

Министерство образования Республики Карелия
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Карелия
«Сортавальский колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

специальности 36.02.01 Ветеринария

(базовая подготовка среднего профессионального образования)

Составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 Ветеринария, утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 12 мая 2014 г. № 504

Одобрена цикловой методической комиссией специальных дисциплин сельскохозяйственного направления на заседании 31 августа 2018 г. Протокол № 1
Председатель ЦМК: Н.Б. Крылова

Автор: Т.Н. Вельева, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 36.02.01 Ветеринария (базовой подготовки) в части освоения основного 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.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального 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, 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, отводимое на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего - 738 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 270 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 90 часов;
учебной и производственной практики - 468 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) «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.
ОК1.	Понимать сущность и социальное значение 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.
ОК3.	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			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ПК 3.1-3.8	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза	207	90	50	-	45	-	72	-
ПК 3.9, 3.10	Раздел 2. Патологическая анатомия и физиология	243	90	40	-	45	-	108	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(концентрированная) практика</i>	288							288
	Всего:	738	180	90	-	90		180	288

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Задание на дом	Уровень освоения
		Лекции	ЛЗ, ПЗ	СР		
1	2	3	4	5	6	7
ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения		90	90	90		
МДК.03.01 Проведение экспертизы продуктов и сырья животного происхождения		90	90	90		
Раздел ПМ 03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза		40	50	45		
	Введение					
1	Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза», ее значение, задачи, содержание и связь с другими дисциплинами учебного плана. Краткие исторические сведения о развитии отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. Роль дисциплины в подготовке специалиста.	2			Учебник Бровко М.Ф. «Ветеринарно - санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства» стр. 7-8	1
Раздел 1. Убойные животные. Транспортирование животных (птицы). Предубойное содержание и убой. Методика осмотра голов, туш и внутренних органов		8	4	6		
Тема 1.1. Убойные животные и факторы, определяющие категории их упитанности. Транспортирование животных. Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте		2	-	-		
2	Характеристика животных, предназначенных для убоя, их заготовка и современные требования, предъявляемые к ним. Значение откорма и нагула животных, ветеринарно-профилактические мероприятия при их заготовке. Методы определения упитанности скота и птицы. Действующие ГОСТы. Задачи ветеринарной службы при транспортировании убойных животных. Способы транспортирования: перевозка автомобильным, железнодорожным и водным транспортом, перегон животных. Подготовка животных к транспортированию, требования к транспортным средствам. Оформление транспортной документации. 7. Требования к погрузке и содержанию животных в пути. Профилактика транспортного травматизма и мероприятия по снижению потерь живой массы и упитанности. Болезни животных, связанные с транспортированием. Изолирование и карантинирование животных. Дезопромывочные станции и пункты, их назначение. Порядок ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных.	2			Учебник Бровко М.Ф. «Ветеринарно - санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства» стр. 15 - 23 Оформить конспект.	1
Тема 1.2. Подготовка животных (птицы) к убою. Предприятия по переработке животных (птицы)		2	-	-		

3.	Порядок приема и сдачи животных (птицы) на боенские предприятия, их размещение, сортировка по полу, возрасту и упитанности. Режим предубойного содержания, его влияние на убойный выход, качество мяса. Подготовка к убою скота и птицы, их предубойный осмотр и его значение. Болезни и другие состояния, при которых животных и птицу не допускают к убою или направляют для убоя на санитарную бойню. Ветеринарные правила допуска на убой больных и вакцинированных животных. Регистрация предубойного осмотра животных. Мероприятия, проводимые на скотобазе в случае выявления инфекционных заболеваний. Типы и структура боенских и мясоперерабатывающих предприятий, их экономическая и производственная характеристика. Ветеринарно-санитарные требования при строительстве и эксплуатации мясо- и птицекомбинатов, боен, убойных пунктов и площадок, ветеринарно-санитарных блоков в промышленных комплексах. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию. Водоснабжение, удаление сточных вод, их очистка и обеззараживание с соблюдением требований закона по охране природы. Дезинфекция, требования к дезинфицирующим веществам, применяемым на мясоперерабатывающих предприятиях. Дезинсекция, дератизация. Роль и значение ветеринарной службы в работе мясоперерабатывающих предприятий по выпуску доброкачественной продукции. Личная гигиена и гигиена труда.	2			стр. 37 Оформить конспект.	1
Тема 1.3. Убой животных (птицы). Основы технологии и гигиена первичной переработки животных		2	2	-		
4.	Современные технологические схемы убоя животных (птицы) и первичная переработка туш (тушек) и органов. Особенности технологии переработки туш различных видов животных на конвейерных линиях мясокомбинатов, скотобойных и полевых пунктах, в ветеринарно-санитарных блоках комплексов. Способы обескровливания. Зачистка туш и ее значение. Ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов. Понятие об убойной массе и убойном выходе продукции. Нормативы выхода массы мяса, жира-сырца, субпродуктов.	2			стр. 45-61 Оформить конспект.	1
5.	ПЗ№ 1. Оформление документации учета и отчетности на мясоперерабатывающих предприятиях.		2		Оформление работы	2
Тема 1.4. Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов. Клеймение.		2	2	6		
6.	Цель и значение послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра. Организация рабочих мест по осмотру продуктов убоя на конвейерных линиях мясокомбинатов, боен, птицекомбинатов, убойных пунктах. Значение исследования лимфатической системы при ветеринарно-санитарной экспертизе. Строение и топография лимфатических узлов и их особенности у различных видов животных. Методика и техника послеубойного исследования головы, внутренних органов и туш животных. Особенности осмотра органов и тушек кроликов и птицы. Клеймение туш (тушек). Ведение рабочей документации.	2			стр. 63 Оформить конспект.	1
7.	ПЗ№2. Определение топографии и морфологических особенностей лимфатических узлов головы, туши, внутренних органов.		2		Оформление работы	2
Самостоятельная работа: Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов. Решение ситуационных задач				6		
Раздел 2. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы		2	6	-		

