

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

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по учебной работе

Жукова О.Г.

« 18 » 05 2018 г.



**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

**РАССМОТРЕНА:**

Предметно-цикловой методической комиссией по специальности  
Ветеринария

Председатель



Л.Н. Кузьмина

Протокол № 6  
11.05 2018 г.

Составитель:

Марус С.И., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ



Эксперты:

**Внутренняя экспертиза**

Техническая экспертиза:

Марус С.И., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ



Абдулкадырова Р. С., старший методист отдела УМР ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Содержательная экспертиза:

Марус С.И., преподаватель ТАТ ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ



**Внешняя экспертиза**

Кондаков Н.М. – ветеринарный врач - эпизоотолог ОГБУ «Троицкой ветеринарной станции по борьбе с болезнями животных»



Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 Ветеринария, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 мая 2014 г. № 504.

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 36.02.01 Ветеринария в соответствии с требованиями актуализированных ФГОС СПО третьего поколения.

## СОДЕРЖАНИЕ

|  | стр.      |
|--|-----------|
| <b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | <b>4</b>  |
| <b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | <b>6</b>  |
| <b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>  | <b>7</b>  |
| <b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>  | <b>19</b> |
| <b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b> | <b>21</b> |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03

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

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 36.02.01 **Ветеринария**, в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): **Участие в проведении ветеринарно - санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить ветеринарный контроль убойных животных

ПК 3.2. Организовывать и проводить послеубойный осмотр голов, туш (тушек) и внутренних органов сельскохозяйственных животных

ПК 3.3. Проводить предубойную и послеубойную диагностику инфекционных и инвазионных болезней сельскохозяйственных животных и организовывать и проводить ветеринарно-санитарные мероприятия при их обнаружении

ПК 3.4. Организовывать и проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию

ПК 3.5. Организовывать и проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы

ПК 3.6. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства

ПК 3.7. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов

ПК 3.8. Организовывать и проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пищевых продуктов: колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья

ПК 3.9. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия

ПК 3.10. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала

**Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по профессии рабочего**

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

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

**иметь практический опыт:**

- проведения 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.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 273 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 201 час;

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 134 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 41 часов;

учебной практики – 72 часа (2 недели),

консультации 26 часов.

Формы аттестации:

МДК. 03.01 – дифф.зачёт;

УП. 03.01 – зачет;

ПМ. 03 – экзамен (квалификационный).

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Участие 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   | Организовывать и проводить послеубойный осмотр голов, туш (тушек) и внутренних органов сельскохозяйственных животных  |
| ПК 3.3.  | Проводить предубойную и послеубойную диагностику инфекционных и инвазионных болезней сельскохозяйственных животных и организовывать и проводить ветеринарно-санитарные мероприятия при их обнаружении |
| ПК 3.4.  | Организовывать и проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию   |
| ПК 3.5.  | Организовывать и проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы   |
| ПК 3.6.  | Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства  |
| ПК 3.7.  | Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов  |
| ПК 3.8.  | Организовывать и проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пищевых продуктов: колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья                       |
| ПК 3.9.  | Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия  |
| ПК 3.10. | 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, 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

#### 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                   |   |   | Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающегося |   | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) |
|                                   |   |   | Всего, часов  | в т.ч. лабораторные 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  |
| ПК3.1 – ПК 3.6                    | Раздел 1. Проведение ветеринарно - санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения  | 196   | 110   | 44  |   | 38  |   | 48             | -   |
| ПК: 3.7 – ПК 3.10                 | Раздел 2. Проведение диагностики функциональных и морфологических изменений в органах и системах животных при вскрытии трупов павших животных | 77  | 24  | 4   | -                                       | 29  | -                                       | 24             | -   |
|                                   | Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)                        | -   |   |   |   | -   |   | -              | -   |
|                                   | <b>Всего</b>  | <b>273</b>                                      | <b>134</b>  | <b>48</b>   | <b>-</b>                                | <b>67</b>   | <b>-</b>                                | <b>72</b>      | <b>-</b>  |

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем                          | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены) | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|-------------|------------------|
| 1  | 2   | 3           | 4                |
| <b>Раздел 1. Проведение ветеринарно - санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения</b>          |   | <b>196</b>  |                  |
| <b>МДК 03. 01. Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения</b> |   | <b>148</b>  |                  |
| <b>Тема 1.1. Животные для убоя и факторы, определяющие категории их упитанности</b>                                |   | <b>2</b>    |                  |
|  | <b>Содержание</b>   | <b>2</b>    |                  |
|  | <b>1</b> Категории упитанности предубойных животных согласно действующим ГОСТам. Методика определения упитанности скота и птицы.                            | 2           | 1                |
|  | <b>Лабораторные занятия</b> (не предусмотрены)  |             |                  |
|  | <b>Практические занятия</b> (не предусмотрены)  |             |                  |
| <b>Тема 1.2. Транспортирование животных. Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте.</b>                        |   | <b>2</b>    |                  |
|  | <b>Содержание</b>   | <b>2</b>    |                  |
|  | <b>2</b> Правила подготовки и способы транспортировки предубойных животных. Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте. Транспортная документация.       | 2           | 1                |
|  | <b>Лабораторные занятия</b> (не предусмотрены)  |             |                  |
|  | <b>Практические занятия</b> (не предусмотрены)  |             |                  |
| <b>Тема 1.3. Подготовка животных (птиц) к убою</b>   |   | <b>2</b>    |                  |
|  | <b>Содержание</b>   | <b>2</b>    |                  |
|  | <b>3</b> Порядок подготовки животных к убою. Предубойный осмотр. Болезни и другие состояния, при которых  | 2           | 1                |

