требования. Транспортирование трупов к месту вскрытия и ветеринарно-санитарные требования при перевозке трупов.		
	4 Методы уничтожения или утилизации трупного материала. Личная профилактика при работе с трупами. Методы и техника вскрытия. Методы вскрытия трупов различных видов животных и их применение. Порядок исследования трупа и последовательность его вскрытия.		
	5 Технические приемы. Вскрытие брюшной грудной и черепной полостей и их обследование. Способы извлечения систем органов, техника их вскрытия и методика исследования у разных видов животных.		
	6 Документация вскрытия. Протокол диагностического и акт судебно-ветеринарного вскрытия, их особенности и содержание. Требования, предъявляемые к оформлению протокола вскрытий.		
	7 Сбор патологоанатомического материала, подготовка его для фиксации.		
	Лабораторные работы	не предусмотрено	
	Практические занятия	36	
	1 Порядок вскрытия и инструменты для вскрытия. Техника безопасности		
	2 Вскрытие крупного рогатого скота. Постановка патологоанатомического диагноза. Документация вскрытия.		
	3 Вскрытие трупов свиней. Постановка патологоанатомического диагноза. Документация вскрытия.		
	4 Вскрытие трупов птиц и кроликов. Постановка патологоанатомического диагноза. Документация вскрытия		
	5 Отбор патологического материала.		

	6	Упаковывание материала для пересылки для лабораторию.		
	7	Консервирование его для пересылки в лабораторию		
	8	Оформление сопроводительных документов		
Самостоятельная работа при изучении ПМ.03			43	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Особенности вскрытия трупов птиц и пушных зверей				
Учебная практика Виды работ			не предусмотрено	
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ 1.Проведение наружного осмотра трупа. 2. Проведение полного патологоанатомического вскрытия трупов животных и птицы. 3. Заключение о причине смерти животного и оформлять документацию вскрытия: акты и протоколы. 4. Брать пробы, консервировать, упаковывать и пересылать биологический материал в лабораторию. Оформление сопроводительных документов к патологическому материалу, отправляемому в лабораторию.			204	
Всего			699	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы ПМ предполагает наличие учебных лабораторий:

1. Ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Патологической физиологии и патологической анатомии.

Полигоны:

- ветеринарная клиника;
- учебно-производственное хозяйство с учебной фермой.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: не предусмотрено

Оборудование мастерских и рабочих мест мастерской: не предусмотрено

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Ветеринарно-санитарной экспертизы»:

- стол преподавателя;
- ученические столы, стулья;
- ученическая доска;
- шкафы;
- холодильник;
- трихенеллоскоп;
- лабораторная посуда;
- водяная баня;
- центрифуга;
- реактивы;
- красители;
- муляжи колбасных изделий, сыров;
- спиртовки;
- весы электронные;
- ножи, мусат;
- микроскопы, предметные и покровные стекла;
- комплект плакатов;
- микропрепараты;
- макропрепараты;
- образцы ГОСТов;
- дезинфицирующие средства.

Технические средства, в том числе:

- компьютеры, принтер, проектор, программное обеспечение.

Лаборатория «Патологической физиологии и патологической анатомии»:

- стол преподавателя;
- ученические столы, стулья;
- ученическая доска;
- шкафы;
- набор инструментов для вскрытия;
- химическая посуда;
- дезинфицирующие вещества;
- вата;
- химические реактивы;
- спиртовки;
- шпатели;
- измерительные приборы;
- тазы, кюветы;
- пергаментная бумага;
- предметные и покровные стекла;
- комплект плакатов микро- и макропрепаратов;
- комплект спецодежды.