8.	Современные понятия о пищевых заболеваниях людей, их квалификация по этиологическому признаку. Роль мяса, мясных и других продуктов животного происхождения и возникновение пищевых заболеваний. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Характеристика бактерий рода сальмонелла. Санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелла. Токсикоинфекций, вызываемые условно патогенными микроорганизмами. Патаненность бактерий для животных и человека. Источники и пути инфицирования мяса и других продуктов и их санитарная оценка при обсеменений микроорганизмами. Эпидемиологическая роль отдельных пищевых продуктов в развитии токсикозов стафилококковой этиологий и ботулизма у человека. Санитарная оценка продуктов, обсемененных стафилококками, токсическими стрептококками и клостридиум ботулиnum. Действующие ГОСТы. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов.	2			стр. 187 Оформить конспект.	1
9.	ЛЗ № 1. Отбор проб, оформление сопроводительных документов, отправка в ветлабораторию		2		Оформление работы	2
10.	ЛЗ № 2 Лабораторные исследования мяса и мясных продуктов на наличие бактерий рода сальмонелла, условно паточных микроорганизмов,		2		Оформление работы	2
11.	ЛЗ № 3. Лабораторные исследования мяса и мясных продуктов на наличие токсических стафилококков и стрептококков, анаэробной микрофлоры		2		Оформление работы	2
Раздел 3 Морфология, химия и товароведение мяса.		2	4	6		
12.	Мясо, его пищевое и биологическое значение. Морфологический и химический состав мяса различных видов убойных животных и птицы. Влияние вида, пола, возраста, породы животных и типов кормления на качество мяса. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности животных, термическому состоянию и пищевому назначению. Распознавание мяса диких животных. Товароведческая оценка мяса. Изменения в мясе после убоя. Созревание (ферментация) мяса, его сущность и факторы, влияющие на данный процесс. 8. Особенности созревания мяса больных, переутомленных и истощенных животных. Изменения мяса при хранении, причины и их сущность. Методы определения свежести мяса. Санитарная оценка мяса различных категорий свежести. Действующие ГОСТы.	2			стр. 88. Оформить конспект.	1
13.	ЛЗ № 4. Определение степени свежести мяса и санитарная оценка по результатам органолептического исследования		2		Оформление работы	2
14	ЛЗ № 5. Микроскопия мазков отпечатков и качественной реакции на продукты первичного распада белков в бульоне		2		Оформление работы	2
Самостоятельная работа: Реферативное задание по теме Морфология, химия и товароведение мяса. Кроссворд.					6	
Раздел 4 Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья		2	-	-		
15.	Субпродукты, их классификация и пищевая ценность. Основы технологии, гигиена переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов. Пищевые жиры. Жировое сырье, его пищевое значение, сбор и переработка. Изменение жира в процессе производства и при хранении. Технохимический контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза жира. Кишечное сырье.	2			стр. 382. Оформить конспект.	1

	Номенклатура комплектов кишок и их использование. Сбор, консервирование и обработка кишок на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах. Пороки кишок и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья. Кровь. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Переработка крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и готовых продуктов. Утилизация конфискатов. Ветеринарно-санитарные требования: к складам, предприятием по переработке технического сырья и утилизационным предприятиям.					
Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекции, инвазионных и незаразных заболеваниях, отравления		8	6	-		
Тема 5.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях		2	4	-		
16.	Предубойная и послеубойная диагностика основных инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты. Ветеринарно-санитарная оценка тушек кроликов и птицы при болезнях инфекционной этиологии. Требования безопасности труда рабочего персонала при обнаружении зооантропозных болезней. Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний животных, дезинфекция помещений и оборудования	2			стр. 127. Оформить конспект.	1
17.	ЛЗ № 6. Приготовление мазков – отпечатков из патологических измененных органов и тканей. Окрашивание по Грамму, Циль-Нильсену, метиленовой синью и сафраном		2		Оформление работы	2
18	ЛЗ № 7. Микроскопические исследования готовых мазков-отпечатков на наличие возбудителей отдельных инфекционных заболеваний.		2		Оформление работы	2
Тема 5.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных заболеваниях		2	2	-		
19.	Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика. Локализация возбудителя в тканях и органах животных. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении болезней инвазионной этиологии, передающихся и не передающихся человеку через мясо. Ветеринарно-санитарная оценка тушек птицы и кроликов при обнаружении болезней инвазионной этиологии.	2			стр.202. Оформить конспект.	1
20.	ЛЗ № 8. Трихинеллоскопия парной, остывшей, охлажденной свинины. Трихинеллоскопия мороженой свинины.		2		Оформление работы	2
Тема 5.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных заболеваниях.		2	-	-		
21	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш (тушек) и органов животных при септических процессах, болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечнососудистой и мочеполовой систем, маститах, патологии обмена веществ, новообразованиях, ожоговых и механических травмах.	2			стр. 229 Оформить конспект.	1
Тема 5.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях и радиационном загрязнении.		2	-	-		