|   |   |           |   |
|---|---|-----------|---|
|   | животных не допускают к убою или направляют для санитарного убоя  |           |   |
|   | <b>Лабораторные занятия</b> (не предусмотрены)  |           |   |
|   | <b>Практические занятия</b> (не предусмотрены)  |           |   |
| <b>Тема 1.4.</b> Предприятия по переработки животных (птиц)                                       |   | <b>2</b>  |   |
|   | <b>Содержание</b>   | <b>2</b>  |   |
| <b>4</b>  | Виды мясоперерабатывающих предприятий. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработки животных и птиц. | 2         | 1 |
|   | <b>Лабораторные занятия</b> (не предусмотрены)  |           |   |
|   | <b>Практические занятия</b> (не предусмотрены)  |           |   |
| <b>Тема 1.5.</b> Убой животных (птиц). Основы технологии и гигиены первичной переработки животных |   | <b>6</b>  |   |
|   | <b>Содержание</b>   | <b>6</b>  |   |
| <b>5</b>  | Убой и первичная переработка туш и органов КРС.   | 2         | 1 |
| <b>6</b>  | Убой и первичная переработка туш и органов свиней.  | 2         | 1 |
| <b>7</b>  | Убой и первичная переработка тушек и органов птицы.   | 2         | 1 |
| <b>Тема 1.6.</b> Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов     |   | <b>4</b>  |   |
|   | <b>Содержание</b>   | <b>2</b>  |   |
| <b>8</b>  | Клеймение туш и органов. Организация рабочих мест по осмотру продуктов убоя.  | 2         | 1 |
|   | <b>Лабораторные занятия</b> (не предусмотрены)  |           |   |
|   | <b>Практические занятия</b>   | <b>2</b>  |   |
| <b>9</b>  | <b>ПЗ. № 1.</b> Методика осмотра лимфоузлов, головы, внутренних органов и туш животных.                                 | 2         | 2 |
| <b>Тема 1.7.</b> Проведение ВСЭ мяса после убоя и при хранении                                    |   | <b>14</b> |   |
|   | <b>Содержание</b>   | <b>4</b>  |   |
| <b>10</b>   | Морфологический и химический состав мяса, классификация и товарная оценка мяса.   | 2         | 1 |
| <b>11</b>   | Изменения в мясе после убоя. Созревание и изменения в мясе при хранении.  | 2         | 1 |
|   | <b>Лабораторные занятия</b> (не предусмотрены)  |           |   |

|  |  |           |   |
|--|--|-----------|---|
|  | <b>Практические занятия</b>  | <b>10</b> |   |
|  | <b>12</b> ПЗ. № 2. Определение видовой принадлежности мяса.  | 2         | 2 |
|  | <b>13</b> ПЗ. № 3. Определение видовой принадлежности мяса.  | 2         | 2 |
|  | <b>14</b> ПЗ. № 4. Исследование степени свежести мяса по органолептическим показателям                                       | 2         | 2 |
|  | <b>15</b> ПЗ. № 5. Исследование степени свежести мяса по биохимическим показателям   | 2         | 2 |
|  | <b>16</b> ПЗ. № 6. Исследование степени свежести мяса по бактериологическим показателям                                      | 2         | 2 |
| <b>Тема 1.8.</b> Проведение ВСЭ субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови. Утилизация конфискатов. |  | <b>12</b> |   |
|  | <b>Содержание</b>  | <b>8</b>  |   |
|  | <b>17</b> Основы технологии, гигиена переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.                           | 2         | 1 |
|  | <b>18</b> Основы технологии, гигиена переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров.                          | 2         | 1 |
|  | <b>19</b> Основы технологии, гигиена переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза крови.                                  | 2         | 1 |
|  | <b>20</b> Основы технологии, гигиена переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья. Утилизация конфискатов | 2         | 1 |
|  | <b>Лабораторные занятия</b> (не предусмотрены)   |           |   |
|  | <b>Практические занятия</b>  | <b>4</b>  |   |
|  | <b>21</b> ПЗ. № 7. ВСЭ пищевых животных жиров  | 2         | 2 |
|  | <b>22</b> ПЗ. № 8. ВСЭ пищевых животных жиров  | 2         | 2 |
| <b>Тема 1.9.</b> Проведение ВСЭ продуктов убоя животных (птицы) больных животных                             |  | <b>10</b> |   |
|  | <b>Содержание</b>  | <b>8</b>  |   |
|  | <b>23</b> ВСЭ туш и органов при обнаружении незаразных, инфекционных, инвазионных болезней                                   | 2         | 1 |
|  | <b>24</b> ВСЭ туш и органов при обнаружении незаразных, инфекционных, инвазионных болезней                                   | 2         | 1 |
|  | <b>25</b> ВСЭ туш и органов при отравлениях  | 2         | 1 |
|  | <b>26</b> ВСЭ туш и органов при радиоактивном заражении  | 2         | 1 |
|  | <b>Лабораторные занятия</b> (не предусмотрены)   |           |   |
|  | <b>Практические занятия</b>  | <b>2</b>  |   |

