Приложение 37

к основной образовательной программе

(программе подготовки специалистов среднего звена)

**по специальности 36.02.01 Ветеринария**

**Рабочая ПРОГРАММа профессионального модуля пм.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов**

**и сырья животного происхождения**

|  |
| --- |
|  |

2019

**Организация-разработчик:**

1. ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

**Разработчик:**

1. Каримов М.З., преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии педагогических работников

технологического направления

Протокол № 8 от «17» апреля 2019г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Смирных М.Г./

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |
| 1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |
| 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |
| 1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |
| 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) |  |

**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 основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **36.02.01 Ветеринария,** входящей в укрупненную группу специальностей **36.00.00 Сельское и рыбное хозяйство,** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования **36.02.01 Ветеринария**.

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке:

* 15808 Оператор по ветеринарной обработке животных;
* 15830 Оператор по искусственному осеменению животных и птицы;
* 18111 Санитар ветеринарный.

Уровень образования: основное общее, среднее (полное) общее образование. Опыт работы не требуется.

**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 обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

* 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего **324**  часа,

в т.ч. обязательная нагрузка **196** часов,

самостоятельная работа обучающегося **92** часа, учебная практика **36** часов.

***Использование часов вариативной части ООП***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Название*  *Учебной дисциплины* | *Количество часов* | *Обоснование* |
| *ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения* | *12* | *Дополнение в ППССЗ по специальности 36.02.01. Ветеринария умений, не предусмотренных ФГОС. Изучение теории и выполнение лабораторно-практических занятий на формирование знаний и умений:*   1. *Уметь проводить люминоскопию продуктов животного происхождения.* 2. *Уметь проводить люминоскопию продуктов растительного происхождения.* |

**2. РЕЗУЛЬТАТ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.**

|  |  |
| --- | --- |
| Код. | Наименование результата обучения |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей  профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовать собственную деятельность, определять методы и  способы выполнения профессиональных задач, оценивать их  эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой  для постановки и решения, профессиональных задач,  профессионального личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно- коммуникационные технологии для  совершенствования 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 смене технологий в профессиональной деятельности. |
| *ОРК 1.* | *Использовать объекты информатизации с учетом требований информационной безопасности* |
| ПК 3.1. | Проводить ветеринарный контроль убойных животных. |
| ПК 3.2. | Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию. |
| ПМ 3.3. | Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы. |
| ПМ 3.4. | Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства. |
| ПМ 3.5. | Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов. |
| ПМ 3.6. | Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья. |
| ПМ 3.7. | Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия. |
| ПМ 3.8. | Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала. |

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями. **Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.**

# 3. СТРУКТУРА ИСОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

**3.1. Тематический план**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код профе**-**  ссиональ**-**  ных  компетен**-**  ций | Наименование раздела  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 | Произ**-**  водственная  **(**по профилю  специаль**-**  ности**),** часов  *(*если  предусмотрена  рассредоточен  ная практика*)* |
| 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 |
| **ПК 3.1-3.10** | МДК. 03.01. Методики  Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения | 288 | 196 | 108 | - | 92 | **-** | - | **-** |
|  | Учебная практика | 36 |  | | | | | 36 |  |
|  | **Всего** | **324** | 196 | 108 | - | 92 | **-** | **36** | **-** |

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю .03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **МДК 03.01 Методики ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.** | |  |  |
| **Тема 3.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза.** | **Лекции:** | **66** | ***1*** |
| 1. Убойные животные и факторы, определяющие категории упитанности. Транспортировка животных на боенские предприятия. Характеристика животных, предназначенных для убоя, их заготовка и современные требования, предъявляемые к ним. Методы определения упитанности скота и птицы. Общие ветеринарно-санитарные требования к транспортировке скота и птиц. Способы транспортировки убойных животных. Оформление транспортной документации. Болезни животных связанные с транспортировкой. | 10 | ***1*** |
| 1. Предприятия по переработке животных на мясо. Предубойный режим содержания животных. Значение боенских предприятий. Помещения для предубойного содержания животных. Подготовка животных к убою. Способы обескровливания животных. Разделка и обработка различных видов животных. Мероприятия при обнаружении инфекционных болезней. Ветеринарное клеймение мяса. | 8 | ***1*** |
| 1. Морфологический, химический состав мяса, товароведческая оценка. Изменения в мясе после убоя и при хранении. Понятие о мясе, его пищевое и биологическое значение. Морфологический и химический состав мяса различных видов убойных животных. Понятие о созревании мяса. Товароведческая оценка мяса. Изменения, возникающие в мясе. | 6 | ***1*** |
| 1. Определение видовой принадлежности мяса животных. Определение видовой принадлежности мяса по конфигурации туш, цвету, структуре мышечной ткани, по костям скелета, по анатомическому строению органов. | **6** | ***2*** |
| 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях инфекционной, инвазионной и незаразной этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя, при обнаружении инфекционных, инвазионных и незаразных болезней. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое. Способы и режимы обеззараживания условно годного мяса. | **10** | ***2*** |
| 1. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови. Утилизация конфискатов. Субпродукты, их классификация и пищевая ценность. Пищевые жиры. Кишечное сырье. Кровь. | **8** | ***2*** |
| 1. Методика и ветеринарно-санитарный контроль готовой продукции животноводства.   Консервирование мяса. Потери мяса при обработке её холодом. Пороки баночных консервов. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. Основы технологии производства варёных колбас. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц. | **12** | ***2*** |
| 1. Методики обеззараживания несоответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения. Отличительные особенности мяса и внутренних органов здоровых, больных и убитых в агональном состоянии животных в органолептической характеристике и лабораторных показателях. Способы обеззараживания. | **3** | ***2*** |
| 1. Ветеринарно-санитарная оценка пищевых продуктов на рынке. Положение о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках. Устройство и оборудование, функции и задачи. Особенности и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса домашних животных. | **3** | ***2*** |
| **Лабораторно-практические занятия.** | **76** |  |
| 1. Ознакомление с транспортными средствами по перевозке убойных животных, пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения. Ознакомление с порядком ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств. | 8 |  |
| 1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя разных видов животных. | 8 |  |
| 1. Исследование образцов мяса на свежесть. Органолептические методы исследования. Определение послеубойных изменений в мясе. | 8 |  |
| 1. Отбор проб, упаковывание, оформление сопроводительных документов, пересылка материалов для бактериологического исследования в лабораторию на наличие условно патогенных и патогенных микробов и анаэробной микрофлоры. Приготовление мазков отпечатков из патологически изменённых органов с окраской метиленовой синью, по Грамму и Циль-Нильсену, микроскопическое исследование их на наличие возбудителей отдельных инфекционных заболеваний. Трихинеллоскопия свинины. Исследование мяса на цистециркоз. | 24 |  |
| 1. Исследование образцов проб вареных колбас на свежесть. Исследование молока здоровых и больных маститом коров по результатам органолептической оценки, кислотности, степени чистоты и бактериальной обсеменённости. Органолептические методы исследования яиц. Товарная и ветеринарная оценка куриных яиц. | 12 |  |
| 1. Распознавание мяса больных и здоровых животных по результатам органолептического и лабораторных показателей. | 8 |  |
| 1. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов на рынках и торговых комплексах. | 8 |  |
| **Самостоятельная работа.** | **44** |  |
| 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных и паразитарных болезнях, не передающихся человеку. | 4 |  |
| 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии. | 4 |  |
| 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса промысловых животных и пернатой дичи | 4 |  |
| 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий. | 2 |  |
| 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных и растительных масел. | 2 |  |
| 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса рыбы, морских млекопитающих, ластоногих и беспозвоночных животных | 4 |  |
| 1. Сортовая разрубка туш. | 2 |  |
