

Министерство образования и науки Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Усольский сельскохозяйственный техникум»

Утверждено
Директор ГБПОУ СО «Усольский
сельскохозяйственный техникум»
А.В.Никитин
Приказ от 20.06.2023, №53-К

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

Профессиональный цикл
Основная образовательная программа
Программа подготовки специалистов среднего звена
специальности 36.02.01 Ветеринария

Согласовано с работодателем:
Начальник структурного подразделения
ГБУ СО Шигонская районная СББЖ
Неелова М.Б. _____

ОДОБРЕНО
Зам. директора Середкина И.А.

Рассмотрено:

предметной(цикловой)
обще профессиональных дисциплин
и профессиональных модулей
по специальности 36.02.01 Ветеринария
Н.И.Сидорова _____

_____ 2023 г.

Организация – разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Усольский сельскохозяйственный техникум»

Разработчик:

Шлычкова Н.Н. - преподаватель ГБПОУ СО «Усольский сельскохозяйственный техникум»

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза: Сидорова Н.И. преподаватель

Содержательная экспертиза: Шадрин А.В. - преподаватель высшей категории

Внешняя экспертиза: Неелова М.Б. - главный ветеринарный врач

Рабочая программа профессионального модуля ПМ04. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения (вариатив) разработана в соответствии:

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 Ветеринария, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2020 года № 657;

Приказ Министерство просвещения Российской Федерации №885/390 от 5 августа 2020 о практической подготовке обучающихся; **требований заданий демонстрационного экзамена (далее – ДЭ), по компетенции Ветеринария, чемпионатному движению по профессиональному мастерству.**

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009года. Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 36.02.01 Ветеринария в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля	10
3. Структура и содержание профессионального модуля	12
4. Условия реализации профессионального модуля	16
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	19
6. Приложение 1	21
7. Приложение 2	23
8. Ведомость соотнесения требований профессионального стандарта	24
9. Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу	26

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 04 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 36.02.01 Ветеринария базового уровня подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.

ПК 4.2. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.

ПК 4.3. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.

ПК 4.4. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе субпродуктов и колбасных изделий.

ПК 4.5. Участвовать в отборе материала, подготовке и упаковке его для исследования в лаборатории.

1.2. Цели и задачи модуля требования к результатам освоения модуля:

Базовая часть

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;
- участия в отборе проб для отправки в лабораторию для гистологического, химического и бактериологического исследования;

уметь:

- проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследования;
- 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 и сырья животного происхождения;
- стандарты на готовую продукцию животноводства;
- пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика;
- методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;
- правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения;

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	210
Самостоятельная работа	4
Объем образовательной программы	214
в том числе:	
в форме практической подготовки	158
теоретическое обучение	40
лабораторные работы	22
практические занятия	28
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
контрольная работа	не предусмотрено
самостоятельная работа	4
учебная практика	72
Производственная практика (по профилю специальности)	36
Промежуточная аттестация (консультация/экзамен)	-
Квалификационный экзамен	12
Итоговая аттестация в форме: экзамен квалификационный	

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ФГОС СПО 36.02.01 Ветеринария, ООП ППССЗ

Вид деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	ПК 4.1 Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	Практический опыт: -В проведении проб для экспертизы. -ведение ветеринарной отчетности и учета
		Умения: -Проводить осмотр и ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного происхождения
		Знания: - Способы обеззараживания условно годного мяса
	ПК 4.2. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	Практический опыт: -в работе холодильника, колбасного цеха мясоперерабатывающего предприятия
		Умения: -проводить ветеринарно-санитарную экспертизу готовой продукции
		Знания: -различные способы консервирования мяса и мясных продуктов
	ПК 4.3. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.	Практический опыт: - проведения обеззараживания несоответствующих стандартам продуктов животноводства
		Умения: -исследовать мясо и мясные продукты на доброкачественность
		Знания: -понятие о пищевых заболеваниях. Сальмонеллезы и токсикозы
	ПК 4.4. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе субпродуктов и колбасных изделий.	Практический опыт: -работы холодильника, колбасного цеха на мясоперерабатывающем предприятии
		Умения: -проводить экспертизу разных видов колбас и субпродуктов на доброкачественность
		Знания: -технологии производства колбас