|  |  |   |           |   |
|--|--|---|-----------|---|
| <b>Тема 1.10.</b> Изучение пищевых токсикозов и токсикоинфекций  | <b>27</b>                                      | <b>ПЗ. № 9.</b> Трихинеллоскопия мяса свинины   | 2         | 2 |
|  |  |   | <b>10</b> |   |
|  | <b>Содержание</b>                              |   | <b>4</b>  |   |
|  | <b>28</b>                                      | Классификация пищевых заболеваний людей. Пищевые токсикоинфекции. Санитарная оценка и профилактика токсикоинфекций          | 2         | 1 |
|  | <b>29</b>                                      | Пищевые токсикозы. Санитарная оценка и профилактика токсикозов  | 2         | 1 |
|  | <b>Лабораторные занятия</b>                    |   | <b>2</b>  |   |
|  | <b>30</b>                                      | <b>ЛЗ. № 1.</b> Бактериологическое исследование мяса  | 2         | 2 |
|  | <b>Практические занятия</b>                    |   | <b>4</b>  |   |
|  | <b>31</b>                                      | Отбор проб для бактериологического исследования мяса и мясопродуктов  | 2         | 2 |
| <b>32</b>  | Бактериологическое исследование мяса           | 2   | 2         |   |
| <b>Тема 1.11.</b> Проведение обеззараживания туш и внутренних органов больных животных. Пути реализации мяса                                       |  |   | <b>2</b>  |   |
|  | <b>Содержание</b>                              |   | <b>2</b>  |   |
|  | <b>33</b>                                      | Методы убоя больных животных, способы и режимы обеззараживания мяса и мясопродуктов, их санитарная оценка и пути реализации | 2         | 1 |
|  | <b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b> |   |           |   |
|  | <b>Практические занятия (не предусмотрены)</b> |   |           |   |
| <b>Тема 1.12.</b> Изучение технологии и гигиены переработки продуктов животноводства. Технохимический и ветеринарно-санитарный контроль продукции. |  |   | <b>44</b> |   |
|  | <b>Содержание</b>                              |   | <b>24</b> |   |
|  | <b>34</b>                                      | Консервирования мяса низкой температурой  | 2         | 1 |
|  | <b>35</b>                                      | Консервирования мяса поваренной солью   | 2         | 1 |
|  | <b>36</b>                                      | Основы технологии консервного производства. ВСЭ мясных баночных консервов   | 2         | 1 |
|  | <b>37</b>                                      | Основы технологии консервного производства. ВСЭ мясных баночных консервов   | 2         | 1 |
|  | <b>38</b>                                      | Основы технологии колбасного производства. ВСЭ колбас и колбасных изделий   | 2         | 1 |
|  | <b>39</b>                                      | Основы технологии колбасного производства. ВСЭ колбас и колбасных изделий   | 2         | 1 |

|   |   |           |   |
|---|---|-----------|---|
| 40  | ВСЭ молока  | 2         | 1 |
| 41  | ВСЭ молока  | 2         | 1 |
| 42  | ВСЭ молока больных животных   | 2         | 1 |
| 43  | ВСЭ продуктов животноводства и растениеводства на рынках                          | 2         | 1 |
| 44  | ВСЭ продуктов животноводства и растениеводства на рынках                          | 2         | 1 |
| 45  | Сертификация пищевых продуктов  | 2         | 1 |
| <b>Лабораторные занятия</b>   |   | <b>20</b> |   |
| 46  | ЛЗ. № 2. Исследование образцов колбас на свежесть, их санитарная оценка           | 2         | 2 |
| 47  | ЛЗ. № 3. Исследование образцов колбас на свежесть, их санитарная оценка           | 2         | 2 |
| 48  | ЛЗ. № 4. Исследование образцов мясных баночных консервов                          | 2         | 2 |
| 49  | ЛЗ. № 5. Исследование образцов мясных баночных консервов                          | 2         | 2 |
| 50  | ЛЗ. № 6. Исследование средней пробы молока, определение натуральности и сортности | 2         | 2 |
| 51  | ЛЗ. № 7. Исследование средней пробы молока, определение натуральности и сортности | 2         | 2 |
| 52  | ЛЗ. № 8. ВСЭ кисломолочных продуктов  | 2         | 2 |
| 53  | ЛЗ. № 9. ВСЭ пищевых яиц, их товарная оценка                                      | 2         | 2 |
| 54  | ЛЗ. № 10. ВСЭ меда  | 2         | 2 |
| 55  | ЛЗ. № 11. ВСЭ свежей рыбы   | 2         | 2 |
| <b>Практические занятия (не предусмотрены)</b>  |   |           |   |
| <b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела ПМ. 03.</b>  |   | <b>38</b> |   |
| Подготовить реферат по способам откорма и нагула животных, ветеринарно-профилактических мероприятий при их заготовке  |   | 2         |   |
| Подготовить реферат по профилактике болезней животных при транспортировке. Условия, при которых животных не допускают к убою или направляют для убоя в санитарные дни |   | 2         |   |
| Подготовить реферат по работе пунктов и предприятий по убою животных и птиц. Современные требования к ним   |   | 2         |   |
| Подготовить доклад по современным способам утилизации конфискатов   |   | 2         |   |