22	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш (тушек) и органов животных (птицы), перенесших острые отравления и подвергнутых обработкам пестицидами, лечению антибиотиками. Сроки убоя животных (птицы), подвергшихся воздействию сильно действующих и радиоактивных веществ, санитарная оценка продуктов убоя.	2			стр. 236 Оформить конспект.	1
Раздел 6 Обеззараживания туш и внутренних органов больных животных. Пути реализации мяса.		2	4	6		
23	Убой больных животных, его обоснование и порядок проведения. Различия мяса и внутренних органов здоровых, больных и убитых в атональном состоянии животных в органолептической характеристике и лабораторных показателях. Санитарная оценка продуктов убоя. Обезвреживание мяса и мясных продуктов высокой, низкой температурой и посолом. Режимы обезвреживания. Пути реализации обезвреженных продуктов. Действующие ГОСТы.	2			стр. 305 Оформить конспект.	1
24	ЛЗ № 9. Распознавание мяса больных животных по результатам органолептического исследования.		2		Оформление работы	2
25	ЛЗ № 10. Микроскопия мазков отпечатков, величина pH, реакция на пероксидазу и формольная реакция.		2		Оформление работы	2
Самостоятельная работа. Реферативное задание по теме Обеззараживания туш и внутренних органов.				6		
Раздел 7. Основы технологий и гигиены переработки продуктов животноводства. Технический и ветеринарно-санитарный контроль готовой продукции		8	12	12		
Тема 7.1. Консервация мяса и мясных продуктов низкой и высокой температурой. Консервация мяса и мясных продуктов поваренной солью. Копчения и другие методы консервации		2	-	6		
26	Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов, биологические принципы, санитарное и экономическое значение. Источники получения холода. Ледяное и льдосоленое охлаждение, применение сухого льда, типы ледников. Режимы и условия охлаждения и замораживания мяса и мясных продуктов в холодильниках, холодильных камерах. Замораживание мяса в блоках. Требование ГОСТов к охлажденному и мороженому мясу. Потери мяса при обработке холодом и сроки хранения его в холодильниках. Размораживание мяса. Пороки охлажденного и мороженого мяса. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках, порядок дезинфекции и дератизации. Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Основы технологии и гигиена производства различных видов мясных баночных консервов. Пороки мясных баночных консервов. Методы исследования и санитарная оценка мясных баночных консервов. Действующие ГОСТы на консервы. Ингредиенты посолочных смесей и их роль. Сущность и способы посола. Изменения в мясе при посоле. Условия хранения солонины, ее пороки и ветеринарно-санитарная экспертиза. Использование копчения при консервировании мяса. Виды копчения, технология производства ветчинно-рубленых изделий и их ветеринарно-санитарная экспертиза. Краткие сведения о новых методах консервирования мяса: сублимационная сушка, ультрафиолетовое и инфракрасное облучение, сверхвысокочастотный нагрев. Оценка и практическое применение данных методов консервирования.	2			стр. 312. Оформить конспект.	1
Самостоятельная работа: Презентационное задание Консервация мяса и мясных продуктов низкой и высокой температурой.				6		
Тема 7.2. Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий		2	4	-		

27	Краткая характеристика современного колбасного производства. Сырье и его подготовка для производства колбасных изделий. Основы технологии производства вареных, полукопченых, варено-копченых, сырокопченых колбас. Упаковка, хранение и транспортирование. Технохимический контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. Действующие ГОСТы на колбасные изделия.	2			стр. 320 Оформить конспект.	1
28	ЛЗ № 11. Исследование образцов вареных колбас на свежесть.		2		Оформление работы	2
29	ЛЗ № 12. Санитарная оценка колбасных изделий по результатам органолептических исследований, величина pH, реакции на аммиак (NH ₃) и сероводород.		2		Оформление работы	2
Тема 7.3. Основы технологий и гигиены получения молока		2	4	6		
30	Химический состав и пищевая ценность молока. Факторы, влияющие на химический состав и свойства молока. Микрофлора молока. Факторы, влияющие на его бактерицидные свойства. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока, его первичная обработка и хранение на ферме. Требования к молочной посуде, мойка и дезинфекция. Прифермерские молочные и их устройство. Правила личной и производственной гигиены работников фермы. Пороки молока и способы их предупреждения. Способы и режимы обезвреживания молока больных и вакцинированных животных. Мероприятия по повышению качества молока. Действующие ГОСТы на молоко.	2			стр. 342. Оформить конспект.	1
31	ЛЗ № 13. Взятие средней пробы молока и его органолептические исследования.		2		Оформление работы	2
32	ЛЗ № 14. Определение сортности и натуральности молока.		2		Оформление работы	2
Самостоятельная работа: Написание рефератов, докладов Основы технологий и гигиены получения молока.				6		
Тема 7.4. Основы технологий и ветеринарно-санитарной экспертизы кисломолочных продуктов.		2	4	-		
33	Кисломолочные продукты, их диетическое и лечебное значение. Способы приготовления простокваши, кефира, кумыса, творога, сметаны. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов. Санитарные и технологические требования, предъявляемые к молоку как к сырью для изготовления масла и сыров. Использование побочных продуктов переработки молока. Санитарно-гигиенические требования при реализации кисломолочных продуктов. Действующие ГОСТы на кисломолочные продукты.	2			стр. 372 Оформить конспект.	1
34	ЛЗ № 15. Взятие средней пробы кисломолочных продуктов и их органолептическая оценка.		2		Оформление работы	2
35	ЛЗ № 16. Определение качества кисломолочных продуктов.		2		Оформление работы	2
Раздел 8 Пищевые яйца их товароведческая оценка и ВСЭ.		2	4	6		
36	Пищевое значение яиц, их строение и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, упаковке, транспортировании и хранении яиц. Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных. Ветеринарно-санитарная оценка яиц и яичных продуктов. Классификация товарных яиц по ГОСТу.	2			стр. 405 Оформить конспект.	1
37	ЛЗ № 17. Определение видовой принадлежности яиц домашней птицы.		2		Оформление работы	2
38	ЛЗ № 18. Товарная оценка куриных яиц.		2		Оформление работы	2
Самостоятельная работа Рисунки в виде микроплаката «Строение яйца, пороки» Пищевые яйца их товароведения.				6		