	<p>ПК 4.5. Участвовать в отборе материала, подготовке и упаковке его для исследования в лаборатории.</p>	<p>Практический опыт: -взятия проб биологического материала, упаковки его для отправки в лабораторию; -оформления сопроводительных документов к биологическому материалу, отправляемому в лабораторию</p>
		<p>Умения: -проводить отбор биологического материала, упаковывать его для пересылки в лабораторию.</p>
		<p>Знания: -правила отбора биологического материала для гистологического, химического и бактериологического исследования.</p>

Результатом освоения профессионального модуля является овладение трудовыми функциями профессионального стандарта

Работник в области ветеринарии:

ТФКОДЕ/02.5 организация работ по реализации ветеринарно-санитарных мероприятий

ТФКОДЕ/04.5 Выполнение лечебно-диагностических ветеринарных манипуляций

В процессе освоения ПМ обучающиеся должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу или проблему в профессиональном или социальном контексте; анализировать задачу или проблему и выделять ее составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы; составить план действий; определить необходимые ресурсы;</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном или социальном контексте;</p>
ОК02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p>
ОК04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Умения: проводить утилизацию конфискованных и зараженных материалов</p> <p>Знания: правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения;</p>
ОК09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и</p>

		программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы.</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p>

В результате изучения профессионального модуля обучающиеся должны формировать личностные результаты (ЛР):

ЛР 1. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда.

ЛР 2. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР3. Заботящийся о защите окружающей среды.

ЛР4. Демонстрирующий готовность к продолжению образования, к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества

ЛР 5. Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации

ЛР6 . Демонстрирующий навыки противодействия коррупции.

ЛР 7. Занимающий активную жизненную позицию, проявляющий инициативу при организации проведении диагностических и лечебно-профилактических мероприятий, принимающий ответственность за их результаты и умеющий критически оценить свои действия.

ЛР8. Обладающий гуманным отношением к животным с учетом их нервно-психологического состояния, постоянной готовностью к оказанию им помощи, и предупреждению распространению болезней, с целью выполнения профессионального долга.

ЛР9. Обладающий принципами и практиками бережливого производства, способствующий продвижению положительной репутации организации.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результатов обучения
ПК 4.1	Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.
ПК 4.2	Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.
ПК 4.3	Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.
ПК 4.4	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе субпродуктов и колбасных изделий.
ПК 4.5	Участвовать в отборе материала, подготовке и упаковке его для исследования в лаборатории.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3.1 Тематический план профессионального модуля

ПМ.04 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	Объем профессионального модуля, ак.час					Практика		Экзамен по модулю		
			Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов			
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	Самостоятельная работа					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11		
ПК 4.1-4.5 ОК.01,02, 04,07,09, 10.	МДК.04.01 . Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	94	90	50	-	4	4				12	
	Учебная практика	72						72				
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36								36		
	Промежуточная аттестация	-										
	Квалификационный экзамен	12									12	
	Всего:	214	90	50	-	4	4	72	36		12	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	
ПМ.04 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения		202		
МДК 04.01. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения		90		
Тема1.1. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных.	Содержание:	10	ПК 4.1 ОК 01-ОК 02, ОК04, ОК 07, ОК 09-ОК 10.	
	1			Лимфатическая система и значение её для экспертизы мяса
	2	Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов		
	Практические занятия:	6		
	1	Ветеринарное клеймение. Порядок клеймения мяса и субпродуктов	2	
2	Ознакомление с топографией и морфологическими особенностями послеубойного осмотра.	2		
	3 Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных и пернатой дичи	2		
Тема1.2. Морфология, химия и товароведение мяса, изменения в мясе	Содержание:	8	ПК 4.3 ОК 01-ОК 02, ОК04, ОК 07, ОК 09-ОК 10.	
	1	Морфологический, химический состав мяса.		2
	2	Изменения в мясе при хранении	2	
	Практические занятия:	2		
	1	Определение видовой принадлежности мяса	2	
Лабораторные работы:	2			