Технические средства, в том числе:

-компьютеры, принтер, проектор, программное обеспечение.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Реализация рабочей программы ПМ предполагает обязательную производственную практику.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники

Для преподавателей

1. Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. «Ветеринарно – санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства» Санкт – Петербург «Лань» 2016 г стр. 475.
2. Жаров А.В., Адамушкина Л.Н. и др. «Патологическая физиология и патологическая анатомия животных» - М.: КолосС, 2017 год.
3. Жаров А.В. «Судебная ветеринарная медицина» - М.: КолосС, 2017 год.
4. Лютинский С.И. «Патологическая физиология сельскохозяйственных животных» - М.: Колос, 2016 год.
5. www.znaniyum.ru

Для обучающихся

1. Жаров А.В., Адамушкина Л.Н. и др. «Патологическая физиология и патологическая анатомия животных» - М.: Колос С, 2017 год.
2. Макров В.А., Святковский А.В., Кузьмин В.А. «Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства» Издательство Лань, 2019

Дополнительные источники

Для преподавателей

1. Жаров А.В., Зайцева Е.В., Савойский А.Г. «Словарь ветеринарно-медицинских, патологоанатомических и патофизиологических терминов». М.: КолосС, 2005 г.
2. Житенко П.В., Боровков М.Ф. «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства» - М.: Колос, 2000 год.
3. Журнал «Ветеринария».

Для обучающихся

1. Жаров А.В. «Судебная ветеринарная медицина» - М.: Колос, 2001 год.
2. Шишков В.П., Жаров А.В. «Патологическая анатомия сельскохозяйственных животных»- М.: КолосС, 2003 год.

Интернет – ресурсы

Для преподавателей

1. <http://www.petshealth.ru>
2. <http://www.vetlib.ru>
3. <http://www.cnshb.ru>

Для обучающихся

1. <http://www.petshealth.ru>
2. <http://www.vetlib.ru>
3. <http://www.cnshb.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Освоение ПМ Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения производится в соответствии с учебным планом по специальности 36.02.01 Ветеринария и календарным графиком, утвержденным директором техникума.

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий, утвержденному заместителем директора по УР. График освоения ПМ предполагает последовательное освоение МДК 03.01. Технология производства колбасных изделий, включающих в себя как теоретические, так и лабораторно-практические занятия.

Освоению ПМ предшествует обязательное изучение учебных дисциплин Инженерная графика, Электротехника и электронная техника, Безопасность жизнедеятельности, Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных, Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов, которые являются базовыми для Технологии производства колбасных изделий.

Изучение теоретического материала может проводиться как в каждой группе, так и для нескольких групп (при наличии нескольких групп на специальности).

При проведении лабораторных работ/практических занятий проводится деление группы студентов на подгруппы, численностью не более 14 чел. Лабораторные работы проводятся в специально оборудованной лаборатории «Мясное и животное сырье и продукция».

В процессе освоения ПМ предполагается проведение рубежного контроля знаний, умений у студентов. Сдача рубежного контроля (РК) является обязательной для всех обучающихся. Результатом освоения ПМ выступают ПК, оценка которых представляет собой создание и сбор свидетельств деятельности на основе заранее определенных критериев.

С целью оказания помощи студентам при освоении теоретического и практического материала, выполнения самостоятельной работы разрабатываются учебно-методические комплексы (кейсы студентов).

С целью методического обеспечения прохождения учебной и/или производственной практики, выполнения курсового проекта/курсовой работы разрабатываются методические рекомендации для студентов.

При освоении ПМ каждым преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации. График проведения консультаций размещен на входной двери каждого учебного кабинета и/или лаборатории.

Текущий учет результатов освоения ПМ производится в журнале по ПМ. Наличие оценок по ЛПР и рубежному контролю является для каждого студента обязательным. В случае отсутствия оценок за ЛПР и ТРК студент не допускается до сдачи квалификационного экзамена по ПМ.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по МДК:

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю «Технология производства колбасных изделий» и специальности 260203 «Технология мяса и мясных продуктов».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Технолог переработки продуктов животноводства».

