Приложение 40

к ООП СПО по специальности 36.02.01 Ветеринария

**Департамент образования и науки Тюменской области**

**ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»**

**Рабочая ПРОГРАММа**

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

|  |
| --- |
|  |

2020

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.01. Ветеринария, утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.05.2014 г. № 504.

 **Разработчик:**

1. Каримов Марат Закиевич, преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии педагогических работников

технологического направления

Протокол №\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

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** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по названной специальности, а также при разработке программ дополнительного профессионального образования в сфере ветеринарной деятельности

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.

**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.

**1.3.** Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего **288**  часов, в т.ч. обязательная нагрузка **196** часов, самостоятельная работа обучающегося **92** часа, учебная практика **36** часов.

**2. РЕЗУЛЬТАТ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 03 УЧАСТИЕ В ПРОВЕДЕНИИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ.**

Результатом освоения программы профессионального модуля Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения является

овладение обучающимися видом профессиональной деятельности числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

|  |  |
| --- | --- |
| Код. | Наименование результата обучения |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущейпрофессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовать собственную деятельность, определять методы испособы выполнения профессиональных задач, оценивать ихэффективность и качество. |
| ОК 3. | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения внестандартных ситуациях. |
| ОК 4.  | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимойдля постановки и решения, профессиональных задач,профессионального личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно- коммуникационные технологии длясовершенствования профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение,эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу спринятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. |
| ОК.8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматьсясамообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. |
| 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. |

# 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

# ПМ 03 УЧАСТИЕ В ПРОВЕДЕНИИ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРИСХОЖДЕНИЯ

3.1 Структура профессионального модуля ПМ 03 Участие в проведении продуктов и сырья животного происхождения.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Код профе**-**ссиональ**-**ныхкомпетен**-**ций | Наименование разделапрофессиональногомодуля | Всегочасов*(*максучебнаянагрузкаипрактики*)* | Объем времени, отведенный на освоениемеждисциплинарного курса (курсов) | **Практика** |
| Обязательная аудиторная учебнаянагрузка обучающегося | Самостоятельнаяработаобучающегося | Учебная**,**часов | Произ**-**водственная**(**по профилюспециаль**-**ности**),** часов*(*еслипредусмотренарассредоточенная практика*)* |
| Всего,часов | в т.ч.лабораторныеработы ипрактическиезанятия, часов | в т.ч.курсоваяработа(проект),часов | Всего,часов | в т.ч.курсоваяработа(проект),часов |
| 1 | 2 | **3** | **4** | 5 | 6 | **7** | 8 | **9** | **10** |
| **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** |  |
|  | Итого | **324** | **196** | 108 |  | **92** |  | **36** |  |

**3.2. Тематический план профессионального модуля ПМ 03 Участие в проведении 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** |
| **ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.** |  | **196** | ***1*** |
| **Раздел 1. Методики ветеринарно - санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.** |  | **196** | ***1*** |
| **Тема 3.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза.** | **Лекции:** | **50** | ***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.
 | 8 | ***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.
 | 6 | ***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.
 | **4** | ***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.
 | **4** | ***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.
 | **8** | ***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.
 | **6** | ***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. | **10** | ***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.
 | **2** | ***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.
 | **2** | ***2*** |
| **Лабораторно-практические занятия.** | **38** |  |
| 1. Ознакомление с транспортными средствами по перевозке убойных животных, пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения. Ознакомление с порядком ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств.
 | 4 |  |
| 1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя разных видов животных.
 | 4 |  |
| 1. Исследование образцов мяса на свежесть. Органолептические методы исследования. Определение послеубойных изменений в мясе.
 | 4 |  |
| 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.
 | 12 |  |
| 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.
 | 6 |  |
| 1. Распознавание мяса больных и здоровых животных по результатам органолептического и лабораторных показателей.
 | 4 |  |
| 1. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов на рынках и торговых комплексах.
 | 4 |  |
| **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
 | 2 |  |
| 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.
 | 2 |  |
| 1. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза шерстных и слизистых субпродуктов.
 | 2 |  |
| 1. Основы технологии, хозяйственное применение и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.
 | 2 |  |
| 1. Анатомо-морфологические особенности основных семейств промысловых рыб.
 | 2 |  |
| 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при болезнях бактериальной и протозой- ной этиологии.
 | 2 |  |
| 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза раков, морских млекопитающих и беспозвоночных животных.
 | 2 |  |
| 1. Виды транспортировки убойных животных.
 | 2 |  |
| **Раздел 2. Методики судебно-ветеринарной экспертизы.** |  |  |  |
| **Тема 2.1 Судебно-ветеринарная экспертиза.** | **Лекции:** | **32** |  |
| 1. Общие научно методические, процессуальные и организационные основы судебно-ветеринарной экспертизы.
 | 2 | *1* |
| Общие положения о судебной экспертизе, отдельные виды судебно-ветеринарной экспертизы. |  | *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.
 | 2 | 2 |
| **Лабораторно-практические занятия.** | **6** |  |
| 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 |  |
| **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 |  |
| **Учебная практика для получения первичных профессиональных навыков** 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** | **288** |  |

# 4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

# ПМ 03 УЧАСТИЕ В ПРОВЕДЕНИИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

**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.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**а) основные источники:**

1. Селивёрстов В.А. «Патологическая анатомия с методикой анализа вскрытия и судебно-ветеринарной экспертизы трупов сельскохозяйственных животных». – Ульяновск, 2018.
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, 2016. - 480 с.

**б) дополнительные источники:**

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.: Колос, 2016.
2. 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.

**в) 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://www.fsvps.ru/>
2. <http://www.vet-center.ru/>
3. <http://www.moodle.ugsha.ru/course/category.php?id=22>

**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/>
8. <http://yandex.ru>

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

Программа профессионального модуля «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».

# 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 1 год.

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**

**5.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).**

**Критерии оценивания компетенций:**

контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий, лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 |
| ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | Проявление интереса к исполнению гражданского долга и к службе в рядах вооруженных сил России.Проявление волевых качеств, ответственности, патриотичности | Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы  |

* 1. **Типовые контрольные задания для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по модулю.**

**Вопросы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

1. Охарактеризовать предубойный осмотр животных

2. Охарактеризовать структуру предубойной базы

3. Охарактеризовать подготовку скота к убою.

4. Охарактеризовать убой и переработку крупного рогатого скота

5. Охарактеризовать убой и переработку свиней.

6. Охарактеризовать убой и переработку птиц.

7. Охарактеризовать туалет мясной туши.

8. Охарактеризовать химический состав мяса.

9. Охарактеризовать мясо незрелых животных.

10. Охарактеризовать загар и запашность мяса.

11. Охарактеризовать категории мяса по свежести.

12. Охарактеризовать пищевой жир и жир-сырец.

13. Охарактеризовать переработку крови на пищевые, кормовые и лечебные продукты.

14. Охарактеризовать санитарную оценку кишок.

15. Охарактеризовать состав и химические свойства молока.

16. Органолептическая оценка коровьего молока.

17. Обезвреживание микрофлоры молока.

18. Охарактеризовать уход за доильным оборудованием.

19. Охарактеризовать устройство ветеринарной лаборатории ВСЭ.

20. Перечислить болезни передающиеся человеку через молоко.

21. Охарактеризовать пищевое яйцо.

22. Охарактеризовать строение яйца.

23. Охарактеризовать химический состав яйца.

24. Охарактеризовать ветеринарно - санитарную экспертизу растительных продуктов (грибов, картофеля)

25. Охарактеризовать причины недопущения меда в реализацию.

**Тестовые задания для проведения экзамена.**

Вариант I

1. Какой из перечисленных белков относится к полноценным белкам мяса?

А. Актин, миостин;

Б. Коллаген, эластин;

В. Актин, миозин;

Г. Гистидин

2. Составьте правильное соответствие:

 Заболевание Возбудитель

1. Сибирская язва; 1. Е. insidiosae;

2. Рожа свиней; 2. Cl. septicum;

3. Брадзот 3. B. anthracis

3. Закончите предложение: Для выработки высококачественной вяленой продукции используются только\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. В чем принято выражать кислотность молока?

А. В градусах Тернера;

Б. В градусах Цельсия;

В. В градусах Кельвина;

Г. В граммах.

5. Что происходит с плотностью молока при удалении жира?

А. снижается;

Б. не изменяется;

В. увеличивается;

Г. снижается незначительно.

6. Закончите предложение: к кисломолочным продуктам не относится\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. Каким числом определяется товарный сорт жира?

А. кислотным;

Б. товарным;

В. перекисным;

Г. йодным.

8. Что относится к животным жирам?

А. растительные масла;

Б. бараний, говяжий, свиной;

В. кулинарный;

Г. топлёные смеси.

9. Через сколько дней можно проводить убой крупного рогатого скота после вакцинации от ящура?

А. 3 дня;

Б. 5 дней;

В. 7 дней;

Г. 21 день.

10. Через какой период времени можно проводить убой животных после вакцинации от сибирской язвы?

А. 14 дней;

Б. 21 день;

В. 7 дней;

Г. 3 дня.

11. Как называется смещение и присыхание желтка к скорлупе без образования подскорлуповых пятен?

А. насечка;

Б. мятый бок;

В. присушка;

Г. красюк.

12. Составьте правильное соответствие:

Заболевание Возбудитель

1. Листериоз; 1. Chl. psitassi;

2. Орнитоз; 2.Вирус;

3. Бешенство 3. L. monocytogenes

13. Как называется отделение мясной мякоти от кости?

А. Обвалка;

Б. Жиловка;

В. Разделка;

Г. Созревание.

14. Какой период времени возбудитель классической чумы свиней сохраняется в солонине?

А. 1 неделя;

Б. 1 месяц;

В. 3 месяца;

Г. Более 10 месяцев

15. Что делают с больными столбняком животными?

А. уничтожают;

Б. варят;

В. красят;

Г. консервируют

16. Какова норма площади для крупного рогатого скота при перевозках на баржах и судах?

А. 2.5 – 3.0 м;

Б. 4.0 – 5.0 м;

В. 6.0 – 7.0 м;

Г. 8.0 – 9.0 м.

17. Какова норма определения расходов воды для содержания крупного рогатого скота в сутки?

А. 60 литров;

Б. 25 литров;

В. 100 литров;

Г. 50 литров.

18. Установите правильное соответствие:

Заболевание Локализация возбудителя

1. Диктиокаулёз; 1. Печень;

2. Фасциолез; 2. Скелетная мускулатура;

3. Трихинеллёз; 3. Лёгкие;

4. Пироплазмоз 4.Кровь.

19. Какой период времени перед убоем свиней выдерживают на голодном режиме?

А. 24 часа;

Б. 12 часов;

В. 3 часа;

Г.5часов.

20. Что является основной составной частью мяса?

А. скелетная мускулатура;

Б. гладкая мускулатура;

В. сердечная мышца;

Г. костная ткань.

21. Как у свиней называют наружный или подкожный жир?

А. шпик;

Б. сало;

В. рулет;

Г. бекон.

22. Дополните клинические признаки у свиней при отравлении поваренной солью?

Стремление вперёд.

Упирание головой в стену.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

23. Мясо только что убитого животного, сохранившее теплоту тела называется

А. парное мясо;

Б. подмороженное мясо;

В. оттаянное мясо;

Г. дефростированное мясо.

24. Какой орган исследуют при листериозе животных?

А. легкие;

Б. почки;

В. головной мозг;

Г. семенники

25. Какие тельца обнаруживают в мазках при бешенстве?

А. Бабеша-Негри;

Б. Включения;

В. Вышелесского;

Г. Пирогова.

Вариант II

1. После чего проводят ветеринарное клеймение мяса?

А. Ветеринарно-санитарной экспертизы;

Б. Лечения животных;

В. Профилактики;

Г. Дезинфекции.

2. Составьте правильное соответствие:

 Заболевание Возбудитель

1.Фасциолёз; 1. T. spiralis;

2. Трихинеллёз 2. F. gepatica;

3. Описторхоз 3. O. felineus

3. Закончите предложение: Важнейшей составной частью мышечной ткани являются\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Как называют мякотную часть, расположенную вдоль позвонков?

А. антрекот;

Б. покромка;

В. филе;

Г.огузок.

5. Назовите особый вид порчи мяса, возникающий в первые сутки после его хранения?

А. загар мяса;

Б. гниение мяса;

В. созревание мяса;

Г. плесневение мяса.