| 1. Основы технологии и первичная обработка кожевенного сырья и технических животных продуктов. | 2 |  |
| 1. Сбор, первичная обработка и консервирование эндокринного сырья. Ветеринарно-санитарные условия сбора и транспортировки эндокринного сырья. | 4 |  |
| 1. Использование крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели. | 2 |  |
| 1. Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям. | 2 |  |
| 1. Дезинсекция, дезинфекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильниках. | 4 |  |
| 1. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза шерстных и слизистых субпродуктов. | 4 |  |
| 1. Основы технологии, хозяйственное применение и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья. | 4 |  |
| 1. Анатомо-морфологические особенности основных семейств промысловых рыб. | 4 |  |
| 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при болезнях бактериальной и протозой- ной этиологии. | 4 |  |
| 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза раков, морских млекопитающих и беспозвоночных животных. | 4 |  |
| 1. Виды транспортировки убойных животных. | 4 |  |
| **Тема 3.2. Судебно-ветеринарная экспертиза.** | **Лекции:** | **30** |  |
| 1. Общие научно методические, процессуальные и организационные основы судебно-ветеринарной экспертизы. Общие положения о судебной экспертизе, отдельные виды судебно-ветеринарной экспертизы. | 2 | *1* |
| 1. Экспертиза вещественных доказательств. Судебно-ветеринарная экспертиза объектов биологического и небиологического происхождения. | 2 | *2* |
| 1. Экспертиза случаев заболеваний и смерти животных вследствие неправильного их кормления и содержания. Болезни, возникающие у животных вследствие неправильного кормления. Судебно-ветеринарная диагностика отравлений неизвестного происхождения. Классификация болезней обмена веществ у животных и её значение для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. | 2 | *2* |
| 1. Судебная токсикология. Судебно-ветеринарная экспертиза отравлений животных, их причины и классификация. Дифференциальная диагностика отравлений неизвестного происхождения. Ядовитые вещества растительного и животного происхождения. Отравления поваренной солью. | 4 | *2* |
| 1. Экспертиза заболеваний вызванных действием крайней температуры. Местные и обще изменения, связанные с действием низкой и высокой температуры. | 2 | *2* |
| 1. Экспертиза поражений животных ионизирующим излучением и электрическим током. Условия вызывающие радиационное и электрическое поражение животных. Экспертное исследование в случае смерти животного под действием электричества. | 2 | *2* |
| 1. Экспертиза при спорах, возникающих, в связи с куплей продажей животных. Судебно-ветеринарная экспертиза вопросов борьбы с инфекционными заболеваниями. Экспертиза при возникновении спорных вопросов в связи с куплей продажей животных. | 6 | *1* |
| 1. Судебно-ветеринарная экспертиза пищевых продуктов животного происхождения. Роль и значение ветеринарного надзора в получении полноценных и доброкачественных продуктов питания для людей.   Роль и задачи государственного ветеринарного надзора в диагностике и профилактике отравлений у людей и животных. | 4 | *2* |
| 1. Судебная ответственность ветеринарных работников. Профессиональные нарушения ветеринарных специалистов, за которые предусмотрена уголовная ответственность. Врачебные ошибки, причины их появления и методы, позволяющие их избежать. | 4 | 2 |
| **Лабораторно-практические занятия.** | **18** |  |
| 1. Изучение вещественных доказательств. | 2 |  |
| 1. Изучение случаев заболевания и смерти животных вследствие неправильного их кормления и содержания. | 2 |  |
| 1. Изучение вопросов борьбы с инфекционными заболеваниями. | 2 |  |
| 1. *Проведение люминоскопии продуктов животного происхождения.* | *6* |  |
| 1. *Проведение люминоскопии продуктов растительного происхождения.* | *6* |  |
| **Самостоятельная работа.** | **16** |  |
| 1. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при возможных пороках, обусловленных условиями содержания и откорма животных. | 4 |  |
| 1. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации ветеринарной документации. | 4 |  |
| 1. Судебно-ветеринарная экспертиза импортного мясного сырья. | 2 |  |
| 1. Судебно-ветеринарная экспертиза мяса птицы. | 4 |  |
| 1. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации мёда. | 2 |  |
| **Самостоятельная работа.** | **32** |  |
| 1. Проработка конспектов |  |  |
| 1. Оформление лабораторно-практических работ |  |  |
| 1. Работа с учебной и справочной литературой |  |  |
| **Учебная практика**  Цель практики - подготовить студента к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения во время практического освоения профессиональных навыков, выполнение которых входит в обязанности ветеринарного фельдшера, таких как:   проведение предубойного осмотра животных;   вскрытие трупов животных;   отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения, для исследований;   консервирование, упаковывание и пересылка проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;   проведение анализа продуктов и сырья животного происхождения;   проведение обеззараживания нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;   проведение утилизации конфискатов и зараженного материала. | | **36** |  |
| **Обязательная аудиторная нагрузка** | | **196** |  |
| **Самостоятельная работа** | | **92** |  |
| **Учебная практика** | | **36** |  |
| **Производственная практика** | | **-** |  |
| **Максимальная нагрузка** | | **324** |  |