|   |           |  |
|---|-----------|--|
| Законспектировать материал по способам переработки и ВСЭ крови, кожевенного и кишечного сырья   | 2         |  |
| Законспектировать материал по способам ВСЭ продуктов убоя при инфекционных болезнях   | 2         |  |
| Законспектировать материал по проведению ВСЭ продуктов убоя при радиационном загрязнении  | 2         |  |
| Подготовить реферат по способам обеззараживания туш и органов больных животных  | 2         |  |
| Подготовить доклад по современным методам консервирования мяса и мясопродуктов  | 4         |  |
| <b>Учебная практика УП. 03.01 Работа по проведению ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения</b>                                  | <b>48</b> |  |
| <b>Виды работ</b>   |           |  |
| 1. Проведение прѐмки скота и птицы на предубойной базе, проведение предубойного осмотра животных, проведение дезинфекции транспорта после разгрузки убойных животных; | 6         |  |
| 2. Проведение разделки туш скота и тушек птицы в цехах мясокомбината;   | 6         |  |
| 3. Проведение экспертизы туш и органов скота на конвейере;  | 6         |  |
| 4. Проведение ветконтроля в колбасном и консервном цехе;  | 6         |  |
| 5. Проведение ветконтроля в жировом, субпродуктовом и утилизационном цехе;  | 6         |  |
| 6. Ознакомление с работой рынка и лаборатории ветсанэкспертизы на рынке, проведение экспертизы мѐда, рыбы;  | 6         |  |
| 7. Проведение экспертизы мясных рубленых полуфабрикатов и полуфабрикатов в тесте;   | 6         |  |
| 8. Ознакомление с технологическим процессом производства кисломолочных продуктов, пастеризацией молока, проведение экспертизы кисломолочных продуктов.                | 6         |  |

|  |  |           |   |
|--|--|-----------|---|
| <b>Раздел 2. Проведение диагностики функциональных и морфологических изменений в органах и системах животных при вскрытии трупов павших животных</b> |  | <b>77</b> |   |
| <b>МДК 03. 01. Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения</b>                                   |  | <b>53</b> |   |
| <b>Тема 2.1. Опухоли. Лейкозы</b>  |  | <b>2</b>  |   |
|  | <b>Содержание</b>  | <b>2</b>  |   |
|  | <b>56</b> Этиология, патогенез, морфологические изменения, опухолей, лейкозов                                | 2         | 1 |
|  | <b>Лабораторные занятия</b> (не предусмотрены)   |           |   |
|  | <b>Практические занятия</b> (не предусмотрены)   |           |   |
| <b>Тема 2.2. Инфекционные болезни</b>  |  | <b>12</b> |   |
|  | <b>Содержание</b>  | <b>10</b> |   |
|  | <b>57</b> Этиология, патогенез, функциональные и морфологические изменения, исходы при инфекционных болезнях | 2         | 1 |
|  | <b>58</b> Этиология, патогенез, функциональные и морфологические изменения, исходы при инфекционных болезнях | 2         | 1 |
|  | <b>59</b> Этиология, патогенез, функциональные и морфологические изменения, исходы при инфекционных болезнях | 2         | 1 |
|  | <b>60</b> Этиология, патогенез, функциональные и морфологические изменения, исходы при инфекционных болезнях | 2         | 1 |
|  | <b>61</b> Этиология, патогенез, функциональные и морфологические изменения, исходы при инфекционных болезнях | 2         | 1 |

|   |  |          |   |
|---|--|----------|---|
|   | <b>Лабораторные занятия</b> (не предусмотрены)   |          |   |
|   | <b>Практические занятия</b>  | <b>2</b> |   |
|   | <b>62</b> ПЗ. № 12. Определение различных видов инфекционных болезней на боенском и трупном материале, гистологических, сухих и влажных препаратах | 2        | 2 |
| <b>Тема 2.3.</b> Патология органов пищеварения и печени |  | <b>2</b> |   |
|   | <b>Содержание</b>  | <b>2</b> |   |
|   | <b>63</b> Этиология, патогенез, классификация, функциональные и морфологические изменения, исходы при патологии органов пищеварения и печени       | 2        | 1 |
|   | <b>Лабораторные занятия</b> (не предусмотрены)   |          |   |
|   | <b>Практические занятия</b> (не предусмотрены)   |          |   |
| <b>Тема 2.4.</b> Патология мочеполовой системы          |  | <b>2</b> |   |
|   | <b>Содержание</b>  | <b>2</b> |   |
|   | <b>64</b> Этиология, патогенез, классификация, функциональные и морфологические изменения мочеполовых органов. Нефроз, нефрит, мастит.             | 2        | 1 |
|   | <b>Лабораторные занятия</b> (не предусмотрены)   |          |   |
|   | <b>Практические занятия</b> (не предусмотрены)   |          |   |
| <b>Тема 2.5.</b> Отравления                             |  | <b>2</b> |   |
|   | <b>Содержание</b>  | <b>2</b> |   |
|   | <b>65</b> Этиология, патогенез, классификация, функциональные и морфологические изменения, исходы при различных видах отравлений                   | 2        | 1 |
|   | <b>Лабораторные занятия</b> (не предусмотрены)   |          |   |
|   | <b>Практические занятия</b> (не предусмотрены)   |          |   |
| <b>Тема 2.6.</b> Микозы и микотоксикозы                 |  | <b>2</b> |   |
|   | <b>Содержание</b>  |          |   |
|   | <b>Лабораторные занятия</b> (не предусмотрены)   | <b>2</b> |   |
|   | <b>66</b> ЛЗ. № 12. Определение различных видов микозов и микотоксикозов на боенском и трупном материале, гистологических препаратах               | 2        | 2 |
|   | <b>Практические занятия</b> (не предусмотрены)   |          |   |