Раздел 9 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.		2	10	6		
39	Положение о лаборатории ветсанэкспертизы на рынках. Устройство, оборудование, функции и задачи лаборатории. Требования и доставка пищевых продуктов на рынки, правила их ветеринарно-санитарной экспертизы, ведение документации. Пищевые продукты, не подлежащие продаже на рынках. Отбор проб. Особенности и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы мяса домашних и диких промысловых животных, сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, кроликов и нутрий, животных жиров и растительных масел, рыбы и пищевых яиц. Утилизация ветеринарных конфискатов. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на рынках. Денатурация молока, непригодного к использованию на пищевые цели. Порядок и методы исследования яйца. Экспертиза и санитарная оценка свежих и сушеных грибов. Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на рынках.	2			стр. 442. Оформить конспект.	1
40	ЛЗ № 19. Исследования образцов меда для определения натуральности по результатам органолептической оценки.		2		Оформление работы	2
41	ЛЗ № 20. Проведение экспертизы и санитарной оценка свежих и сушеных грибов.		2		Оформление работы	2
42	ПЗ № 3. Ознакомление с работой лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы		2		Оформление работы	2
43	ПЗ № 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства на рынках.		2		Оформление работы	2
44	ПЗ № 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства на рынках.		2		Оформление работы	2
Самостоятельная работа Написание рефератов, докладов Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.				6		
Раздел 10 Сертификация пищевых продуктов		2	-	3		
45	Предпосылки и этапы становления сертификации в России. Основные понятия в области сертификации. Законодательная база сертификации. Нормативные документы. Основные цели, принципы и правила системы сертификации ГОСТов на пищевые продукты. Структура системы сертификации ГОСТов.	2			стр. 452 Оформить конспект.	1
Самостоятельная работа Написание рефератов, докладов Сертификация пищевых продуктов.				3		
Раздел ПМ 03.02. Патологическая анатомия и физиология						
1.	Ведение. Дисциплина «Патологическая физиология и патологическая анатомия» её содержание, задачи, методика изучения и связь с другими дисциплинами учебного плана. История развития патологической физиологии и патологической анатомии.	2			стр. 3 - 8 Оформить конспект	1
Раздел 1. Общая нозология		4	-	2		
Тема 1.1. Учение о болезни. Общая этиология		2				
2.	Основные понятия о здоровье и болезни. Определение болезни. Снижение хозяйственной полноценности сельскохозяйственных животных как показатель болезни. Понятие о патологической реакции, патологическом процессе, патологическом состоянии. Классификация болезней; формы их течения. Периоды болезни. Исход болезни. Определение этиологии. Современные представления об этиологии болезней. Роль этиологического фактора в развитии патологического процесса. Характеристика патогенных раздражителей. Вызывающие, способствующие и предрасполагающие этиологические факторы. Роль рецепции в возникновении	2			стр. 9 - 14 Оформить конспект	1

	болезней.				
Тема 1.2. Роль факторов внешней среды в возникновении болезней. Учение о патогенезе. Реактивность организма.		2	-	2	
3.	Болезнетворные факторы и механизм их действия на организм животных. Действие механических факторов, понятие о травме. Травматический шок, стадии его развития. Действие физических, химических и биологических факторов на организм животных. Понятие о патогенезе. Причинно-следственная связь. Основные механизмы развития болезней. Значение нарушений нервной и гуморальной регуляции в развитии болезни. Пути распространения болезнетворных агентов в организме. Значение вида, породы, пола и возраста животных в патогенезе. Компенсаторные механизмы выздоровления и восстановления нарушенных функций. Понятие о шоке и коллапсе. Механизм развития шока, его виды. Понятие о реактивности и резистентности организма. Виды реактивности. Влияние внешних факторов на реактивность. Зависимость реактивности организма от состояния нервной и эндокринной систем, вида, возраста, пола, индивидуальных особенностей. Иммунологическая реактивность. Барьерные системы организма. Аллергическая реактивность, её виды, фазы и механизм развития. Анафилаксия, её стадии. Местные проявления аллергии.	2			стр. 19 - 41 Оформить конспект 1
Самостоятельная работа Решение ситуационных задач "Реактивность организма"				2	
Раздел 2. Общепатологические процессы		8	-	2	
Тема 2.1. Расстройства кровообращения, лимфообращения и содержания тканевой жидкости		2	-	-	
4.	Общие и местные нарушения кровообращения, их взаимосвязь. Артериальная гиперемия. Венозная гиперемия. Анемия. Тромбоз. Отличие тромбов от посмертных сгустков крови. Эмболия. Стаз. Инфаркт. Кровотечения и кровоизлияния. Дифференциация кровоизлияний от трупных пятен. Компенсаторные механизмы, исход и значение. Расстройства лимфообращения. Отеки и водянки.	2			стр. 43 - 55 Оформить конспект 1
Тема 2.2. Некроз, апоптоз, атрофия. Дистрофия		2	-	2	
5.	Некроз, некробиоз и апоптоз. Значение некроза и апоптоза для организма животных. Атрофия, её виды по происхождению, отличие от гипоплазии и кахексии. Дистрофия. Белковая дистрофия (диспротеинозы). Жировая дистрофия. Углеводная дистрофия. Минеральная дистрофия. Камни и конкременты, причины их образования. Виды камней в различных полостных органах. Химический состав камней и их значение для организма животного. Эндогенные и экзогенные нарушения пигментации.	2			стр. 56 - 64 Оформить конспект 1
Самостоятельная работа. Презентации по болезням «Некроз, апоптоз, атрофия. Дистрофия»				2	
Тема 2.3. Смерть		2	-	-	
6.	Понятие о смерти. Причины смерти, ее виды. Процесс смерти. Трупные признаки и посмертные изменения. Отличие трупных изменений от сходных патологических процессов. Значение признаков смерти при патологоанатомической диагностике и судебно-ветеринарной экспертизе.	2			стр. 87 - 97 Оформить конспект 1
Тема 2.4. Воспаление. Опухоли, лейкозы		2	-	-	
7.	Понятие о воспалении. Виды экссудатов. Основные отличия экссудата от трансудата. Учение И.И. Мечникова о фагоцитозе. Влияние нервной, эндокринной и иммунной систем на воспаление. Значение воспаления. Опухоли. Атипизм роста опухолей, особенности обмена веществ в	2			стр. 110 - 132 Оформить конспект 1

	опухолевой ткани. Экспериментальное изучение опухолей. Влияние нервной и эндокринной регуляции на опухолевый процесс. Доброкачественные и злокачественные опухоли. Смешанные опухоли (тератомы). Общие сведения о лейкозах. Лейкоз крупного рогатого скота, свиней, овец, лошадей и птицы.					
Раздел 3. Частная патология		34	34	37		
Тема 3.1. Патология сердечно - сосудистой системы, органов кроветворения и иммунной системы		2	2	4		
8.	Понятие о расстройствах общего кровообращения. Миокардиопатия. Нарушение функций проводимости, сократимости, возбудимости, автоматизма сердечной мышцы. Сосудистая недостаточность кровообращения. Понятие о гипертонии и гипотонии. Эндокардит. Миокардит. Перикардит. Объемные изменения сердца. Пороки сердца. Атеросклероз. Кардиосклероз. Артериосклероз. Воспаление селезёнки и лимфатических узлов. Патология тимуса.	2			стр. 155 - 167 Оформить конспект	1
9.	ЛЗ № 1 Изучение и определение различных видов заболеваний сердечнососудистой системы на трупном материале, гистологических, сухих и влажных препаратах.		2		Оформление работы	2
Самостоятельная работа. Решение ситуационных задач. "Патология сердечно - сосудистой системы, органов кроветворения и иммунной системы"				4		
Тема 3.2. Патология системы крови.		2	2	4		
10.	Изменение общего количества крови. Общие анемии. Качественные изменения эритроцитов. Изменения количественного и качественного состава лейкоцитов. Лейкоцитоз, лейкопения.	2			стр. 167-172 Оформить конспект	1
11.	ЛЗ № 2. Определение количественного и качественного состава крови. Изучение патологических форм клеток крови.		2		Оформление работы	2
Самостоятельная работа Решение ситуационных задач. "Патология системы крови"				4		
Тема 3.3. Патология органов дыхания		2	4	4		
12.	Нарушение функций верхних дыхательных путей, кровотока в легких. Асфиксия. Гипоксия и её типы. Компенсаторные механизмы при гипоксии. Одышка. Поражение плевральной полости и плевры. Патология лёгких. Воспалительные болезни лёгких. Экссудативные пневмонии. Некротические и продуктивные пневмонии. Объёмные изменения легких. Врожденный, приобретенный, обтурационный и компрессионный ателектаз. Эмфизема легких. Отек легких.	2			стр. 176-184. Оформить конспект	1
13.	ЛЗ № 3. Изучение и определение различных видов заболеваний органов дыхания на трупном материале, гистологических, сухих и влажных препаратах.		2		Оформление работы	2
14.	ЛЗ № 4. Изучение и определение различных видов заболеваний органов дыхания на трупном материале, гистологических, сухих и влажных препаратах.		2		Оформление работы	2
Самостоятельная работа Решение ситуационных задач. "Патология органов дыхания"				4		
Тема 3.4. Патология органов пищеварения		4	4	6		
15.	Основные причины нарушения пищеварения. Нарушение жевания, слюноотделения, глотания. Нарушение функций пищевода. Нарушение пищеварения в однокамерных желудках животных. Нарушение пищеварения в преджелудках у жвачных животных. Острое и хроническое	2			стр. 172-176, 187-194 Оформить конспект	1

	расширение (тимпания) рубца жвачных. Травматический ретикулит. Закупорка книжки.					
16.	Воспаление желудка и кишечника. Язвы желудка и кишечника. Язвенная болезнь желудка у свиней. Нарушение пищеварения в кишечнике, связанные с нарушением секреции и всасывания. Болезни, связанные с механической и динамической непроходимостью желудочно-кишечного тракта. Перитонит, его виды и последствия от перитонита.	2			стр. 194-200. Оформить конспект	1
17.	ЛЗ № 5. Изучение и определение различных видов заболеваний органов пищеварения на трупном материале, гистологических, сухих и влажных препаратах.		2		Оформление работы	2
18.	ЛЗ № 6. Изучение и определение различных видов заболеваний органов пищеварения на трупном материале, гистологических, сухих и влажных препаратах.		2		Оформление работы	2
Самостоятельная работа Решение ситуационных задач. "Патология органов пищеварения"				6		
Тема 3.5. Патология печени		2	2	-		
19.	Нарушение функций печени. Нарушение барьерной функции печени. Нарушение обмена веществ при патологии печени. Нарушение жёлчеобразования и жёлчевыделения. Желтуха, её виды, механизм развития. Гепатоз у крупного рогатого скота и птицы. Токсическая дистрофия печени у свиней. Неспецифический реактивный и гнойный гепатит. Атрофический, гипертрофический, билиарный, инфекционный, паразитарный циррозы печени.	2			стр. 201-207. Оформить конспект	1
20.	ЛЗ № 7. Изучение и определение различных видов заболеваний печени на трупном материале гистологических, сухих и влажных препаратах.		2		Оформление работы,	2
Тема 3.6. Патология мочеполовой системы		2	2	6		
21.	Расстройства нервной и гуморальной регуляции мочеобразования. Показатель очищения (клиренс). Нарушение клубочковой фильтрации. Нарушение канальцевой реабсорбции. Количественные и качественные изменения мочи. Уремия, нефроз и нефрит. Воспаление мочевого пузыря. Травматические и воспалительные патологические изменения в половых органах самцов. Орхит, баланопостит. Травматические и воспалительные патологические изменения в половых органах самок. Оварииты, сальпингиты, метриты: эндометриты, миометрит, периметрит и параметрит, вестибулит, вагинит. Маститы.	2			стр. 208-219. Оформить конспект	1
22.	ЛЗ № 8. Изучение и определение болезней органов мочевой и половой систем на трупном материале, сухих и влажных препаратах, по рисункам и таблицам.		2		Оформление работы	2
Самостоятельная работа Решение ситуационных задач. "Патология мочеполовой системы"				6		
Тема 3.7. Патология эндокринной системы		2	2	-		
23.	Эндокринные нарушения. Гипер- и гипофункция передней доли гипофиза. Нарушение функций задней доли гипофиза. Гипер- и гипофункции щитовидной железы. Нарушение функции околощитовидных желёз. Нарушение функции коркового и мозгового вещества надпочечных желёз. Сахарный и несахарный диабет. Стресс и общий адаптационный синдром.	2			стр. 219-227. Оформить конспект	1
24.	ЛЗ № 9. Изучение и определение различных видов заболеваний эндокринной системы на трупном материале, гистологических, сухих и влажных препаратах.		2		Оформление работы	2
Тема 3.8. Патология нервной системы		2	2	-		