	1	Органолептические и лабораторные методы исследования свежести мяса животных и птицы.	2	
Тема 1.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы при болезнях инфекционной и инвазионной, незаразной этиологии, отравлениях и радиационном загрязнении	Содержание:		10	
	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы, и санитарная оценка при болезнях инфекционной этиологии. Санитарная оценка продуктов убоя.		ПК 4.2, ПК 4.5 ОК 01-ОК 02, ОК04, ОК 07, ОК 09-ОК 10.
	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных, птицы, при инвазионных болезнях. Санитарная оценка продуктов убоя.		
	3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы при болезнях незаразной этиологии и отравлениях. Санитарная оценка продуктов убоя.		
	Лабораторные работы:		4	
	1	Правила взятия биологического материала и пересылка его для лабораторного исследования.	2	
	2	Трихинеллоскопия свинины, исследование на финноз	2	
Тема 1.4. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции, их профилактика	Содержание:		8	
	1	Современное понятие о пищевых заболеваниях. Сальмонеллез, токсикоз. Токсикозы, стафилококковой, стрептококковой этиологии, их профилактика		ПК 4.3 ОК 01-ОК 02, ОК04, ОК 07, ОК 09-ОК 10.
	2	Токсикозы, стафилококковой, стрептококковой этиологии. Их профилактика. Ботулинистический токсикоз и его профилактика.		
	Лабораторные работы:		4	
	1	Отбор проб, упаковка, оформление сопроводительной	2	
	2	Лабораторное исследование, посев, окраска. Микроскопия мазков, ход окислительных реакций	2	
Тема 1.5. Обезвреживание туш и внутренних органов больных животных. Пути реализации мяса	Содержание:		12	
	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое.	2	ПК 4.2, ОК 01-ОК 02, ОК04, ОК 07, ОК 09-ОК 10.
	Лабораторные работы:		8	
	1	Распознавание мяса больных животных	2	
	2	Распознавания мяса здоровых животных	2	
	3	Распознавание мяса животных убитых в состоянии агонии	2	
	4	Лабораторные методы определения мяса полученного от больных, убитых в состоянии агонии. Лабораторные методы определения мяса полученного от трупов	2	

	Практические занятия:		2	
	1	Способы и режимы обезвреживания условногодного мяса	2	
Тема 1.6. Основы технологии и гигиена переработки продуктов животноводства. Технологический и ветеринарно-санитарный контроль готовой продукции	Содержание:		10	ПК 4.2, ОК 01-ОК 02, ОК04, ОК 07, ОК 09-ОК 10.
	1	Консервирование мяса и мясных продуктов низкой и высокой температурой.		
	2	Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью и копчением		
	3	Дефростация. Ветеринарно-санитарный контроль в холодильниках		
	4	Производство консервов. Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий		
	Лабораторные работы:		2	
	1	Определение свежести вареных колбас органолептически. Лабораторное исследование колбас	2	
Тема 1.7. Основы технологии и гигиена получения молока на фермах. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	Содержание:		6	ПК 4.1 ОК 01-ОК 02, ОК04, ОК 07, ОК 09-ОК 10.
	1	Основные технологии и гигиена получения молока. Санитарный контроль качества молока		
	2	Основы технологии и гигиена получения кисломолочных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов		
	Лабораторные работы:		2	
	1	Взятие средней пробы молока. Органолептическое исследование молока	2	
Тема 1.8. Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках	Содержание:		16	ПК 4.1, ПК 4.2, ОК 01-ОК 02, ОК04, ОК 07, ОК 09-ОК 10.
	1	Обустройство и оборудование лаборатории рынка.		
	2	Правила доставки на рынки пищевых продуктов. Продукты, не подлежащие продаже.		
	Практические занятия:		12	
	1	Ознакомление с лабораторией рынка.	2	
	2	Экспертиза молока на рынке	2	
	3	Экспертиза мясана рынке	2	
	4	Экспертиза рыбы на рынке	2	
	5	Экспертиза яиц.	2	
	6	Экспертиза меда.	2	
Тема 2. Понятие о ФГИС «Меркурий»			10	
Тема 2.1. Что такое	Содержание:		10	