|   |   |           |   |
|---|---|-----------|---|
| <b>Тема 2.7. Техника вскрытия трупов</b>  |   | <b>2</b>  |   |
| <b>Содержание</b>   |   | <b>2</b>  |   |
| <b>67</b>   | Методы и техника вскрытия трупов, оформление документации. Правила отбора проб патологического материала. | 2         | 1 |
| <b>Лабораторные занятия (не предусмотрены)</b>  |   |           |   |
| <b>Практические занятия (не предусмотрены)</b>  |   |           |   |
| <b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела ПМ. 03.</b>  |   | <b>29</b> |   |
| Подготовить доклад по теме « Роль факторов внешней среды в возникновении болезней».   |   | 3         |   |
| Законспектировать материал по причинам и видам смерти, процесс смерти, трупное окоченение   |   | 2         |   |
| Законспектировать материал по этиологии, патогенеза, классификации, функциональных и морфологических изменений, исходы гипертрофий и регенераций. Процесс заживления ран. |   | 3         |   |
| Подготовить реферат по причинам образования и видам опухолей, лихорадок, атрофий, дистрофий   |   | 3         |   |
| Подготовить реферат по этиологии, патогенеза, классификации, функциональных и морфологических изменений, исходы при патологии эндокринной системы                         |   | 3         |   |
| Подготовить реферат по этиологии, патогенеза, классификации, функциональных и морфологических изменений, исходы при патологии обмена веществ                              |   | 3         |   |
| Подготовить реферат по этиологии, патогенеза, классификации, функциональных и морфологических изменений, исходы при инвазионных болезнях                                  |   | 3         |   |
| Законспектировать материал по методам и техники вскрытия трупов, порядок исследования трупа   |   | 3         |   |
| <b>Учебная практика УП. 03.01 Работа по проведению ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения</b>                                      |   | <b>24</b> |   |
| <b>Виды работ</b>   |   |           |   |
| 1. Ознакомление с техникой безопасности при вскрытии трупов животных и птиц, подготовка инструментов для вскрытия трупов животных и птиц;                                 |   | 6         |   |
| 2. Методика и техника вскрытия трупов   |   | 6         |   |
| 3. Порядок исследования трупов крупных животных, мелких животных и птиц;  |   | 6         |   |
| 4. Оформление протокола вскрытия трупа коровы, свиней, собак и птиц.  |   | 6         |   |

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования материально-техническому обеспечению:

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Ветеринарно-санитарной экспертизы», «Патологической анатомии и патфизиологии» и соответствующих лабораторий

#### *Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинетов:*

1. «Ветеринарно-санитарной экспертизы»
  - комплект учебно-методической документации;
  - комплект плакатов;
  - наглядные пособия;
  - набор приборов и оборудования;
  - компьютеры;
  - принтеры;
  - мультимедийное оборудование;
  - электронные учебники;
  - учебные фильмы
2. «Патологической анатомии и патфизиологии»
  - комплект учебно-методической литературы;
  - наглядные пособия;
  - комплект плакатов;
  - набор макропрепаратов;
  - набор микропрепаратов;
  - набор приборов и оборудования;
  - микроскопы;
  - компьютеры;
  - принтеры;
  - мультимедийное оборудование;
  - электронные учебники;
  - учебные фильмы

#### *Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:*

- набор инструментов для вскрытия трупов животных;
- набор инструментов для взятия проб патматериала;
- комплект плакатов;
- набор лабораторной посуды;
- микроскопы;
- сырье животного происхождения и полуфабрикаты;
- овощи, фрукты и продукты их происхождения;
- рыба и продукты ее происхождения;
- мед

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Никитин И. Н. Организация ветеринарного дела [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 282 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=5847](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5847)

#### **Дополнительные источники:**

2. Жаров, А.В. Патологическая физиология и патологическая анатомия животных [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Жаров, Л.Н. Адамушкина, Т.В. Лосева [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 432 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=39148](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=39148)

3. Латыпов, Д. Г. Вскрытие и патологоанатомическая диагностика болезней животных. [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д. Г. Латыпов, И. Н. Залялов. – Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 384 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/65956>; (дата обращения: 10.10.2016).

#### **Интернет-ресурсы:**

4. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2016. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>; (дата обращения: 04.08.2016). – Доступ по логину и паролю.

5. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. – Москва, 2001-2016. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>; (дата обращения: 04.08.2016). – Доступ по логину и паролю.

6. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс] : сайт. – Москва, 2016. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/>; (дата обращения: 04.08.2016). – Доступ по логину и паролю.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю специальности 36.02.01 «Ветеринария».

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как «Основы микробиологии», «Анатомия и физиология животных», «Основы зоотехнии», «Ветеринарная фармакология», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», ПМ.01 «Осуществление зоогигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий», ПМ.02 «Участие в диагностике и лечении заболеваний сельскохозяйственных животных», должно предшествовать освоению данного модуля.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Наличие высшего ветеринарного образования, соответствующего профилю модуля 03. «Участие в проведении ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» и специальности «Ветеринария», а также опыт деятельности в соответствующей профильной сфере.