25.	Патология нервной системы. Неврозы. Обмороки. Нарушение чувствительности. Нарушение двигательной функции нервной системы. Парезы и параличи. Гиперкинезы. Нарушение трофической функции нервной системы. Нарушение центральной нервной системы. Менингит, энцефалит, спинальный миелит.	2			стр. 227-234. Оформить конспект	1
26.	ЛЗ № 10. Изучение и определение различных видов заболеваний нервной системы на трупном материале, гистологических, сухих и влажных препаратах		2		Оформление работы	2
Тема 3.9. Патология обмена веществ		2	2	4		
27.	Нарушение основного обмена. Голодание, его виды. Гипер- и гиповитаминозы. Нарушение белкового, углеводного, жирового, минерального, водного обмена. Нарушение кислотно-щелочного равновесия. Алиментарная дистрофия. Алиментарная анемия. Алиментарная остеодистрофия. Кетозы. Беломышечная болезнь. Гипокобальтоз. Энзоотическая атаксия.	2			стр. 234-246. Оформить конспект	1
28.	ЛЗ № 11. Изучение и определение различных видов заболеваний обмена веществ на трупном материале, гистологических, сухих и влажных препаратах.		2		Оформление работы	2
Самостоятельная работа Решение ситуационных задач. " Патология обмена веществ "				4		
Тема 3.10. Отравления		2	2			
29.	Сущность отравлений. Отравления минеральными ядами. Отравления растительными ядами. Местные и общие изменения при отравлениях. Принципы патологоанатомической диагностики отравлений.	2			стр. 234-246. Оформить конспект	1
30.	ЛЗ № 12. Изучение и определение различных видов отравлений на боевом материале, сухих и влажных препаратах, по рисункам.		2		Оформление работы	2
Тема 3.11. Инфекционные болезни		6	4	2		
31.	Инфекционные болезни, местные и общие изменения и их диагностическое значение. Особенности патологоанатомической диагностики болезней, вызываемых бактериями, вирусами, простейшими и грибами. Смешанные инфекции и осложнения. Бактериальные болезни преимущественно с острым течением: сепсис, сибирская язва, эмфизематозный карбункул, рожа свиней, пастереллёзы, сальмонеллёзы, колибактериоз, дизентерия свиней, отёчная болезнь поросят, диплококковая септицемия, лептоспироз.	2			стр. 249-261. Оформить конспект	1
32.	Бактериальные болезни преимущественно с хроническим течением: туберкулёз, сеп, бруцеллёз, паратуберкулёз, некробактериоз.	2			стр. 261-277. Оформить конспект	1
33.	Вирусные болезни животных. Тканевой тропизм вирусов. Чума свиней, птиц и плотоядных животных, болезнь Марека, бешенство, болезнь Ауески, ящур, оспа, инфекционный ринотрахеит крупного рогатого скота, атрофический ринит свиней.	2			стр. 277-288. Оформить конспект	1
34.	ЛЗ № 13. Изучение и определение различных видов инфекционных болезней на боевом и трупном материале, гистологических, сухих и влажных препаратах, по таблицам и рисункам.		2		Оформление работы	2
35.	ЛЗ № 14. Изучение и определение различных видов инфекционных болезней на боевом и трупном материале, гистологических, сухих и влажных препаратах, по таблицам и рисункам.		2		Оформление работы	2
Самостоятельная работа Презентации по болезням. " Инфекционные болезни "				2		

Тема 3.12. Микозы и микотоксикозы		2	2	3		
36.	Инфекционные болезни, местные и общие изменения и их диагностическое значение. Особенности патологоанатомической диагностики болезней, вызываемых бактериями, вирусами, простейшими и грибами. Смешанные инфекции и осложнения. Бактериальные болезни преимущественно с острым течением: сепсис, сибирская язва, эмфизематозный карбункул, рожа свиней, пастереллёзы, сальмонеллёзы, колибактериоз, дизентерия свиней, отёчная болезнь поросят, диплококковая септицемия, лептоспироз.	2			стр. 288-292. Оформить конспект	1
37.	ЛЗ № 15. Изучение и определение различных видов микозов и микотоксикозов на боенском и трупном материале, гистологических препаратах.		2		Оформление работы	2
Самостоятельная работа Презентации по болезням " Микозы и микотоксикозы "				3		
Тема 3.13. Инвазионные болезни		4	4	4		
38.	Патологоанатомические изменения и диагностика протозойных болезней: пироплазмидозов (пиропазмоз, бабезиоз, тейлериоз, нутталиоз); эймериозов млекопитающих и птицы	2			стр. 249-261. Оформить конспект	
39.	Патологоанатомические изменения и диагностика гельминтозов, вызываемых сосальщиками и ленточными гельминтами: фасциолёз, эхинококкоз, цистицеркозы. Патологоанатомические изменения и диагностика гельминтозов, вызываемых круглыми червями	2			стр. 261-277. Оформить конспект	
40.	ЛЗ № 16. Изучение и определение различных видов инвазионных болезней на боенском и трупном материале, гистологических, сухих и влажных препаратах, по таблицам и рисункам.		2		Оформление работы	2
41.	ЛЗ № 17. Изучение и определение различных видов инвазионных болезней на боенском и трупном материале, гистологических, сухих и влажных препаратах, по таблицам и рисункам.		2		Оформление работы	2
Самостоятельная работа Реферативное задание " Инвазионные болезни "				4		
Раздел 4. Вскрытие трупов животных		2	6	4		
Тема 4.1. Общие требования при вскрытии трупов. . Вскрытие трупов животных разных видов		2	6	4		
42.	Цель вскрытия трупов животных. Виды вскрытия. Значение посмертной патологоанатомической диагностики в борьбе с болезнями животных. Этапы диагностического процесса. Дополнительные диагностические исследования и их значение. Обобщение результатов клинико-анатомического исследования. Заключение (нозологический диагноз). Организация места вскрытия и санитарные требования. Транспортирование трупов к месту вскрытия и ветеринарно-санитарные требования при перевозке трупов. Обезвреживание места вскрытия и методы уничтожения или утилизации трупного материала. Личная профилактика при работе с трупами. Методы и техника вскрытия. Методы вскрытия трупов разных видов животных и их применение. Порядок исследования трупа и последовательность его вскрытия. Технические приёмы. Вскрытие брюшной, грудной и черепной полостей и их обследование. Способы извлечения систем органов, техника их вскрытия и методика исследования у разных видов животных. Документация вскрытия. Протокол диагностического и акт судебно-ветеринарного вскрытия, их особенности и содержание. Требования, предъявляемые к оформлению протокола вскрытий. Ветеринарно-просветительная работа. Сбор патологоанатомического материала, подготовка его для фиксации изготовление музейных препаратов.	2			стр. . 335-338. Оформить конспект	1

