

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
« Южно-Уральский государственный аграрный университет»
Институт ветеринарной медицины
Троицкий аграрный техникум

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

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

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 36.02.01 Ветеринария
базовая подготовка
форма обучения очная

Троицк
2020

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

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

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, консервирования, упаковке и пересылке патологического материала.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном обучении профессии оператор по ветеринарным обработкам.

2. Цели и задачи – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся 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;
- правила постановки патологоанатомического диагноза;
- стандарты на готовую продукцию животноводства;
- пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика;
- методика обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;
- правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

3.Общая трудоёмкость освоения профессионального модуля:

273 часа, в том числе

максимальной учебной нагрузки обучающегося 201 час, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 134 часа;
самостоятельной работы обучающегося 34 часов;
консультации 33 часа;

учебная практика: 72 часа

Формы аттестации:

МДК.03.01-итоговая накопительная оценка;

УП.03.01- зачёт;

ПМ.03.-экзамен (квалификационный)

4.Содержание обучения по профессиональному модулю

МДК03.01.Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

Раздел1.Проведение ВСЭ продуктов и сырья животного происхождения информационно-просветительских бесед с населением

Тема 1.1 Животные для убоя и факторы, определяющие категории их упитанности.

Тема 1.2 Транспортирование животных. Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте.

Тема 1.3 Подготовка животных (птиц) к убою.

Тема 1.4 Предприятия по переработке животных(птиц).

Тема 1.5 Убой животных(птиц). Основы технологии и гигиены первичной переработки животных.

Тема 1.6 Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов.

Тема 1.7 Проведение ВСЭ мяса после убоя и при хранении.

Тема 1.8 Проведение ВСЭ субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови. Утилизация конфискатов.

Тема 1.9 Проведение ВСЭ продуктов убоя животных(птицы) больных животных.

Тема 1.10 Изучение пищевых токсикозов и токсикоинфекций.

Тема 1.11 Проведение обеззараживании туш и внутренних органов больных животных .Пути реализации мяса.

Тема 1.12 Изучение технологии и гигиены переработки продуктов животноводства. Технологический и ветеринарно-санитарный контроль продукции.

Раздел 2.Проведение диагностики функциональных и морфологических изменений в органах и системах животных при вскрытии трупов павших животных.

Тема 2.1 Изучение причин и условий возникновения болезни.

Тема 2.2 Определение факторов внешней среды в возникновении болезней.

Тема 2.3 Изучение патогенетических процессов и реактивности организма.

Тема 2.4 Изучение изменений кровообращения, лимфообращения и содержания тканевой жидкости.

Тема 2.5 Изучение изменений при некрозах, апоптозах, атрофиях, дистрофиях.

Тема 2.6 Смерть.

Тема 2.7 Воспаление.

Тема 2.8 Расстройство терморегуляции. Лихорадка. Опухоли. Лейкозы.

Тема 2.9 Патология сердечнососудистой системы и органов крови и кровообращения.

Тема 2.10 Патология органов дыхания.

Тема 2.11 Патология органов пищеварения и печени.

Тема 2.12 Патология мочеполовой системы.

Тема 2.13 Патология нервной системы.

Тема 2.14 Отравления.

Тема 2.15 Инфекционные болезни.

Тема 2.16 Микозы и микотоксикозы.

Тема 2.17 Техника вскрытия трупов.