Комитет по образованию Псковской области
Идрицкий филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Псковской области
«Псковский агротехнический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 03
УЧАСТИЕ В ПРОВЕДЕНИИ ВЕТЕРИНАРНО - САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ
36.02.01 ВЕТЕРИНАРИЯ

п. Идрица

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии
протокол № 1
от «31» августа 2021 г.
Председатель ПЦК:_____/Иванова М.П.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования:
36.02.01 Ветеринария

Принято на заседании Педагогического совета
протокол № 1
от «31» августа 2021 г.

Согласовано
Зам. директора по УР
_____Божкова О.В.
«31» августа 2021 г.

Организация-разработчик: Идрицкий филиал ГБПОУ ПО «Псковский агротехнический колледж»

Автор: преподаватель Идрицкого филиала ГБПОУ ПО «Псковский агротехнический колледж» Орлова О.В.

Содержание

1.Паспорт программы профессионального модуля.

2.Структура и примерное содержание профессионального модуля .

3.Условия реализации профессионального модуля.

4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности).

Паспорт программы профессионального модуля ПМ 03
Участие в проведении ветеринарно - санитарной экспертизы
продуктов и сырья животного происхождения

1.1Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля (далее – примерная программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии СФГОС по специальности СПО 36.02.01 Ветеринария (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): и соответствующих ПК, а также при разработке программ дополнительного профессионального образования в сфере ветеринарной деятельности:

35.02.15. «Кинология»

36.02.02. «Зоотехния»

1.2. Перечень нормативных документов, используемых при составлении программы профессионального модуля ПМ 03 Участие в проведении ветеринарно - санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

Программа образовательного учреждения Идрицкого филиала ГБПОУ ПО «Псковский агротехнический колледж» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 36.02.01. Ветеринария, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 мая 2014 года № 504, Законом Российской Федерации « Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012г; приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г № 464 « Об осуществлении порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013года № 292 « Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»; приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 291 « Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»; приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г № 968 « Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; СанПиН для СПО

Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы

Реализация программы профессионального модуля ПМ 03 Участие в проведении ветеринарно - санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения может осуществляться с использованием дистанционных образовательных технологий, в том числе, создания электронной информационно-образовательной среды, которая включает в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств и обеспечивающей освоение обучающимися образовательных программ в полном объеме независимо от места нахождения обучающихся.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

ОК 1. Понимать сущность и социальное значение своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 . Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять список и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 .Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчинённых), за результат выполнения.

ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены 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.

ПК 3.3. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.

ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.

ПК 3.5. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.

ПК 3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.

ПК 3.7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.

ПК 3.8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.

ПК 3.1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных.

ПК 3.2. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.

ПК 3.3. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.

ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.

ПК 3.5. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.

ПК 3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.

ПК 3.7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.

ПК 3.8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.

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

иметь практический опыт:

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

Уметь:

- проводить предубойный осмотр животных;

- вскрывать трупы животных;

- проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований;

- консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;

- проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;

- проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;

- проводить утилизацию конфискатов и заражённого материала;

знать:

- правила ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения; методику предубойного осмотра животных;

- правила проведения патологоанатомического вскрытия;

- приёмы 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.

1.4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего - 126 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 126 – часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 84 - часа;

самостоятельной работы обучающегося 42 – часа;

1. 5. Вариативная часть:

- увеличение на 20 часов;
- усиление компетенции ПК 3.1.-3.8.

2.Структура и содержание профессионального модуля (ПМ03)
«Участие в проведении ветеринарно - санитарной экспертизе продуктов и сырья животного происхождения»

Коды профессиональных компетенций.	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объём времени, отведённый на основе междисциплинарного курса (курсов)				Практика
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося		Учебная практика
			Всего часов	в т.ч. ЛПЗ	**Всего** часов	в.т. ч. курсовая	
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
МДК 03.01 ПК -3.1- 3.8.	**МДК 03.01. Методики ветеринарно - санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения**	**126**	84	48	42		136
	Всего:	**126**	**84**	**48**	**42**		**136**

2.1. Программа профессионального модуля (ПМ-03)
«Участие в проведении ветеринарно - санитарной экспертизе продуктов и сырья животного происхождения»

Наименование разделов и тем МДК 03.	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект, если предусмотрены).	Объём часов	Уровень освоения
1	**2**	**3**	**4**
Введение	**Содержание.** Ветеринарно – санитарная экспертиза, её цели и задачи, объекты изучения, ветеринарно - санитарный контроль на всех этапах производства животноводческой продукции.	2	2
Раздел .1 **Правила ветеринарно – санитарной экспертизы**		**82**	
Тема. 03.01.1.1. **Факторы, влияющие на мясную продуктивность животных и выход мяса.**	**Содержание.** 1.Ветеринарно – профилактические мероприятия при откорме и заготовке скота и птицы. 2. Определение упитанности заготавливаемого и сдаваемого скота. Определение упитанности скота по качеству мяса в тушах. Современные стандарты. Правила приёмки скота на мясокомбинатах.	2	2 2
	Практические занятия. 1. Определение упитанности заготавливаемого скота и птицы. Правила приёмки на мясокомбинатах.	4	
	Самостоятельная работа Примерная тематика внеаудиторной работы. - Стандарты на убойных животных в зависимости от целей производства и реализации готовой продукции (Сообщение) - Стандарты к выращиванию и производству мяса птицы (Реферат)	2 2 2	

Тема. 0 3.01.1.2 **Транспортировка скота, птицы и продуктов животного происхождения.**	**Содержание.** 1. Подготовка животных и птицы к транспортировке. Ветеринарно – санитарная обработка и подготовка транспортных средств. Сопроводительные ветеринарные документы. 2. Транспортировка скоропортящихся продуктов и животного сырья. Понятие об основах логистики.	2	1 1
	Практические занятия. -Методы обработки транспортных средств для транспортировки животных и птицы. - Ветеринарно – санитарный контроль за качеством обработки транспортных средств.	2 2 2 2	
	Самостоятельная работа Примерная тематика внеаудиторной работы. - Современная логистика, её цели и задачи (Сообщение)	2 2 2	
Тема. 0 3.01.1.3 **Убойные и мясоперерабатывающие предприятия.**	**Содержание.** 1. Убойные предприятия и их разделение по целевому использованию: убойно - санитарные пункты, убойные пункты, мясокомбинаты, птицеперерабатывающие предприятия. Санитарно – гигиенические требования к убойным предприятиям. 2. Личная гигиена и гигиена труда на убойных предприятиях.	2	2 2
Тема. 03.01.1.4. **Подготовка скота и птицы к убою.**	**Содержание.** 1. Подготовка скота и птицы к убою. Антистрессовые мероприятия.	2	2
Тема 03.01.1.5. **Технология первичной переработки скота и птицы**	**Содержание.** 1.Убой и переработка скота и птицы. Туалет туш и тушек. Техника безопасности при переработке животных	2	2
	Самостоятельная работа - Технология и организация убоя на современных мясокомбинатах (Сообщение по материалам из интернета).	2 2	

Тема. 03.01.1.6. **Мясо.**	**Содержание.** 1.Послеубойные изменения мышечной ткани. Товароведение мяса. 2.Органолептические показатели доброкачественности скота и птицы. 3.Определение мяса больных животных.	2	2 2
	Лабораторная работа. 1.Определение послеубойных изменений в мясе. 2. Исследование мяса на свежесть лабораторным и органолептическим методами.	2 4 2	
	Самостоятельная работа 1. Послеубойные изменения в мышечной ткани (Сообщение) 2. Мясо с отклонениями от нормы. (Сообщение)	2 2	
Тема. 0 3.01.1.7. **Послеубойная ветеринарно – санитарная экспертиза туш и органов.**	**Содержание.** 1. Организация рабочего места ветсанэксперта, инструменты для проведения ветсанэкспертизы. Клеймение мяса. Документация послеубойного ветосмотра туш и органов животных. 2. Методика послеубойной экспертизы туш и органов. Лимфатическая система головы, внутренних органов и туш. 3. Особенности послеубойной экспертизы туш и органов телят, свиней, однокопытных, птиц и кроликов.	2	2 2 2
	Практическое занятие. - Клеймение мяса сельскохозяйственных животных и птицы.	2 2 2	
	Самостоятельная работа 1.Защитные органы и системы организма. Практическое значение лимфатической системы (Сообщение) 2. Лимфатические узлы головы, внутренних органов и туш. (Рисунок с обозначением).	2 2	