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
ПК 3.1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных. ПК в 3.1. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов реализуемых в условиях рынка	- владеет приемами оценки клинического состояния животных - обосновывает допуск животных к убою - оформляет документы - проводить лабораторные исследования мяса (реакция среды pH) - проводит определение натуральности и сортности молока -проводит исследование кисломолочных продуктов органолептически - осуществляет экспертизу и сортировку яиц по категориям - проводит овоскопию яиц - проводит лабораторное исследование меда	Экспертная оценка практического занятия и оформления документов Экспертная оценка работ, решение ситуационных задач
ПК 3.2. Проводит забор образцов крови, молока, мочи, фекалий их упаковку и подготовку к исследованию ПК в 3.2. Участвовать в проведении бактериологического	- проводит взятие проб для бактериологического исследования - осуществляет отбор проб, оформление сопроводительного документа и отправка в ветеринарную лабораторию - проводит отбор патологического материала. - осуществляет упаковывание материала для пересылки в лабораторию - осуществляет консервирование его для пересылки в лабораторию - проводит оформление сопроводительных документов - проводит упаковку и консервирование проб - владеет отбором проб, оформление сопроводительного документа и отправка в ветеринарную лабораторию - осуществляет приготовление питательных сред -проводит дифференциальную диагностику роста микроорганизмов на питательных средах	Выполнение лабораторных работ, экспертная оценка взятых проб Выполнение лабораторных

исследования продуктов животного происхождения.	-владеет лабораторным исследованием препаратов – мазков из бактериальных культур	работ, демонстрация
ПК 3.3. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы	- проводит отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследований - осуществляет консервирование, упаковывание и пересылку пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения	Выполнение лабораторных работ, решение ситуационных задач, экспертная оценка взятых проб
ПК 3.4. Определить соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства	- проводит анализ продуктов и сырья животного происхождения	Тестирование, анализ проблемной ситуации
ПК 3.5. Проводить обеззараживающие не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.	- участвовать в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения - Проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения	Выполнение лабораторных работ, решение проблемной задачи
ПК 3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья	- участвовать в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения - проводит анализ продуктов и сырья животного происхождения	Тестирование экспертная оценка выполненной лабораторной работы
ПК 3.7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия	- проводит вскрытие трупов животных	Демонстрация, экспертная оценка выполненной работы, решение ситуационных задач
ПК 3.8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологоанатомического материала	- проводит отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследований - владеет приемами консервирования, упаковывания и пересылки пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения	Демонстрация, экспертная оценка выполненной работы,

ПК 3.9. Участие в обобщение патологоанатомического исследования и особенностей вскрытия трупов свиней, птиц, уничтожения или утилизации трупного материала	- проводит вскрытие трупов птиц и кроликов	Защита выполненных практических заданий
Итоговый контроль		Экзамен квалификационный

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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- оценка значимости своей будущей профессии в производстве и получении качественной продукции для потребителя	Анализ и представление результата в рамках учебного занятия будущей деятельности
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области определения упитанности, приемки, убоя и первичной переработки скота, птицы и кроликов; - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Решение профессиональных задач; анализ и представление результата в рамках учебных занятий.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов	Решение проблемных ситуаций

	животного происхождения	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные.	Поиск информации, её обработка и представление в виде опорного конспекта.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	- выбор информационно-коммуникационных технологий при работе в условиях мясоперерабатывающих предприятия и рынка.	Разработка и защита проектов
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с поставщиками скота, с работниками цехов мясоперерабатывающего предприятия и пр.	Защита выполненных работ, проведение бесед, переговоров.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Разработка и защита проектов.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организует самостоятельные занятия при изучении профессионального модуля.	Самоанализ по предложенным тестам.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов животного происхождения.	Создание и демонстрация презентации о нововведениях в области производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
Итоговый контроль		Квалификационный экзамен

Приложение 1

обязательное

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ

ПК 3.1 Проводить ветеринарный контроль убойных животных.

