

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы профессионального модуля.....	5
2. Результаты освоения профессионального модуля	7
3. Структура и содержание профессионального модуля.....	8
4. Условия реализации программы профессионального модуля	18
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы ГБПОУ ЛО «Беседский сельскохозяйственный техникум» в соответствии с ФГОС по специальности 36.02.01 «Ветеринария»

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:

- предубойного осмотра животных;
- участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;

уметь:

- проводить предубойный осмотр животных;
- вскрывать трупы животных;
- проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследований;
- консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала;

знать:

- правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;
- методику предубойного осмотра животных;
- правила проведения патологоанатомического вскрытия;
- приемы постановки патологоанатомического диагноза;
- стандарты на готовую продукцию животноводства;
- пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика;
- методики 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	528 часов
В том числе	
Максимальная учебная нагрузка обучающегося	348 часов
включая	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	232 часа
В том числе	
Теоретических занятий	128 часов
Практических занятий	104 часа
Учебная и производственная практика	180 часов
Самостоятельная работа обучающегося	116 часов

Аттестация по МДК 03.01 – экзамен;

Учебная практика – дифференцированный зачет

Производственная практика – дифференцированный зачет

ПМ 03 - квалификационный экзамен.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - управление работами по производству и переработки продукции животноводства, 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, 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

	Наименование разделов профессионального модуля		Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося			
	МДК 03.01. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.	348	232	104	116	144	36
ПК 3.1	Тема 1. Правила приема животных на мясоперерабатывающих предприятиях и факторы влияющие на качество мясной продукции.	44	26	10	18	30	6
ПК 3.2	Тема 2. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных заболеваниях скота и птиц	40	28	10	12	24	18
ПК 3.3	Тема 3. Пищевые токсикоинфекции. Ветеринарно-санитарная экспертиза переработки мяса и мясопродуктов и технического сырья.	33	22	12	11	12	0
ПК 3.4	Тема 4. Ветеринарно-санитарный и производственный контроль при консервировании мяса и мясопродуктов пищевые яйца и их экспертиза	30	20	10	10	42	0
ПК 3.5	Тема 5. Ветеринарно-санитарный контроль, пищевых продуктов на рынках и сертификация продукции	30	20	10	10	12	12
ПК 3.6	Тема 6. Патологическая физиология и анатомия.	33	22	12	11	0	0
ПК 3.7	Тема 7. Дистрофия, определение смерти, гипертрофия, регенерация. Воспаления, опухоли и некрозы.	39	26	10	13	0	0
ПК 3.8	Тема 8. . Патология сердечно сосудистой системы и органов кровообращения.	39	26	12	13	0	0

ПК 3.1	Тема 9. Патология внутренних органов. Отравление, их определение. Инфекционные заболевания.	36	24	10	12	0	0
ПК 3.2	Тема 10. Микозы. Вскрытие животных.	24	18	8	6	24	0
	Всего	528	232	104	116	144	36

Наименование разделов и тем, в том числе самостоятельное изучение		Количество часов по дневной форме обучения			
			ЛПЗ		
МДК 03.01. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.	348	128	104	116	
Тема 1. Правила приема животных на мясоперерабатывающих предприятиях и факторы влияющие на качество мясной продукции.	44	16	10	18	2
Тема 2. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных заболеваниях скота и птиц	40	18	10	12	3
Тема 3. Пищевые токсикоинфекции. Ветеринарно-санитарная экспертиза переработки мяса и мясопродуктов и технического сырья.	33	10	12	11	2
Тема 4. Ветеринарно-санитарный и производственный контроль при консервировании мяса и мясопродуктов пищевые яйца и их экспертиза	30	10	10	10	2
Тема 5. Ветеринарно-санитарный контроль, пищевых продуктов на рынках и сертификация продукции	30	10	10	10	2
Тема 6. Патологическая физиология и анатомия.	33	10	12	11	2
Тема 7. Дистрофия, определение смерти, гипертрофия, регенерация. Воспаления, опухоли и некрозы.	39	16	10	13	2
Тема 8. . Патология сердечно сосудистой системы и органов кровообращения.	39	14	12	13	2
Тема 9. Патология внутренних органов. Отравление, их определение. Инфекционные заболевания.	36	14	10	12	2
Тема 10. Микозы. Вскрытие животных.	24	10	8	6	2
ИТОГО	348	128	104	116	