**Педагогический состав:** дипломированные преподаватели междисциплинарных курсов, а также имеющие опыт в ветеринарной деятельности.

## 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.<br>Организовывать и проводить ветеринарный контроль убойных животных  | - знание категорий упитанности животных для уоя согласно ГОСТам;<br>- умение проводить предубойный осмотр животных;<br>- умение проводить ветеринарно-санитарный контроль убойных животных                                 | Текущий контроль в форме:<br><br>- устный опрос, тестирование;<br><br>- практические занятия;<br><br>- зачеты по учебной практике; |
| ПК 3.2.<br>Организовывать и проводить послеубойный осмотр голов, туш (тушек) и внутренних органов сельскохозяйственных животных   | - знание методик взятия образцов проб для исследования<br>- умение упаковывать и подготавливать пробы к исследованию   |  |
| ПК 3.3. Проводить предубойную и послеубойную диагностику инфекционных и инвазионных болезней сельскохозяйственных животных и организовывать и проводить ветеринарно-санитарные мероприятия при их обнаружении | - знание методов забора образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы;<br>- умение проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований |  |
| ПК 3.4.<br>Организовывать и проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию  | - знание стандартов и ГОСТов продуктов и сырья животного происхождения;<br>- умение проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения   |  |
| ПК 3.5.   | - знание методов обеззараживания не  |  |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p>Организовывать и проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы</p>   | <p>соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;</p> <p>– умение проводить утилизацию продуктов и сырья животного происхождения, а т.ж конфискатов и зараженного материала</p>                               | <p>- накопительная оценка;</p>                                |
| <p>ПК 3.6. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства</p>  | <p>– знание правил ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;</p> <p>– умение проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов сырья животного происхождения</p>  | <p>- экзамен квалификационный по профессиональному модулю</p> |
| <p>ПК 3.7. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов</p>  | <p>- знание методов и способов проведения вскрытия трупов животных;</p> <p>– умение в постановке патологоанатомического диагноза</p>  |   |
| <p>ПК 3.8. Организовывать и проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пищевых продуктов: колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья</p> | <p>–знание методов и способов отбора, консервирования, упаковки и пересылки патологического материала;</p> <p>- умение консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения</p> |   |
| <p>ПК 3.9. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия</p>  |   |   |

|  |  |
|--|--|
| ПК 3.10. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала |  |
|--|--|

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.

| <b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>  | <b>Основные показатели оценки результата</b>  | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>  |
|--|---|--|
| ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес   | Проявление интереса к будущей профессии   | - Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы; |
| ОК 2 Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | Умение ориентироваться в выборе методов и способов решения профессиональных задач в области осуществления зоогигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий; оценивать их эффективность и качество. | - тестирование   |
| ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность  | Умение решать стандартных и нестандартных профессиональных задач в области ликвидации инфекционных и инвазионных заболеваний  | - Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы; |
| ОК 4 Осуществлять поиск и использования информации, необходимой  | Владение методами поиска и использования информации, необходимой для  |  |

|   |   |  |
|---|---|--|
| для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития  | эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития                          | - тестирование   |
| ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности   | Владение информативно-коммуникационными технологиями в профессиональной деятельности                              |  |
| ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями  | Проявление коммуникабельности, чувства коллективизма в общении с сокурсниками и преподавателями                   | - Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы; |
| ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий  | Проявление лидерских качеств  | - тестирование   |
| ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | Стремление к профессиональному и личностному развитию, самообразованию, планирование дальнейшего обучения в вузе. | - Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы; |
| ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности   | Умение ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности                           |  |

|  |  |                |
|--|--|----------------|
|  |  | - тестирование |
|--|--|----------------|

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

**Содержательная экспертиза программы профессионального модуля**

ПМ. 03 Участие в проведении ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения представленного Предметно-цикловой методической комиссией специальности: “Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров” Фоминым А.В.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

| №   | Наименование экспертного показателя  | Экспертная оценка |     |                        | Примечание |
|---|--|-------------------|-----|------------------------|------------|
|   |  | да                | нет | Заключение отсутствует |            |
| Экспертиза раздела 1 «Паспорт рабочей программы профессионального модуля»   |  |                   |     |                        |            |
| 1.  | Формулировка наименования вида профессиональной деятельности (ВПД) и 1 перечень профессиональных компетенций (ПК) соответствует тексту ФГОС            | да                |     |                        |            |
| 2.  | Возможности использования рабочей программы профессионального модуля описаны полно и точно   | да                |     |                        |            |
| 3.  | Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС (в т. ч. конкретизируют и/или расширяют требования ФГОС) | да                |     |                        |            |
| Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)» |  |                   |     |                        |            |
| 4.  | Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих ПК   | да                |     |                        |            |
| 5.  | Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ПК точно и однозначно описывает процедуру аттестации  | да                |     |                        |            |
| 6.  | Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ПК   | да                |     |                        |            |
| 7.  | Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих общих компетенций (ОК)                     | да                |     |                        |            |

| №  | Наименование экспертного показателя   | Экспертная оценка |     |                        | Примечание |
|--|---|-------------------|-----|------------------------|------------|
|  |   | да                | нет | Заключение отсутствует |            |
| Экспертиза раздела 1 «Паспорт рабочей программы профессионального модуля»        |   |                   |     |                        |            |
| 8.   | Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ОК точно и однозначно описывает процедуру аттестации   | да                |     |                        |            |
| 9.   | Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ОК  | да                |     |                        |            |
| Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание программы профессионального модуля» |   |                   |     |                        |            |
| 10.  | Структура модуля соответствует принципу единства теоретического и практического обучения  | да                |     |                        |            |
| 11.  | Содержание программы разработано в соответствии с Приложением 1 «Конкретизация результатов освоения ПМ»   | да                |     |                        |            |
| 12.  | Разделы модуля выделены дидактически целесообразно  | да                |     |                        |            |
| 13.  | Соотношение учебной и производственной практики дидактически целесообразно  | да                |     |                        |            |
| 14.  | Выбор варианта проведения практики (концентрированно, рассредоточенно, комбинированно) дидактически целесообразен                                       | да                |     |                        |            |
| 15.  | Содержание практики (виды работ) соответствует требованиям к практическому опыту и умениям  | да                |     |                        |            |
| 16.  | Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям   | да                |     |                        |            |
| 17.  | Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала  | да                |     |                        |            |
| 18.  | Объем и содержание лабораторных и практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям              | да                |     |                        |            |
| 19.  | Уровни освоения соответствуют видам учебной деятельности в разделе  | да                |     |                        |            |
| 20.  | Примерная тематика домашних заданий определена дидактически целесообразно   | да                |     |                        |            |
| 21.  | Содержание самостоятельной работы студентов направлено на выполнение требований к результатам освоения ПМ («иметь практический опыт», «уметь», «знать») | да                |     |                        |            |
|  |   |                   |     |                        |            |

| №  | Наименование экспертного показателя  | Экспертная оценка |     |                        | Примечание |
|--|--|-------------------|-----|------------------------|------------|
|  |  | да                | нет | Заключение отсутствует |            |
| Экспертиза раздела 1 «Паспорт рабочей программы профессионального модуля»    |  |                   |     |                        |            |
| 22.  | Формулировки самостоятельной работы понимаются однозначно  | да                |     |                        |            |
| 23.  | Примерная тематика курсовых работ соответствует целям и задачам освоения профессионального модуля <i>(пункт заполняется, если в программе предусмотрена курсовая работа)</i>   | да                |     |                        |            |
| 24.  | Содержание программы модуля предусматривает формирование перечисленных общих и профессиональных компетенций  | да                |     |                        |            |
| Экспертиза раздела 4 «Условия реализации программы профессионального модуля» |  |                   |     |                        |            |
| 25.  | Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает изучение междисциплинарных курсов, проведение всех видов лабораторных и практических работ и тем учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля | да                |     |                        |            |
| 26.  | Перечисленное оборудование обеспечивает изучение междисциплинарных курсов, проведение всех видов лабораторных и практических работ и тем учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля                                 | да                |     |                        |            |
| 27.  | Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники   | да                |     |                        |            |
| 28.  | Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны  | да                |     |                        |            |
| 29.  | Перечисленные источники из числа нормативно-правовых актуальны   | да                |     |                        |            |
| 30.  | Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы модуля  | да                |     |                        |            |
| 31.  | Общие требования к организации образовательного процесса соответствуют модульно-компетентностному подходу  | да                |     |                        |            |
| 32.  | Общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно (перечислены условия проведения занятий, организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся)                                       | да                |     |                        |            |
| 33.  | Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля, определены с учетом принципа систематичности и последовательности обучения  | да                |     |                        |            |

|     |  |                   |  |  |            |
|-----|--|-------------------|--|--|------------|
| 34. | Требования к кадровому обеспечению (в т. ч. к уровню квалификации)   | да                |  |  |            |
| №   | Наименование экспертного показателя  | Экспертная оценка |  |  | Примечание |
|     | преподавателей МДК и руководителей практики) позволяют обеспечить должный уровень подготовки современного рабочего (специалиста) | да                |  |  |            |

|  |    |     |
|--|----|-----|
| ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ <i>(следует выбрать одну из трех альтернативных позиций)</i> | да | нет |
| Программа профессионального модуля может быть рекомендована к утверждению        | да |     |
| Программу профессионального модуля следует рекомендовать к доработке             |    |     |
| Программу профессионального модуля следует рекомендовать к отклонению            |    |     |

Замечания и рекомендации эксперта по доработке:

---



---



---

Разработчик программы \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_      Председатель ПЦМК: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 Подпись ФИО      Подпись ФИО

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.      « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

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

**Техническая экспертиза программы профессионального модуля**

ПМ. 03 Участие в проведении ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения представленного Предметно-цикловой методической комиссией специальности: “Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров” Фоминым А.В.