Иметь практический опыт: – предубойного осмотра животных.	Виды работ на практике -предубойный осмотр животных - ознакомление со структурой предубойной базы - ознакомление с проведением ветеринарно-санитарных мероприятий в предубойной базе -ознакомление со структурой убойного цеха
Уметь: – проводить предубойный осмотр животных.	Тематика лабораторных/практических работ -оформление документации при транспортировке скота
Знать: – методику предубойного осмотра животных.	Перечень тем, включенных в МДК - методика предубойного осмотра животных и птицы - убойные животные и факторы, определяющие категории их упитанности - изолирование и карантинирование животных - способы транспортирования - предприятия по переработке животных и птицы - убой животных и птицы
Самостоятельная работа	Тематика самостоятельной работы: - подготовить сообщения «Предубойный осмотр однокопытных и крупного рогатого скота»; «Категории мясоперерабатывающих предприятий»; «Особенности переработки кроликов»

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

Иметь практический опыт: – участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья	Виды работ на практике - проведение и ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов
Уметь: - проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследований; - консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения	Тематика лабораторных/практических работ - взятие проб для бактериологического исследования - отбор проб, оформление сопроводительного документа и отправка в ветеринарную лабораторию - отбор патологического материала - взятие средней пробы молока - упаковывание материала для пересылки в лабораторию - оформление сопроводительных документов - упаковка и консервирование проб - отбор проб, оформление сопроводительного документа и отправка в ветеринарную лабораторию

Знать: - пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика	Перечень тем, включенных в МДК - методика отбора проб крови, молока, мочи, фекалий при подозрении на пищевые токсикоинфекции и токсикозы - организация и методики послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов.
Самостоятельная работа	Тематика самостоятельной работы: - подготовить сообщение: «Особенности забора 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.	
Иметь практический опыт: – участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья	Виды работ на практике - проведение и ветеринарно-санитарной экспертизы меда - проведение и ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов - ознакомление со структурой жирового, субпродуктового цеха и ветеринарно-санитарная экспертиза реализуемой продукции - ознакомление со структурой шкуропосолочного, кишечного цеха и ветеринарно-санитарная экспертиза реализуемой продукции - ознакомление со структурой (схемой) санитарной бойни - ознакомление со структурой (схемой) птицефабрики и особенностями ветеринарно-санитарной экспертизы
Уметь: - проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследований; консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения	- взятие проб для бактериологического исследования - упаковка и консервирование проб - взятие средней пробы молока и его органолептическое исследование - упаковка и консервирование проб - взятие средней пробы молока и его органолептическое исследование - упаковывание материала для пересылки в лабораторию - консервирование его для пересылки в лабораторию
Знать: - пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика	Перечень тем, включенных в МДК - методика отбора проб крови, молока, мочи, фекалий при подозрении на пищевые токсикоинфекции и токсикозы - организация и методики послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов.
Самостоятельная работа	Тематика самостоятельной работы: - составить схему: «Отбор проб продуктов для исследования»
ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного	
Иметь практический опыт: – участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья	Виды работ на практике ознакомление со структурой жирового, субпродуктового цеха и ветеринарно-санитарная экспертиза реализуемой продукции - ознакомление со структурой шкуропосолочного, кишечного цеха и ветеринарно-санитарная экспертиза реализуемой продукции - ознакомление со структурой (схемой) птицефабрики и особенностями ветеринарно-санитарной экспертизы - ознакомление с работой холодильника и ветеринарно-санитарная

	экспертиза реализуемой продукции - ознакомление с работой колбасного цеха и ветеринарно-санитарная экспертиза реализуемой продукции - ознакомление со структурой лаборатории рынка - ознакомление с правилами доставки на рынок мяса и мясных продуктов, рыбы - ознакомление с правилами доставки на рынок молока и молочных продуктов - ознакомление с правилами доставки на рынок овощей, фруктов и ветеринарно-санитарной экспертизой - проведение и ветеринарно-санитарной экспертизы меда - проведение и ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов - овладение методикой осмотра головы, туши, ливера на мясоперерабатывающих предприятиях овладение методикой осмотра головы, туши, ливера в лаборатории рынка - проведение дезинфекции транспорта по категориям
Уметь: – проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения	Тематика лабораторных/практических работ - определение свежести мяса органолептически и санитарная оценка - определение свежести мяса лабораторно и санитарная оценка - микроскопия мазков-отпечатков -приготовление мазков-отпечатков по Граму. -микроскопическое исследование на наличие возбудителей - трихинеллоскопия свинины -исследование на финнозы. Анализ продуктов - лабораторные исследования препаратов-мазков из бактериальных культур (окраска посевов) - распознавание мяса больных и здоровых животных – органолептически - распознавание мяса животных убитых в агонии и павших-органолептически
Знать: – правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	Перечень тем, включенных в МДК - ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя крупного рогатого и мелко рогатого скота, санитарная оценка при болезнях инфекционной этиологии -ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя свиней и санитарная оценка при болезнях инфекционной этиологии - ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы и кроликов и санитарная оценка при болезнях инфекционной этиологии -ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных, птицы при инвазионных болезнях и санитарная оценка -ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы при болезнях незаразной этиологии, санитарная оценка -ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы при отравлениях и радиационном загрязнении - мясо, его пищевое и биологическое значение -изменения в мясе после убоя и при хранении. Стандарты на готовую продукцию

- стандарты на готовую продукцию животноводства - пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактику; - методика обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения; - правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения - ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве	- методы исследования и санитарная оценка мясных баночных консервов. Стандарты на консервы - производство вареных, полукопченых, варено-копченых, сырокопченых колбас. Стандарты на готовую продукцию - факторы, влияющие на химический состав и бактерицидные свойства молока. Стандарты на готовую продукцию - источники получения холода - консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой - консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью - использование копчения при консервировании мяса - стандарты на кисломолочные продукты - классификация пищевых заболеваний людей - токсикозы, стафилококковой, стрептококковой этиологии, их профилактика. Ботулистический токсикоз и его профилактика - токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами - убой больных животных - методика обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения (высоко и низкой температурой, посол) - убой больных животных, его обоснование и проведение - правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения - субпродукты, их классификация и пищевая ценность. Утилизация конфискатов - ознакомление с лабораторией рынка, экспертиза мяса, рыбы. Проведение утилизации конфискатов. - ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве
Самостоятельная работа	Тематика самостоятельной работы: Подготовить сообщение: « Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при лейкозе, туберкулезе и их утилизация»
Пк 3.5. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.	
Иметь практический опыт: – участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья	Виды работ на практике ознакомление со структурой жирового, субпродуктового цеха и ветеринарно-санитарная экспертиза реализуемой продукции - ознакомление со структурой шкурпосолочного, кишечного цеха и ветеринарно-санитарная экспертиза реализуемой продукции - ознакомление со структурой (схемой) птицефабрики и особенностями ветеринарно-санитарной экспертизы

	- ознакомление с работой холодильника и ветеринарно-санитарная экспертиза реализуемой продукции - ознакомление с работой колбасного цеха и ветеринарно-санитарная экспертиза реализуемой продукции - ознакомление с правилами доставки на рынок овощей, фруктов и ветеринарно-санитарной экспертизой - проведение и ветеринарно-санитарной экспертизы меда - проведение и ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов - проведение дезинфекции транспорта по категориям
Уметь: - проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения	Тематика лабораторных/практических работ - лабораторные исследования препаратов-мазков из бактериальных культур (окраска посевов) - трихинеллоскопия свинины - исследование на финнозы. Анализ продуктов - распознавание мяса больных и здоровых животных – органолептически - распознавание мяса животных убитых в агонии и павших- органолептически
Знать: - методика обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения - правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения	- убой больных животных, его обоснование и проведение - методика обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения (высокой и низкой температурой, посол) - убой больных животных, его обоснование и проведение - правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения - субпродукты, их классификация и пищевая ценность. Утилизация конфискатов - ознакомление с лабораторией рынка, экспертиза мяса, рыбы. Проведение утилизации конфискатов.
Самостоятельная работа	Тематика самостоятельной работы: -подготовить сообщение «Обезвреживание молока в неблагополучных фермах»
ПК 3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья	
Иметь практический опыт: - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья	Виды работ на практике -ознакомление со структурой жирового, субпродуктового цеха и ветеринарно-санитарная экспертиза реализуемой продукции - ознакомление со структурой шкурпосолочного, кишечного цеха и ветеринарно-санитарная экспертиза реализуемой продукции - ознакомление со структурой (схемой) птицефабрики и особенностями ветеринарно-санитарной экспертизы - ознакомление с работой холодильника и ветеринарно-санитарная экспертиза реализуемой продукции