ФГИС «Меркурий»			
	1.	Что такое ФГИС «Меркурий»,зачем существует и как работает	ПК 4.1 ОК 01-ОК 02, ОК04, ОК 07, ОК 09-ОК 10.
	2.	Термины ФГИС «Меркурий», действия в Меркурии	
		Практические занятия:	6
	1	Для кого создан Меркурий и в чем его польза	2
	2	Как устроена система электронной сертификации	2
	3	Кто вправе оформлять ВСД. Порядок оформления эВСД.	2
		Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ .04	
		Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий составленных преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление отчетов по практическим работам и подготовка к их защите.	
		Тематика внеаудиторной самостоятельной работы	
		1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при лейкозе, туберкулезе. 2. Контроль получения молока на фермах. 3. Методы консервирования. 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек птиц, нутрий, кроликов в условиях лаборатории рынка	4
		Учебная практика Виды работ: 1. Ознакомление с технологией первичной переработки скота и птицы. 2. Овладение методикой осмотра головы, туши, ливера. Топография лимфоузлов головы, туши. 3. Составления акта исследования для отчета. 4. Ознакомиться с работой холодильника, колбасного цеха. 5. Ознакомиться со структурой лаборатории рынка и правилами доставки на рынок мяса, мясных и молочных продуктов, овощей, фруктов. 6. Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов.	72
		Производственная практика Виды работ: 1. Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу органов и туш. 2. Составлять акт осмотра (экспертиза). 3. Проводить взятие проб (упаковку) для отправки в лабораторию. 4. Ознакомиться с технологией первичной переработки (убоем) птицы. 5. Ознакомиться с работой ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях лаборатории рынка	36
		Всего	214

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ.

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных лабораторий:

1. Ветеринарно-санитарной экспертизы;

Полигоны:

- ветеринарная клиника;
- учебно-производственное хозяйство с учебной фермой.

Оборудование лаборатории и рабочих мест в лаборатории:

Лаборатория «Ветеринарно-санитарной экспертизы»:

- стол преподавателя;
- лабораторные столы;
- стулья;
- ученическая доска;
- шкафы;
- холодильник;
- трихинеллоскоп;
- лабораторная посуда;
- водяная баня;
- центрифуга;
- реактивы;
- красители;
- муляжи колбасных изделий, сыров;
- спиртовки;
- весы электронные;
- ножи;
- мусат;
- микроскопы;
- предметные и покровные стекла;
- микропрепараты;
- макропрепараты;
- образцы ГОСТов;
- дезинфицирующие вещества.

Технические средства обучения, в том числе:

- компьютеры;
- принтер.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

Электронная библиотека: ЭБС IP Rbooks сайте: www.iprbookshop.ru

Для преподавателей:

1. Загаевский И.С., Жмурко Т.В «Вет-сан. экспертиза с основами технологии переработки продуктов животноводства», Москва 2016 г
2. Фролов, В.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Гриф УМО МО РФ / В.П. Фролов. - М.: Лань, **2021г.**
3. Смирнов, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных и исследование мяса на свежесть / А.В. Смирнов. - М.: Гиорд, **2021г.**

Для студентов:

1. Серегин И.Г., Боровков М.Ф. «Ветеринарно-санитарная экспертиза». 2016 г
2. Смирнов А.В. «Практикум по вет. сан. экспертизе», Москва 2011 г.
3. Загаевский И.С., Жмурко Т.В «Вет. сан. экспертиза с основами технологии переработки продуктов животноводства», Москва 2016 г

Дополнительные источники

Для студентов:

1. Сенченко Б.С. «Вет-сан. экспертиза сырья животного происхождения: технология пищевых производств», Москва 2010 г.
2. Шляхтунов В.И. «Технология производства мяса и мясных продуктов», Минск 2010 г.