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

| №   | Наименование экспертного показателя   | Экспертная оценка |     |
|---|---|-------------------|-----|
|   |   | да                | нет |
| Экспертиза оформления титульного листа и содержания                       |   |                   |     |
| 1.  | Наименование рабочей программы модуля на титульном листе совпадает с наименованием модуля в тексте ФГОС и учебном плане колледжа            | да                |     |
| 2.  | Название колледжа соответствует названию по Уставу  | да                |     |
| 3.  | На титульном листе указан код и наименование специальности  | да                |     |
| 4.  | Оборотная сторона титульного листа содержит все необходимые данные (выходные данные ФГОС, ФИО экспертов, сведения о согласовании программы) | да                |     |
| 5.  | Нумерация страниц в «Содержании» верна  | да                |     |
| Экспертиза раздела 1 «Паспорт рабочей программы профессионального модуля» |   |                   |     |
| 6.  | Раздел 1 «Паспорт рабочей программы профессионального модуля» имеется   | да                |     |
| 7.  | Подстрочные надписи удалены   | да                |     |
| 8.  | Наименование программы профессионального модуля совпадает с наименованием на титульном листе  | да                |     |
| 9.  | Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен  | да                |     |
| 10.   | Паспорт программы профессионального модуля содержит базовую и вариативную части.  |                   |     |
| 11.   | Наименование основного вида профессиональной деятельности (ВПД) совпадает с наименованием профессионального модуля и вариативной части.     | да                |     |
| 12.   | Перечень профессиональных компетенций (ПК) содержит все компетенции, перечисленные в тексте ФГОС  | да                |     |
| 13.   | Пункт 1.2. «Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля» заполнен   | да                |     |

| №  | Наименование экспертного показателя  | Экспертная оценка |     |
|--|--|-------------------|-----|
|  |  | да                | нет |
| 14.  | Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС и вариативной части                        | да                |     |
| 15.  | Пункт 1.3. «Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля» заполнен                                      | да                |     |
| 16.  | Все строки и графы пункта 1.3. заполнены   | да                |     |
| 17.  | Перечислены виды самостоятельной работы  | да                |     |
| 18.  | Указанное количество часов в графе «Итого» соответствует учебному плану  | да                |     |
| Экспертиза раздела 2 «Результаты освоения профессионального модуля»          |  |                   |     |
| 19.  | Раздел 2 «Результаты освоения профессионального модуля» имеется  | да                |     |
| 20.  | Перечень профессиональных компетенций совпадает с указанными в п. 1.1  | да                |     |
| 21.  | Перечень общих компетенций соответствует перечисленным в тексте ФГОС   | да                |     |
| Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля»       |  |                   |     |
| 22.  | Раздел 3 «Структура и содержание профессионального модуля» имеется   | да                |     |
| 23.  | Форма таблицы 3.1. «Тематический план профессионального модуля» соответствует макету программы   | да                |     |
| 24.  | Таблица 3.1. «Тематический план профессионального модуля» заполнена  | да                |     |
| 25.  | Форма таблицы 3.2. «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)» соответствует макету программы                                 | да                |     |
| 26.  | Таблица 3.2. «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)» заполнена  | да                |     |
| 27.  | Количество и наименования междисциплинарных курсов совпадают с указанными в тексте ФГОС  | да                |     |
| 28.  | Содержание программы профессионального модуля (таб. 3.2) разработано в соответствии с таблицей «Конкретизация дидактических единиц ФГОС» | да                |     |
| 29.  | Перечислены виды самостоятельной работы студентов, сформулированные через деятельность   | да                |     |
| 30.  | Наименования разделов модуля в табл. 3.1 и 3.2 совпадают   | да                |     |
| 31.  | Таблица «Конкретизация дидактических единиц ФГОС» приведена в приложении   | да                |     |
| Экспертиза раздела 4 «Условия реализации программы профессионального модуля» |  |                   |     |
| 32.  | Раздел 4 «Условия реализации программы профессионального модуля» имеется   | да                |     |
| 33.  | Пункт 4.1. «Требования к минимальному материально-техническому обеспечению» заполнен   | да                |     |
| 34.  | Пункт 4.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен в соответствии с требованиями ГОСТ по оформлению литературы                    | да                |     |
| 35.  | В списке основной литературы отсутствуют издания, выпущенные более 5 лет назад   | да                |     |
| 36.  | Пункт 4.3. «Общие требования к организации образовательного процесса» заполнен   | да                |     |
| 37.  | Пункт 4.4. «Кадровое обеспечение образовательного процесса» заполнен   | да                |     |
|  |  |                   |     |

| №  | Наименование экспертного показателя  | Экспертная оценка |     |
|--|--|-------------------|-----|
|  |  | да                | нет |
| Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля<br>(вида профессиональной деятельности)»   |  |                   |     |
| 38.  | Раздел 5. «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)» имеется | да                |     |
| 39.  | Наименования профессиональных и общих компетенций совпадают с указанными в п. 1.1  | да                |     |
| Экспертиза показателей объемов времени, отведенных на освоение ПМ,<br>указанных в п. 1.3 раздела 1 «Паспорт рабочей программы профессионального модуля»<br>и в табл. 3.1 и 3.2 раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля» |  |                   |     |
| 40.  | Общий объем времени, отведенного на освоение модуля (всего часов), в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает    | да                |     |
| 41.  | Объем обязательной аудиторной нагрузки в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает                                | да                |     |
| 42.  | Объем времени, отведенного на выполнение лабораторных и практических занятий, в таблицах 3.1 и 3.2 совпадает             | да                |     |
| 43.  | Объем времени, отведенного на практику, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает                               | да                |     |
| 44.  | Объем времени, отведенного на самостоятельную работу студентов, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает       | да                |     |

|   |    |     |
|---|----|-----|
| ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ   | да | нет |
| Программа профессионального модуля может быть направлена на содержательную экспертизу |    |     |

Разработчик программы \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_      Методист: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
Подпись ФИО      Подпись      ФИО

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.      « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.