

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.

27.03.2019г.

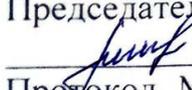
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ. 03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы  
продуктов и сырья животного происхождения  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 36.02.01 Ветеринария  
базовая подготовка  
форма обучения очная**

Троицк  
2019

## **РАССМОТРЕНА:**

Предметно-цикловой методической комиссией по Товароведению и экспертизе качества потребительских товаров

Председатель

 Ремезова Н.В.

Протокол № 5

«25» 03. 2019 г.

Составитель:

Конечких С.П., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ ТАТ

**Эксперты:**

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза:

Конечких С.П., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ ТАТ

Абдулкадырова Р.С. старший методист отдела УМР учебно-методического  
Управления Южно-Уральский ГАУ

Содержательная экспертиза:

Конечких С.П., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ ТАТ

Ремезова Н. В. преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ ТАТ

Внешняя рецензия

Кондаков Николай Михайлович, ветеринарный врач ОГБУ «Троицкой  
ветеринарной станции по борьбе с болезнями животных»

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 Ветеринария, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.05.2014г. №504.

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ профессиональных модулей начального 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 студентами 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>8</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>17</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. 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.

#### 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 – 40 часов;

консультации - 27 часов;

учебной практики – 72 часа (2 недели).

Формы аттестации:

МДК. 03.01 – дифференцированный 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.	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
ОК 5.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационные 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), 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 ПМ 03 Участие в проведении ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			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 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 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 животных не допускают к убою или направляют для санитарного убоя	2	1
	<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>	<b>ПЗ. № 2.</b> Определение видовой принадлежности мяса.	2	2
	<b>13</b>	<b>ПЗ. № 3.</b> Определение видовой принадлежности мяса.	2	2
	<b>14</b>	<b>ПЗ. № 4.</b> Исследование степени свежести мяса по органолептическим показателям	2	2
	<b>15</b>	<b>ПЗ. № 5.</b> Исследование степени свежести мяса по биохимическим показателям	2	2

	<b>16</b>	<b>ПЗ. № 6.</b> 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 (не предусмотрены)</b>			
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	<b>21</b>	<b>ПЗ. № 7.</b> ВСЭ пищевых животных жиров	2	2
<b>22</b>	<b>ПЗ. № 8.</b> 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 (не предусмотрены)</b>			
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	<b>27</b>	<b>ПЗ. № 9.</b> Трихинеллоскопия мяса свинины	2	2
<b>Тема 1.10.</b> Изучение пищевых токсикозов и токсикоинфекций			<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> ПЗ. №10. Отбор проб для бактериологического исследования мяса и мясопродуктов	2	2
	<b>32</b> ПЗ. №11. 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 уоя больных животных, способы и режимы обеззараживания мяса и мясопродуктов, их санитарная оценка и пути реализации	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b> (не предусмотрены)		
	<b>Практические занятия</b> (не предусмотрены)		
<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
	<b>40</b> ВСЭ молока	2	1
	<b>41</b> ВСЭ молока	2	1
	<b>42</b> ВСЭ молока больных животных	2	1
	<b>43</b> ВСЭ продуктов животноводства и растениеводства на рынках	2	1
	<b>44</b> ВСЭ продуктов животноводства и растениеводства на рынках	2	1
	<b>45</b> Сертификация пищевых продуктов	2	1
	<b>Лабораторные занятия</b>	<b>20</b>	
	<b>46</b> ЛЗ. № 2. Исследование образцов колбас на свежесть, их санитарная оценка	2	2
	<b>47</b> ЛЗ. № 3. Исследование образцов колбас на свежесть, их санитарная оценка	2	2
	<b>48</b> ЛЗ. № 4. Исследование образцов мясных баночных консервов	2	2

	<b>49</b>	<b>ЛЗ. № 5.</b> Исследование образцов мясных баночных консервов	2	2
	<b>50</b>	<b>ЛЗ. № 6.</b> Исследование средней пробы молока, определение натуральности и сортности	2	2
	<b>51</b>	<b>ЛЗ. № 7.</b> Исследование средней пробы молока, определение натуральности и сортности	2	2
	<b>52</b>	<b>ЛЗ. № 8.</b> ВСЭ кисломолочных продуктов	2	2
	<b>53</b>	<b>ЛЗ. № 9.</b> ВСЭ пищевых яиц, их товарная оценка	2	2
	<b>54</b>	<b>ЛЗ. № 10.</b> ВСЭ меда	2	2
	<b>55</b>	<b>ЛЗ. № 11.</b> ВСЭ свежей рыбы	2	2
	<b>Практические занятия (не предусмотрены)</b>			
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 1. Проведение ветеринарно - санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения</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.			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 (не предусмотрены)</b>		
	<b>Практические занятия (не предусмотрены)</b>		
<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 (не предусмотрены)</b>		
	<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. Патология органов пищеварения и печени</b>		<b>2</b>	
	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	<b>63</b>   Этиология, патогенез, классификация, функциональные и	2	1