# 4 условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**4.1.Требования к минимальному материально- техническому обеспечению.**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных лабораторий:

* Ветеринарная фармакология и латинского языка
* Патологической физиологии и патологической анатомии
* Внутренние незаразные болезни
* Эпизоотология микробиологией»
* Паразитологии и инвазионных болезней
* Ветеринарной хирургии
* Акушерства, гинекологии и биотехники размножения

Полигоны**:**

* Ветеринарная клиника
* учебно-производственное хозяйство с учебной фермой

Залы**:**

* библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет»,
* актовый зал

а также

* оборудование учебных кабинетов и рабочих мест при лабораториях,
* ветеринарной клинике;
* комплект инструментов, приборов, приспособлений;
* комплекты плакатов, слайдов,
* комплекты учебно-методической документации;
* фиксационные: станки, веревки для животных,
* влажные, сухие патологические препараты,
* видео, диафильмы,
* муляжи животных,
* компьютер,
* принтер,
* DVD,
* видео- аудиотехника,
* компьютерные диски.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

**основная литература.**

1. Боровков М. Ф. Фролов В. П., Серко С. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учебник / Под ред. проф. М. Ф. Боровкова. 4-е изд., стер. – СПБ.: Издательство «Лань», 2013. – 480 с.: ил. – (Учебники для вузов. Специальная литература).
2. Жаров А.В.Судебная ветеринарная медицина: Учебник. - 3-е изд., испр. и доп. – СПб: Издательство «Лань», 2014. – 464 с.: ил. – (Учебники для вузов. Специальная литература)
3. Зоотехнический анализ кормов/ Е. А. Петухова, Р. Ф, Бессарабова, Л. Д. Халенева, О. А. Антонова. - 3-е изд., Стереотипное. 2014.- 240 с: ил. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений). (уч. пос.)
4. Васильев В.К., Попов А.П., Цыбикжапов А.Д. Общая хирургия: Учебное пособие. – СПб.: Издательство «Лань», 2014. – 272 с.: ил. – (Учебники для вузов. Специальная литература).

**дополнительная литература:**

1. Артемьева С. А., Артемьева Т. Н., Дмитриев А. И., Дарутина В. В. Микро-биологический контроль мяса животных, птицы, яиц и продуктов их перера-ботки / Справочник. — М.: КолосС, 2002.
2. Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник. / Под ред. М.Ф.Боровкова. - 2-е изд., стер. - М.: Лань, 2010. - 480 с Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Госсистема санитарно-эпидемиологического нормирования РФ и федеральных санитарных правил, норм и гигиенических нормативов. М: 1997.
3. Гражданский Кодекс РФ. Полный текст. — М.:Изд. Проспект, 1996.
4. Гражданский Кодекс РФ. Полный текст. — М.:Изд. Проспект, 1996.
5. Елемесов К. Е., Шуклин Н. Ф., Кирикбаев С. К. Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов. Т. 1,2. —Алма-Аты: Кредо, 2003.
6. Жаров В. С. Судебная ветеринарная медицина. М.: Колос, 2001.
7. Журавская Н. К, Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов. — М.: Колос, 1999.
8. Закон РФ «О ветеринарии». – М.: 14 мая 1993г, №4979-1.
9. Положение о проведении экспертизы некачественных и опасных продо-вольственного сырья и пищевых продуктов, их использование и уничтоже-ние. Постановление Правительства РФ от 29 сентября 1997г. №1263.
10. Барабанщиков Н.В. Молочное дело.- М.: Агропроиздат, 1988.
11. Бём Р., Плёва В. Микробиология мяса и сырья животного происхожде-ния. — М.: Пищевая промышленность, 1984.
12. Виноградов И. В. и др. Справочник по судебно-медицинской экспертизе. — М.: Медгиз, 1961.
13. Власенко В.В. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза. Куйбышев, 1986.
14. Временная технологическая инструкция по использованию парного мяса для производства вареных колбасных изделий. — М.: Госагропром СССР, 1986.
15. Грошов А. И. Методические указания и проведение практических занятий по судебной медицине. — М.: Медицина, 1983.

**периодические издания и Интернет-ресурсы:**

**периодические издания:** журналы: «Ветеринария», «Зоотехния», «Ве-теринарный врач», «Международный вестник ветеринарии», «Паразитоло-гия», «Антибиотики и химиотерапия», «Бюллетень лабораторной службы».

**информационно-справочные и интернет-ресурсы:**

1. http://vetdoctor.ru/
2. http://www.fsvps.ru/
3. http://www.vet-center.ru/
4. http://www.moodle.ugsha.ru/course/category.php?id=22
5. http://www.microbiology-ul.ru/
6. http://micro.moy.su/

**поисковые системы:**

1. http://www.bing.com/
2. http://google.ru
3. http://go.mail.ru/
4. http://www.nigma.ru/
5. http://www.search.qip.ru/
6. http://rambler.ru
7. https://www.yahoo.com/

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

Программа профессионального модуля ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения реализуется в течение четвертого курса обучения.