Интернет-ресурсы

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных otherreferats.allbest.ru- Режим доступа <http://vetmaq.ru/>
2. ветеринарно-санитарная экспертиза sqau.ru- Режим доступа <http://www.veterinar.ru/>
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза morereferatov.com.ua- Режим доступа <http://www.veterinar.ru/>
4. Методы проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы- Режим доступа <http://www.za4et.net.ru/>
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока lekciisuper-shpora.ru- Режим доступа <http://www.veterinar.ru/>
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий otherreferats.allbest.ru- Режим доступа <http://vetmaq.ru/>

5.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение ПМ. 04 **Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения** производится в соответствии с учебным планом по специальности 36.02.01 Ветеринария и календарным графиком, утвержденным директором техникума.

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий, утвержденному заместителем директора по УР. График освоения ПМ предполагает последовательное освоение МДК. 04.01 **Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения**, включающих в себя как теоретические, так и лабораторно-практические занятия.

Освоению ПМ. 04 предшествуют обязательное изучение учебных дисциплин дисциплины: «Анатомия и физиология животных», «Основы микробиологии», «Ветеринарная фармакология», «Охрана труда» и профессиональные модули, МДК 01.02 Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней; МДК 02.01 Предупреждение заболеваний животных, проведение санитарно-просветительской деятельности.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, квалификации ветеринарный врач, соответствующего профилю модуля ПМ 04.Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих проведение лабораторно-практических работ: дипломированные специалисты- преподаватели ветеринарных дисциплин, наличие высшего профессионального образования.

Требования к квалификации педагогических кадров осуществляющих руководство практикой

Педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели междисциплинарного курса, а также обще профессиональных дисциплин: «Анатомия и физиология животных», «Основы микробиологии», «Ветеринарная фармакология», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности». Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**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 4.1 Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	-соблюдение правил образцов проб продуктов и сырья животного происхождения для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;	практическое занятие-экспертная оценка взятых образцов.
ПК 4.2 Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	-обоснование оценки продуктов и сырья животного происхождения; -соответствие продуктов и сырья животного происхождения требованиям стандартов на продукцию животноводства.	анализ проблемной ситуации.
ПК 4.3 Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.	-выполнение различными методами обеззараживания продуктов и сырья животного происхождения: просаливанием, провариванием, замораживанием; -проведение утилизации конфискатов.	Экспертная оценка практического занятия
ПК 4.4 Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе субпродуктов и колбасных изделий.	-выполнение ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий, субпродуктов.	защита практических занятий.
ПК 4.5 Участвовать в отборе материала, подготовке и упаковке его для исследования в лаборатории.	-обоснование выбора способа консервирования (сухого или мокрого) и выбора консервирующей жидкости; -проведение упаковки материала	демонстрация защита практического занятия

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
ОК1Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-демонстрация интереса к своей будущей профессии.	защита производственной практики
ОК2Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	-эффективный поиск необходимой информации; -использование различныхисточников, включая электронные	практическое занятие решение задач с производственной ситуацией
ОК4Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-взаимодействие со студентами, преподавателями и ветеринарными специалистами в ходе обучения	оформление отчетов о производственной и технологической практике
ОК7Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-самоанализ и коррекция результатов работы.	наблюдение и описание выполненных заданий
ОК9Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	-анализ инноваций в области проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	наблюдение и описание инноваций при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы
ОК10Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы	решение задач с производственной ситуацией

Приложение 1

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ

Код	Наименование результатов обучения
ПК 4.1.Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	
Иметь практический опыт: -проведения ветеринарно-санитарной экспертизы органов и туш	Виды работ на практике: I. Учебная практика Брать материал для отправки в лабораторию на гистологическое, химическое и бактериологическое исследование. Консервировать и упаковывать материал, оформлять сопроводительные документы для отправки в лабораторию. II. Производственная практика: Проводить взятие проб, упаковку их для отправки в лабораторию.
Уметь: -проводить осмотр и ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного происхождения	Тематика лабораторно-практических работ: Трихинеллоскопия свинины, исследование на финноз. Взятие средней пробы молока и его органолептическое исследование.
Знать: -способы обеззараживания условно годного мяса	Перечень тем, включенных в ПМ: Основы технологии и гигиены получения молока на фермах. Вет.сан.экспертиза кисломолочных продуктов. Вет.сан.экспертиза продуктов убоя животных и птицы при болезнях.
ПК 4.2 Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства	
Иметь практический опыт: -в работе холодильника, колбасного цеха мясоперерабатывающего предприятия	Виды работ на практике: I. Учебная практика Ознакомиться с работой холодильника и колбасного цеха II. Производственная практика: Обоснование рабочих правил в работе холодильника, колбасного цеха
Уметь: -проводить ветеринарно-санитарную экспертизу готовой продукции	Тематика лабораторно-практических работ: Определение свежести вареных колбас органолептически. Исследование колбас на определение влажности, соли.
Знать: -различные способы консервирования мяса и мясных продуктов	Перечень тем, включенных в ПМ: Пищевые токсикозы и токсикоинфекции, их профилактика.
ПК 4.3 Проводить обеззараживание несоответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.	
Иметь практический опыт: Проведения обеззараживания несоответствующих стандартам продуктов животноводства	Виды работ на практике: I. Учебная практика Проведение стандартизации продуктов и сырья животного происхождения
Уметь: -исследовать мясо и мясные продукты на доброкачественность	Тематика лабораторно-практических работ: Лабораторные методы определения мяса, полученного от больных животных и убитых в состоянии агонии.

	Методы обезвреживания мяса
Знать: -понятие о пищевых заболеваниях. Сальмонеллезы и токсикозы	Перечень тем, включенных в ПМ: Обезвреживание туш и внутренних органов больных животных. Пути реализации мяса
ПК 4.4Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе субпродуктов и колбасных изделий	
Иметь практический опыт: -работы холодильника, колбасного цеха на мясоперерабатывающем предприятии	Виды работ на практике: I. Учебная практика Определение свежести вареных колбас органолептически. II. Производственная практика: Проводить вет.сан.экспертизу органов и туш.
Уметь: -проводить экспертизу разных видов колбас и субпродуктов на доброкачественность	Тематика лабораторно-практических работ: Определение свежести вареных колбас органолептически.
Знать: -технологии производства колбас	Перечень тем, включенных в ПМ: Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
ПК 4.5Участвовать в отборе материала, подготовке и упаковке его для исследования в лаборатории.	
Иметь практический опыт: -взятия проб биологического материала, упаковки его для отправки в лабораторию; -оформления сопроводительных документов к биологическому материалу, отправляемому в лабораторию	Виды работ на практике: I. Учебная практика Консервирование, упаковка биологического материала. Оформление сопроводительных документов. II. Производственная практика: Брать пробы биологического материала, упаковывать их для отправки в лабораторию. Писать сопроводительные документы к биологическому материалу, отправляемому в лабораторию
Уметь: -проводить отбор биологического материала, упаковывать его для пересылки в лабораторию.	Тематика лабораторно-практических работ: отбор биологического материала; упаковка его для отправки в лабораторию на исследование оформление сопроводительных документов
Знать: -правила отбора биологического материала для гистологического, химического и бактериологического исследования.	Перечень тем, включенных в ПМ: Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях инфекционной этиологии, при инвазионных болезнях и болезнях незаразной этиологии. Санитарная оценка продуктов убоя.

Приложение 2

Планирование учебных занятий с использованием активных и интерактивных форм и методов обучения.

№ п/п	Кол-во часов	Активные и интерактивные формы и методы обучения	Формируемые универсальные учебные действия
1	2	Деловая игра: «Определение свежести вареных колбас»	Владение методикой и техникой исследования вареных колбас органолептическими и лабораторными методами
2	2	Интерактивная лекция с использованием видеосюжета на тему: «Порядок и техника отбора проб, упаковка и оформление сопроводительной».	Формирование умения концентрировать внимание, выделять главное в технике отбора проб, упаковке и оформлении сопроводительной.