43.	ЛЗ № 18. Вскрытие трупов животных, оформление документации вскрытия, отбор патологического материала для бактериологического исследования, упаковывание его для пересылки в лабораторию и оформление сопроводительного документа.		2		Оформление работы	2
44.	ЛЗ № 19. Вскрытие трупов животных, оформление документации вскрытия, отбор патологического материала для гистологического исследования, упаковывание его для пересылки в лабораторию и оформление сопроводительного документа.		2		Оформление работы	2
45.	ЛЗ № 20. Вскрытие трупов животных, оформление документации вскрытия, отбор патологического материала для химического исследования, упаковывание его для пересылки в лабораторию и оформление сопроводительного документа.		2		Оформление работы	2
Самостоятельная работа Презентации по заданным темам " Общие требования при вскрытии трупов. . Вскрытие трупов животных разных видов "				4		
УП.03		180				

<p>Учебная практика Виды работ Изучение санитарных норм проектирования промышленных предприятий Изучение мясоперерабатывающих предприятий Изучение категорий убойных животных. Определение живой массы животных. Определение упитанности животных. Заполнение журналов № 33, №34, №35, №36. Изучение штата лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках. Изучение планировки лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Изучение журналов учёта ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, рыбы, раков, яиц, молока и молочных продуктов, мёда. Взятие средней пробы молочных продуктов. Взятие средней пробы молочных продуктов. Определение запаха, температуры, чистоты, кислотности, плотности, сортности молочных продуктов. Определение запаха, температуры, чистоты, кислотности, плотности, сортности кисломолочных продуктов. Определение качества сливочного масла. Изучение схемы органолептического исследования молочных продуктов. Изучение схемы приготовления сыров. Изучение схемы органолептического исследования кисломолочных продуктов. Изучение правил перевозки животных. Изучение норм погрузки животных. Ознакомление с местами для вскрытия трупов животных и оборудованием мест для вскрытия трупов Ознакомление со спецодеждой, правилами техники безопасности и личной гигиены при работе с трупным материалом Освоение работы с секционными инструментами Ознакомление с методами уничтожения и утилизации трупного материала Освоение вскрытия трупа крупного рогатого скота Освоение вскрытия трупа свиньи Освоение вскрытия трупа лошади Освоение вскрытия трупа мелких животных Освоение вскрытия трупа птицы Обобщение результатов клинико-анатомического исследования Составление документации вскрытия трупов: протокола диагностического и акта судебно-ветеринарного вскрытия Освоение отбора материала для лабораторных исследований Составление сопроводительной документации на материал, направляемый в лабораторию</p>		2
ПП.03		
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ Проведение санитарно-гигиенической оценки содержания, кормления и использования с.х. животных и птицы. Проведение клинического исследования животного.</p>	288	3

<p>Оформление амбулаторного журнала и истории болезни.</p> <p>Проведение лабораторных исследований мочи, крови животных</p> <p>Обследование животных с сердечно – сосудистой недостаточностью и оказание им лечебной помощи.</p> <p>Обследование животных с болезнями органов дыхания и оказание им лечебной помощи.</p> <p>Обследование животных с болезнями органов пищеварения и оказание им лечебной помощи.</p> <p>Проведение клинического и лабораторного обследования животных с заболеваниями органов мочеотделения.</p> <p>Выявление животных с клиническими признаками нарушений обмена веществ и проведение их лечения.</p> <p>Участие в проведении диспансеризации.</p> <p>Проведение дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещения, составление акта.</p> <p>Сбор анамнеза, клинический осмотр заразнобольных животных, постановка диагноза, лечение, утилизация трупов животных, павших от инфекционных заболеваний, обеззараживание навоза.</p> <p>Проведение диагностических исследований животных, в т.ч. птицы, на туберкулез, бруцеллез, другие заразные заболевания.</p> <p>Оформление документации, взятие, упаковывание и пересылка патологического материала для лабораторного исследования.</p> <p>Взятие проб крови для исследования на бруцеллез, лейкоз, составление сопроводительной документации.</p> <p>Проведение профилактической вакцинации против различных заболеваний с применением различных способов введения биопрепаратов, наблюдение за животными после вакцинации.</p> <p>Участие в разработке профилактических и противоэпизоотических мероприятий в хозяйствах различных форм собственности.</p> <p>Определение норм кормления, составление анализ рационов для дойных и сухостойных коров</p> <p>Определение сахаропротеинового отношения в рационах скота разных физиологических групп</p> <p>Определение затрат кормов на 1 КГ молока</p> <p>Определение норм кормления, составление и анализ рационов кормления для свиней разных физиологических групп</p> <p>Составление схем-подкормок для поросят - сосунов</p> <p>Определение норм кормления, составление и анализ рационов для лошадей разных физиологических групп</p> <p>Определение норм кормления и анализ рационов для овец, кур и зверей</p> <p>Определение запасов кормов для животноводческих ферм и хозяйств</p> <p>Выполнение послеубойных и посмертных исследований при диагностике ларвальных цестодозов.</p> <p>Взятие материала для лабораторной прижизненной и посмертной диагностики инвазионных и паразитарных заболеваний. Отправка материала в ветеринарную лабораторию.</p> <p>Выполнение расчётов потребности в препаратах, приготовление рабочих форм препаратов для лечения больных животных.</p> <p>Расчёт потребностей в препаратах для хозяйства. Составление плана-графика проведения исследований на инвазионные болезни с учётом биологии возбудителей.</p> <p>Составление различных видов планов противопаразитарных мероприятий с учётом принципов планирования и требований, предъявляемых к планам.</p> <p>определение клинического состояния животных;</p> <p>оказание первой помощи сельскохозяйственным животным;</p> <p>введение животным лекарственные средства основными способами;</p> <p>стерилизация инструментов для обследования и различных видов лечения животных;</p> <p>обработка операционного поля, проведение местного обезболивания, наложение швов и повязок;</p> <p>кастрация сельскохозяйственных животных;</p>		
---	--	--