	- ознакомление с работой колбасного цеха и ветеринарно-санитарная экспертиза реализуемой продукции - ознакомление с правилами доставки на рынок овощей, фруктов и ветеринарно-санитарной экспертизой - проведение дезинфекции транспорта по категориям
Уметь: – проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения	Тематика лабораторных/практических работ - определение свежести мяса органолептически и санитарная оценка - определение свежести мяса лабораторно и санитарная оценка - исследование жира органолептически -приготовление мазков-отпечатков по Граму. -микроскопическое исследование на наличие возбудителей - трихинеллоскопия свинины -исследование на финнозы. Анализ продуктов - лабораторные исследования препаратов-мазков из бактериальных культур (окраска посевов) - распознавание мяса больных и здоровых животных – органолептически - распознавание мяса животных убитых в агонии и павших- органолептически -взятие средней пробы молока и его органолептическое исследование - ознакомление с лабораторией рынка, экспертиза мяса, рыбы. Проведение утилизации конфискатов
Знать: -правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения -ветеринарно-санитарную экспертизу колбасных изделий; - ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве	Перечень тем, включенных в МДК - субпродукты, их классификация и пищевая ценность. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы сырья животного происхождения - производство вареных, полукопченых, варено-копченых, сырокопченых колбас. Стандарты на готовую продукцию -ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий
Самостоятельная работа	Тематика самостоятельной работы: -подготовить презентацию «Пороки кишок»
ПК 3.7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.	
Иметь практический опыт:	Виды работ на практике -не предусмотрено
Уметь: -вскрывать трупы животных	Тематика лабораторных/практических работ - порядок вскрытия и инструменты для вскрытия. Техника безопасности. -вскрытие трупов крупного рогатого скота -вскрытие трупов свиней -вскрытие трупов птиц и кроликов
Знать: -правило проведения	Перечень тем, включенных в МДК - порядок вскрытия и инструменты для вскрытия

патологоанатомического вскрытия;	- методы уничтожения или утилизации трупного материала -технические приемы. Вскрытие брюшной, грудной и черепной полостей и их обследование -документация вскрытия
-приемы постановки патологоанатомического диагноза	-цель вскрытия трупов животных -этапы диагностического процесса -обобщение результатов клинико-анатомического исследования -сбор патологоанатомического материала, подготовка его для фиксации
Самостоятельная работа	Тематика самостоятельной работы: -подготовить сообщение: «Особенности вскрытия трупов птиц и пушных зверей»
ПК 3.8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологоанатомического материала	
Иметь практический опыт:	Виды работ на практике -не предусмотрено
Уметь: - проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследований; – консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения	Тематика лабораторных/практических работ -отбор патологоанатомического материала - оформление сопроводительных документов -упаковывание материала для пересылки в лабораторию -консервирование его для пересылки в лабораторию -оформление сопроводительных документов
Знать: -правило проведения патологоанатомического вскрытия; -приемы постановки патологоанатомического диагноза	Перечень тем, включенных в МДК - порядок вскрытия и инструменты для вскрытия - методы уничтожения или утилизации трупного материала -технические приемы. Вскрытие брюшной, грудной и черепной полостей и их обследование -документация вскрытия -цель вскрытия трупов животных -этапы диагностического процесса -обобщение результатов клинико-анатомического исследования -сбор патологоанатомического материала, подготовка его для фиксации
Самостоятельная работа	Тематика самостоятельной работы: -составить схему: «Отбора, консервирования, упаковки и пересылки патологоанатомического материала»
ПК в 3.1. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов реализуемых в условиях рынка	