Организация учебного процесса и преподавание профессионального модуля в современных условиях должны основываться на инновационных психолого-педагогических подходах и технологиях, направленных на повышение эффективности преподавания и качества подготовки обучающихся.

Освоению данного модуля должны предшествовать дисциплины из общеобразовательного, общего гуманитарного и социально-экономического, математического и естественнонаучного, профессионального циклов, таких как*:* «Анатомия и физиология животных», «Латинский язык в ветеринарии», «Основы микробиологии», «Основы зоотехнии», «Ветеринарная фармакология», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Правовое обеспечение ветеринарной деятельности», «Метрология, стандартизация и подтверждения качества», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности», профессионального модуля «Осуществление зоогигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий», темы которого являются «Зоогигиена и ветеринарная санитария», «Клиническая пропедевтика», «Ветеринарная радиобиология», профессионального модуля «Участие в диагностике и лечении заболеваний сельскохозяйственных животных», темы которого являются «Патологическая физиология», «Патологическая анатомия», «Внутренние незаразные болезни», «Эпизоотология», «Паразитология и инвазионные болезни», «Ветеринарная хирургия», «Акушерство и биотехника размножения животных», «Ветеринарная вирусология».

Реализация программы профессионального модуля проводится при условии:

* теоретические учебные занятия проводятся сдвоенными парами продолжительностью по 1 часу 30 минут, между парами перерыв 10 минут;
* максимальная учебная нагрузка на обучающегося составляет не более 54 часов в неделю;
* обязательная учебная нагрузка не более 36 часов в неделю;

При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 8 человек.

# 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

* наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля;
* опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
* преподаватели должны проходить стажировку в профильных предприятиях и учреждениях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин по профилю специальности Ветеринария.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 3.1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных. | - иметь представление о сути проведения ветеринарного контроля убойных животных, а также получить практический опыт. | **Входной контроль:**  - устный опрос  **Текущий контроль:**  - опрос на занятии  **Рубежный контроль:**  - письменный опрос на занятии  **Итоговый контроль по разделу:**  - коллоквиум |
| ПК 3.2. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию | - приобрести навыки забора образцов крови, молока, мочи, фекалий, а также их упаковку и подготовку к исследованию | **Входной контроль:**  - устный опрос  **Текущий контроль:**  - опрос на занятии  **Рубежный контроль:**  - письменный опрос на занятии  **Итоговый контроль по разделу**:  - коллоквиум |
| ПК 3.3. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы | - приобрести навыки забора образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы. | **Входной контроль:**  **- устный опрос**  **Текущий контроль:**  - опрос на занятии  **Рубежный контроль:**  - письменный опрос на занятии  **Итоговый контроль по разделу**:  - коллоквиум |
| ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства. | - иметь представление о соответствии продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства. | **Входной контроль:**  **- устный опрос**  **Текущий контроль:**  - опрос на занятии  **Рубежный контроль:**  - письменный опрос на занятии  **Итоговый контроль по разделу**:  - коллоквиум |
| ПК 3.5. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов. | - иметь представление о мероприятиях по обеззараживанию не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизации конфискатов. | **Входной контроль:**  **- устный опрос**  **Текущий контроль:**  - опрос на занятии  **Рубежный контроль:**  - письменный опрос на занятии  **Итоговый контроль по разделу**:  - коллоквиум |
| ПК 3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья. | - приобрести практические навыки ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира  крови, кишок, эндокринного и технического сырья. | **Входной контроль:**  **- устный опрос**  **Текущий контроль:**  - опрос на занятии  **Рубежный контроль:**  - письменный опрос на занятии  **Итоговый контроль по разделу**:  - коллоквиум |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 01.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ на учебной практике |
| ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении консультирования работников животноводства и владельцев животных по вопросам кормления, содержания и использования животных.  Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике |
| ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении санитарно-просветительной деятельности и организации деятельности ветеринарной службы | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике |
| ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  Широта использования различных источников информации, включая электронные | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике |
| ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Оперативность и широта осуществления санитарно-просветительской и ветеринарной деятельности с использованием общего и специализированного программного обеспечения | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике |
| ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Контактность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе освоения образовательной программы модуля | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике |
| ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | Ответственность за результат выполнения заданий.  Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике |
| ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике |
| ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике |
| *ОКР 1. Использовать объекты информатизации с учетом требований информационной безопасности* | *Работает с объектами информатизации соблюдая требования информационной безопасности.* | *Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.* |