К рабочей программе профессионального модуля основной части ФГОС
СПО

**Ведомость соотнесения требований профессионального стандарта к
ФГОС СПО**

«Работник в области ветеринарии», приказ от 12 октября 2021 №712, уровень квалификации 4,5 и ФГОС СПО по специальности 36.02.01 Ветеринарии.

Обобщенная трудовая функция (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ)	Вид профессиональной деятельности (ФГОССПО)
Формулировка ОТФ: Проведение ветеринарно-санитарных, профилактических, диагностических и лечебных мероприятий.	Формулировка ВПД: Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения
Трудовые функции: Организация работ по реализации ветеринарно-санитарных мероприятий.	ПК 4.1 Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.
Отбор проб продукции растительного и животного происхождения при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.	ПК 4.2 Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.
Проведение лабораторных исследований продукции животного и растительного происхождения.	ПК 4.3 Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.
	ПК 4.4 Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе субпродуктов и колбасных изделий.
	ПК 4.5 Участвовать в отборе материала, подготовке и упаковке его для исследования в лаборатории.

Результаты, заявленные в профессиональном стандарте	Технические требования РЧ/НЧ/ДЭ	Образовательные результаты ФГОС СПО по ПМ
<p>Название ТФ</p> <p>Текущий контроль ветеринарно-санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов.</p>		<p>ПК 4.1 Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p>ПК 4.2 Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.</p> <p>ПК 4.3 Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.</p> <p>ПК 4.4 Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе субпродуктов и колбасных изделий.</p> <p>ПК 4.5 Участвовать в отборе материала, подготовке и упаковке его для исследования в лаборатории.</p>

Трудовые действия		Практический опыт	Задания на практику (Виды работ на практику)	Самостоятельная работа	Место организации обучения ПОО/предприятие
<p>1. Организация работ по реализации ветеринарно-санитарных мероприятий.</p> <p>2. Отбор проб продукции растительного и животного происхождения при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p>3. Проведение лабораторных исследований продукции</p>	<p>Лабораторное исследование</p> <p>1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного и животного происхождения.</p>	<p>-В проведении проб для экспертизы.</p> <p>-ведение ветеринарной отчетности и учета</p> <p>-в работе холодильника, колбасного цеха мясоперерабатывающего предприятия</p>	<p>1. Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу органов и туш.</p> <p>2. Составлять акт осмотра (экспертиза).</p> <p>3. Проводить взятие проб (упаковку) для отправки в лабораторию.</p> <p>4. Ознакомиться с технологией первичной переработки (убоем) птицы.</p>	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при лейкозе, туберкулезе.</p> <p>Контроль получения молока на фермах.</p> <p>Методы консервирования.</p>	<p>Наименования предприятий/организация в соответствии с приказом о прохождении практики</p>

<p>животного и растительного происхождения.</p>	<p>2. Оформление диагностического листа.</p>	<p>-проведения обеззараживания несоответствующих стандартам продуктов животноводства;</p> <p>-работы холодильника, колбасного цеха на мясоперерабатывающем предприятии</p> <p>-взятия проб биологического материала, упаковки его для отправки в лабораторию;</p> <p>-оформления сопроводительных документов к материалу, отправляемому в лабораторию</p>	<p>5. Ознакомиться с работой ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях лаборатории рынка</p> <p>1. Отработка практических заданий в соответствии с заданиями ДЭ и чемпионатами.</p>	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек птиц, нутрий, кроликов в условиях лаборатории рынка</p>	
---	--	---	--	--	--

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ
ПРОГРАММУ**

№изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением;

БЫЛО

СТАЛО

Основание:

Подпись лица внесшего изменения

Сидорова Надежда Игорьевна

Преподаватель

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Усольский сельскохозяйственный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПМ 04.

**Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья
животного происхождения**

Профессиональный цикл
Основная образовательная программа
Программа подготовки специалистов среднего звена
специальности 36.02.01 Ветеринария