6. Закончите предложение: плесневение мяса вызывается развитием плесневелых грибов\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. Каким числом определяется товарный сорт жира? А. кислотным;

Б. товарным;

В. перекисным;

Г. йодным.

8. За какой период до убоя целесообразно проводить кастрацию самцов?

А. 6 месяцев;

Б. 2.5 – 3 месяца;

В. 1 месяц;

Г. 1 год.

9. При каких заболеваниях запрещается убой больных и подозрительных животных? А. сибирская язва;

Б. гепатит;

В. ринит;

Г. абомазит.

10. Выберите наиболее характерные патологоанатомические признаки при Сибирской язве?

А. кровь не сворачивается;

Б. увеличение печени;

В. увеличение почек;

Г. увеличение головного мозга.

11. Выберите наиболее характерные патологоанатомические признаки при Сибирской язве? А. творожистое перерождение;

Б. кровоизлияния в желудке;

В. труп вздут;

Г. окоченение трупа.

12. Составьте правильное соответствие:

Заболевание Возбудитель

1. Телязиоз; 1. C. coerebralis;

2. Ценуроз; 2. T. Scrjabini;

3. Цистециркоз 3. C. bovis

13. При каком заболевании при патологоанатомическом вскрытии сердечная мышца напоминает тигровое сердце?

А. Сап лошадей;

Б. Ящур;

В. Мыт;

Г. Эмкар.

14. Какова предубойная диагностика при паратуберкулёзе?

А. профузный понос;

Б. повышенная температура;

В. пониженная температура;

Г. кашель

15. Чему равен инкубационный период при ботулизме у человека? А. 12 – 24 часа;

Б. 10 дней;

В. 15 дней;

Г. 25 дней

16. Какой прибор используют при для исследования на трихинеллёз? А. трихинеллоскоп;

Б. офтальмоскоп;

В. овоскоп;

Г. трахеотубус .

17. Какова норма определения расходов воды для содержания свиней в сутки? А. 60 литров;

Б. 25 литров;

В. 100 литров;

Г. 50 литров.

18. Установите правильное соответствие:

Заболевание Локализация возбудителя

1. Сальмонеллёз; 1.T. gonbii;

2. Токсоплазмоз; 2. S. dublin;

3. Альвеококкоз; 3.D. lanceolata;

4. Дикроцелиоз 4.A. multilocularis

19. Как называется обезвоживание продукта в замороженном виде под вакуумом? А. сублимационная сушка;

Б. консервирование;

В. заморозка;

Г. дефростация.

20. За какой период времени начальник станции обязан уведомить транспортный Госветнадзор о предстоящей повагонной погрузке грузов, подлежащих Государственному ветеринарно-санитарному надзору?

А. не менее чем за 12 часов;

Б. за 6 часов;

В. за 4 часа;

Г. за 2 часа.

21. Как называется вид порчи жира, характеризующийся накоплением в нём предельных аминокислот?

А. осаливание;

Б. окисление;

В. прогоркание;

Г. гидролиз.

22. Дополните клинические признаки у крупного рогатого скота при отравлении поваренной солью?

Стремление вперёд.

Упирание головой в стену.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

23. Как называется смесь куриных белков и желтков в естественной пропорции?

А. меланж;

Б. яичный порошок;

В. тумак;

Г. красюк.

24. Как называется повреждение скорлупы без признаков течи?

А. мятый бок;

Б. тек;

В. тумак;

Г. красюк

25. Какой может быть сертификация пищевых продуктов? А. обязательная;

Б. добровольная;

В. вынужденная;

Г. частная.

**5.3. Система оценивания**

 Система оценивания включает оценку текущей работы на лекциях и семинарских занятиях, выполнение самостоятельной работы, заданий по желанию студентов, тестовую работу, аттестацию по результатам освоения дисциплины.

Текущая работа студента включает:

• индивидуальные консультации с преподавателем в течение семестра, собеседование по текущим практическим заданиям;

• подготовку к практическим занятиям, углубленное изучение отдельных тем и вопросов курса;

• выполнение самостоятельных заданий;

• подготовку к аттестации по дисциплине.

 Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам рубежного контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

|  |  |
| --- | --- |
| **Процент результативности (правильных ответов)** | **Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений** |
| **балл (отметка)** | **вербальный аналог** |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 70 ÷ 79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | не удовлетворительно |