<p>оказание сельскохозяйственным животным акушерской помощи; уход за новорожденными животными; проведение работ, ведение документации в кинологическом питомнике; проведение работ в пчеловодческом хозяйстве, ведение документации; проведение работ в рыбоводческом хозяйстве, ведение документации Проведение предубойного осмотра животных; Проведение послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов; Проведение анализа продуктов и сырья животного происхождения; Проведение обеззараживания нестандартных продуктов и сырья животного происхождения; Проведение утилизации конфискатов и зараженного материала; Проведение вскрытия трупов разных видов животных; Постановка патологоанатомического диагноза; Составление документации вскрытия трупов: протокола диагностического и акта судебно-ветеринарного вскрытия; Отбор материала для лабораторных исследований; Составление сопроводительной документации на материал, направляемый в лабораторию; проведение информационно-просветительских бесед с населением; подготовка информационных материалов ветеринарной тематики; Работа в качестве оператора искусственного осеменения; Определение беременности ректальным и вагинальным методами; Диагностика гинекологической патологии; Лечение самок с гинекологической патологией.</p>		
---	--	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: информационных технологий в профессиональной деятельности, организации ветеринарного дела, животноводства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда; лаборатории: ветеринарной фармакологии и латинского языка, кормления животных, зоогигиены и ветеринарной санитарии, патологической физиологии и патологической анатомии, внутренних незаразных болезней, эпизоотологии с микробиологией, паразитологии и инвазионных болезней, ветеринарной хирургии, акушерства, гинекологии и биотехники размножения.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

посадочные места по количеству обучающихся;
рабочее место преподавателя;
комплект лекарственных веществ;
комплект хирургических и терапевтических инструментов;
комплект диагностических инструментов;
спецодежда.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

посадочные места по количеству обучающихся;
рабочее место преподавателя;
лабораторная посуда;
инструменты для ведения лекарственных веществ;
дезинфицирующие средства.

Технические средства обучения:

интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Жуленко В.Н., Горшков Г.И. Фармакология: Учеб. Пособие. - М.: «КолосС», 2017 - 38 л.
2. Семенов Б.С. Частная ветеринарная хирургия: учеб.пособие. - М.: «КолосС», 2016 - 33,6л.
3. Дячук Т.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов - М.: КолосС, 2016 г., 368 с;
4. Кудряшов А.А. Паталогоанатомическая диагностика болезней животных - М.: КолосС, 2017 г., 720 с.;

Дополнительные источники:

1. Кондрахин И.П. Методы ветеринарной клинической лабораторной диагностики: учеб. пособие. - 2004 - 36 л.
2. Кондрахин И.П. Справочник ветеринарного терапевта и токсиколога: учеб. пособие.- 2005 - 38 л.
3. Рабинович М.И. Химиотерапевтические средства: справочник. – 2004 14 л.
4. Уша Б.В. Внутренние болезни животных: учебное пособие: - М.: Колос,2010г., 21 л.
5. Бессарабов Б.Ф., Алексеева С.А., Клетикова Л.В. Этиопатогенез, диагностика и профилактика нарушений обмена веществ у сельскохозяйственных птиц - М.: Колос, 2010 г., 288 с.

6. Газета «Ветеринарная жизнь» E - mail: vetlife © yandex. Ru
7. Стандартизация научно-практический журнал Национальный информационный центр по ТБТ и СФС
8. Метрология и приборостроение научно-технический журнал Национальный информационный центр по ТБТ и СФС
9. Ветеринария: научно-производственный журнал учрежден МСХ РФ
10. Морфологические ведомости: научно-производственный журнал учрежден МСХ РФ, www.ulsu.ru

Интернет ресурс. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Форма доступа: <http://www.booksmad.com/infekcionnye-bolezni/561-infekcionnye-bolezni-zhivotnykh-voronin-uchebnik.html>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» и специальности «Ветеринария».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой Педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов, а также преподаватели общепрофессиональных дисциплин:

«Анатомия и физиология животных», «Латинский язык в ветеринарии», «Основы микробиологии», «Основы зоотехнии».

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. Организовывать и проводить ветеринарный контроль убойных животных.	Соблюдение порядка, полноты и правильности проведения ветеринарного контроля убойных животных в соответствии с требованиями стандарта	Текущий контроль в форме защиты практических занятий. Тестирование. Контрольные работы. Защита рефератов. Дифференцированный зачет по разделам профессионального модуля. Экзамен.
ПК 3.2 Организовывать и проводить послеубойный осмотр голов, туш (тушек) и внутренних органов сельскохозяйственных животных.	Соблюдение порядка, полноты и правильности проведения ветеринарного контроля послеубойного осмотра голов, туш (тушек) и внутренних органов сельскохозяйственных животных в соответствии с требованиями стандарта	
ПК 3.3 Проводить предубойную и послеубойную диагностику инфекционных и инвазионных болезней сельскохозяйственных животных и организовывать и проводить ветеринарно-санитарные мероприятия при их обнаружении.	Соблюдение порядка, полноты и правильности проведения предубойной и послеубойной диагностики инфекционных и инвазионных болезней сельскохозяйственных животных и проведение ветеринарно-санитарных мероприятий при их обнаружении в соответствии с требованиями стандарта	
ПК 3.4 Организовывать и проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	Соблюдение порядка проведения забора образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию в соответствии с требованиями стандарта	
ПК 3.5 Организовывать и проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	Соблюдение порядка проведения забора образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с требованиями стандарта	
ПК 3.6 Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	Правильность определения соответствия стандартам продуктов и сырья животного происхождения	
ПК 3.7 Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.	Соблюдение порядка обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения	
ПК 3.8 Организовывать и проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пищевых продуктов:	Соблюдение порядка, полноты и правильности проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов: колбасных изделий, субпродуктов, пищевого	

колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья в соответствии с требованиями стандарта	
ПК 3.9 Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия	Соблюдение порядка, полноты и правильности проведения патологоанатомического вскрытия в соответствии с требованиями нормативных документов	
ПК 3.10 Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.	Соблюдение порядка, полноты и правильности проведения отбора, консервирования, упаковка и пересылка патологического материала в соответствии с требованиями нормативных документов	

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальное значение своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки профилактических, ветеринарно-санитарных мероприятий; оценка эффективности и качества выполнения	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов в животноводстве	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные учебники и пособия	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	работа на интерактивной доске с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектором	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных),	самоанализ и коррекция результатов собственной работы	

за результат выполнения заданий.		
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	анализ инноваций в области разработки технологических процессов в ветеринарии	

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
91-100	5	Отлично
76-90	4	Хорошо
60-75	3	Удовлетворительно
Менее 60	2	Не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций, как результатов освоения профессионального модуля.