Иметь практический опыт:	Виды работ на практике -не предусмотрено
Уметь: - проводить лабораторные исследования мяса (реакция среды pH) - проводит определение натуральности и сортности молока -проводит исследование кисломолочных продуктов органолептически -проводить экспертизу и сортировку яиц по категориям; - проводит лабораторное исследование меда - проводит лабораторное исследование колбас	Тематика лабораторных/практических работ - лабораторные исследования мяса (реакция среды pH) -оформление акта о непригодности мяса, заключение об уничтожении - определение натуральности и сортности молока - исследование кисломолочных продуктов органолептически - экспертиза и сортировка яиц по категориям - овоскопию яиц - лабораторное исследование меда - лабораторное исследование колбас, анализ качества продуктов
Знать: - ветеринарно-санитарную экспертизы продуктов растениеводства; - ветеринарно-санитарная экспертиза молока, кисломолочных продуктов; -товароведческую оценку яиц	Перечень тем, включенных в МДК - ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов -химический состав и пищевые ценность молока -пищевое значение яиц, их строение и химический состав
Самостоятельная работа	Тематика самостоятельной работы: -подготовить: «Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек птиц, нутрий, кроликов в условиях лабораторий рынка»
ПК в 3.2. Участвовать в проведении бактериологического исследования продуктов животного происхождения	
Иметь практический опыт:	Виды работ на практике -не предусмотрено
Уметь: -проводить приготовление питательных сред; - проводить дифференциальную диагностику роста микроорганизмов на питательных средах - проводить лабораторное исследование препаратов – мазков из бактериальных	Тематика лабораторных/практических работ - приготовление питательных сред -посев на питательные среды исследуемого материала - дифференциальную диагностика роста микроорганизмов на питательных средах - микроскопия мазков на наличие бактерий рода сальмонелл -лабораторные исследования препаратов-мазков из бактериальных

культур	культур (окраска посевов)
Знать: -токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами; - кишечное сырье, пороки кишок -кровь, эндокринное сырье; -пищевые жиры, виды и сорта пищевых топленых жиров	Перечень тем, включенных в МДК - токсикоинфекции вызываемые условно-патогенными микроорганизмами; - патогенность бактерий для животных и человека. Методика отбора проб крови, молока, мочи, фекалий при подозрении на пищевые токсикоинфекции и токсикоз -кишечное сырье. Сбор, консервирование и обработка кишок на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах. Пороки кишок и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья. Утилизация конфискатов -кровь. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработки крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты. Эндокринное сырье. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови продуктов. Утилизация конфискатов. Пищевые жиры. Жировое сырье, его пищевое значение, сбор и переработка. Виды и сорта пищевых топленых жиров. Ветеринарно-санитарная оценка жира. Утилизация конфискатов.
Самостоятельная работа	Тематика самостоятельной работы: - подготовить сообщение: «Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек птиц, нутрий, кроликов в условиях лаборатории рынка»
ПК в 3.3. Участие в обобщение патологоанатомического исследования и особенностей вскрытия трупов свиней, птиц, уничтожения или утилизации трупного материала	
Иметь практический опыт:	Виды работ на практике -не предусмотрено
Уметь: -проводить вскрытие трупов свиней, птицы и кроликов	Тематика лабораторных/практических работ - вскрытие трупов свиней -вскрытие трупов птиц и кроликов - оформление сопроводительных документов
Знать: - приемы постановки патологоанатомического диагноза	Перечень тем, включенных в МДК - обобщение результатов патологоанатомического исследования - методы уничтожения или утилизации трупного материала - технические приемы - отбор патологоанатомического материала, подготовка его для фиксации
Самостоятельная работа	Тематика самостоятельной работы: - составить схему: «Особенности вскрытия пушных зверей»

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением; .	
БЫЛО	СТАЛО
Основание: Подпись лица внесшего изменения	