	морфологические изменения, исходы при патологии органов пищеварения и печени		
	<b>Лабораторные занятия</b> (не предусмотрены)		
	<b>Практические занятия</b> (не предусмотрены)		
<b>Тема 2.4. Патология мочеполовой системы</b>		<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. Отравления</b>		<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. Микозы и микотоксикозы</b>		<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</b> (не предусмотрены)		
	<b>Практические занятия</b> (не предусмотрены)		
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) работа при изучении раздела 2. Проведение диагностики функциональных и морфологических изменений в органах и системах животных при вскрытии трупов павших животных</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 лабораторий: ветеринарно-санитарной экспертизы, патологической физиологии и патологической анатомии.

*Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:*

#### **1. Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы**

Экран переносной, проектор, ноутбук, Микроскопы Биолам МБИ. Учебные приборы: электрическая плитка; лабораторная посуда; электронные весы; водяная баня; штативы; фарфоровые ступки с пестиками; предметные и покровные стекла; мерные цилиндры; мерные пробирки; титровальные установки; стеклянные бюксы; чашки Петри; бактериальные петли; химические стаканы; воронки; держатели пробирок; спиртовки; пинцеты; стеклянные палочки; эксикатор; сушильный шкаф; сушильный аппарат АПС – 2; люминоскоп «Филин»; микроскопы; инструменты для взятия проб; разделочные доски; ножницы; фарфоровые тарелки; металлические шпатели; термометр; лабораторный рН-метр; рефрактометр; ареометр – лактоденсиметр; нитрат –тестер; редуктазник; стеклянные стаканы; овоскоп; трихинеллоскоп; компрессориумы; центрифуга лабораторная; анализатор молока «Лактан-4 М»; пластинки ПМК-1.

#### **2. Лаборатория патологической физиологии и патологической анатомии**

Экран переносной, проектор, ноутбук,

Стенды наглядных пособий по терминологии воспалительных процессов, бруцеллёзу, бешенству, лейкозу.

### **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?p11\\_id=5847](http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_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)

#### Интернет-ресурсы

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2016. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. – Москва, 2001-2016. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>.
3. Южно-Уральский государственный аграрный университет [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2016. – Режим доступа: <http://sursau.ru>.
4. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс] : сайт. – Москва, 2016. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru>.
5. Российское образование [Электронный ресурс] : федер. портал. – Режим доступа: <http://www.edu.ru/>.

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

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

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

Учебная практика УП 03.01 Работа по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения проводится в учебных лабораториях, лаборатории ВСЭ рынка, мясоперерабатывающих и молокоперерабатывающих предприятиях согласно графику выездов.

#### **4.4. Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса**

Форма работы	Вид занятия (количество часов)	
	Урок	Практические занятия, семинар
Разноуровневые задания	6	-
Практические занятия исследовательского характера	-	8
Учебные дискуссии	4	4
Видеоуроки	6	
Анализ конкретных производственных ситуаций	10	2

#### 4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

**Требование к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:** наличие высшего ветеринарного образования, соответствующего профилю модуля 03 *Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения* и специальности «Ветеринария», а также опыта в ветеринарной деятельности.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки по программам повышения квалификации, в том числе в сфере стажировки в профильных организациях.

**Требование к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:**

Руководство практикой осуществляют преподаватели, имеющие высшее образование по специальности «Ветеринария», опыт деятельности в соответствующей профильной сфере.

**Педагогический состав:** дипломированные преподаватели междисциплинарных курсов, 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
ПК3.1.Проводить ветеринарный контроль убойных животных	проводит ветеринарный контроль убойных животных	Текущий контроль в форме:  -устный опрос,  -тестирование,  -тестовые задания,  -ситуационные задачи  экспертная оценка выполнения лабораторных и практических занятий;  дифференцированный зачёт по производственной практике (по профилю специальности);  накопительная оценка по междисциплинарному курсу;  экзамен  квалификационный по профессиональному модулю.
ПК 3.2.Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию	проводит 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	проводит забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы	
ПК3.4.Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства	определяет 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	владеет приёмами обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения и утилизации конфискатов.	
ПК3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевых продуктов: колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья	участвует в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевых продуктов: колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья животного происхождения	
ПК3.7.Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия	участвует в проведении патологоанатомического вскрытия	
ПК 3.8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала	участвует в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся и 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	Наблюдение и интерпретация результатов по освоению профессионального модуля	
ОК 2. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Ориентируется в выборе методов и способов решения профессиональных задач в области осуществления зооигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий; оценивать их эффективность и качество.		
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в области ликвидации инфекционных и инвазионных заболеваний		
ОК 4. Осуществлять поиск и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Владение методами поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития		Наблюдение и интерпретация результатов по освоению профессионального модуля
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	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		
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	Проявление лидерских качеств		
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.		
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности	Ориентирование в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности		