

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

Аннотация рабочей программы дисциплины  
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА 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  
2018

## **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 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, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.

Ветеринарный фельдшер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способности:

- 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. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
- ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, 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 в результате изучения профессионального модуля 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;
- приемы 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 трудоемкость 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 67 часов;  
учебная практика: 72 часа.

Формы аттестации:

МДК 03.01 – итоговая оценка;

УП 03.01 – зачет;

ПМ 03.01 – экзамен (квалификационный).

**4.Содержание обучения по профессиональному модулю**

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

**Раздел 1. Проведение ВСЭ продуктов и сырья животного происхождения.**

Тема 1.1 Животные для уоя 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 уоя и при хранении.

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

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

Тема 1.10 Изучение пищевых токсикозов и токсикоинфекций.

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

Тема 1.12 Изучение технологии и гигиены переработки продуктов животноводства. Технохимический 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.