Тема. 0 3.01.1.8. Ветеринарно - санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при заболеваниях скота и птицы.	**Содержание.** 1. Методика ветеринарно - санитарной экспертизы органов и туш при инфекционных болезнях: Сибирская язва, сап, эмфизематозный карбункул, ботулизм, злокачественный отёк. Эпизоотический лимфангит. 2. Туберкулёз, псевдотуберкулёз, паратуберкулёзный энтерит, бруцеллёз, ящур, ку - лихорадка, листериоз, лептоспироз. 3. Чума свиней, болезнь Ауески, рожа свиней, туляремия, орнитоз, пастереллёз, болезнь Ньюкасла. 4. Методика ветеринарно – санитарной экспертизы органов и туш при паразитарных болезнях: Трихинеллёз, Саркоцистоз, Цистициркоз (финноз), эхинококкоз, фасциоллёз, диктикаулёз, гемоспоридиозы. 5. Методика ветеринарно - санитарной экспертизы органов и туш при незаразных болезнях: беломышечная болезнь, желтуха, уремия, септические процессы, маститы, опухоли, болезни органов дыхания, пищеварения, укусы ядовитыми змеями, отравления. 6. Вынужденный убой. Санитарная обработка условно- годного мяса.	4	3 3 3 3 3 2
	Лабораторная работа. 1. Исследование туш и органов животных на трихинеллёз и цистициркоз. 2. Исследование мяса больных и вынужденно- убитых животных : микроскопия мазков- отпечатков.	4 2 2	
	Практическое занятие. 1. Органолептическое при определении мяса больных и вынужденно - убитых животных	2 2	

	Самостоятельная работа 1. Ветеринарно - санитарная экспертиза и ветеринарно санитарная оценка органов и тушек при инфекционных заболеваниях птиц. (Обзор материалов из специальных журналов).	2 2 2	
Тема. 03.01.1.9. **Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.**	**Содержание.** 1. Пищевые сальмонеллёзы. Роль отдельных продуктов в заболевании людей пищевыми сальмонеллёзами. 2.Пищевые токсикоинфекции колибактериозной природы. Стрептококковый и стафилококковый токсикозы.	2	2
	Самостоятельная работа 1. Ботулинистический токсикоз. 2. Отравления вызываемые протеем (Выступление, сообщение, статистический отчёт).	2 2	
Тема. 03.01.1.10. **Ветеринарно - санитарный и производственный контроль при консервировании мяса и мясопродуктов.**	**Содержание.** 1.Производство мясных консервов и колбас. Виды консервирования. Маркировка консервных изделий и колбас.	2	1
	Самостоятельная работа 1. Нормативные документы при производстве мясных консервов и колбас (Подборка материалов).	2 2	
Тема. 03.01.1.11. **Переработка и ветеринарно – санитарная экспертиза продуктов убоя.**	**Содержание.** 1.Субпродукты. Пищевой жир. Переработка крови и эндокринного сырья.	2	2
	Самостоятельная работа 1. Обработка, сортировка и консервирование кишок (Реферат).	2	
Тема. 03.01.1.12. **Обработка и ветеринарно - санитарная экспертиза сырья технического назначения.**	**Содержание.** 1. Обработка шкур, шерсти, щетины и костного сырья, пера, пуха.	2	2
	Самостоятельная работа **-** Переработка технического сырья в кормовые продукты.	2	

Тема 03.01.1.13 **Яйца птиц и их экспертиза.**	**Содержание.** 1. Строение яйца. Классификация яиц, отбор проб для проведения лабораторного исследования. Тара для яиц.	2	2
	Практическое занятие. 1.Органолептические методы исследования яиц. Определение видовой принадлежности яиц.	2	
Тема 03.01.1.14. **Гигиена, технология и ветеринарно – санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.**	**Содержание.** 1.Состав и химические свойства молока. Органолептические и некоторые физико-химические свойства коровьего молока. Болезни животных передающиеся человеку через молоко.	2	2
	Практические занятия. 1. Ветеринарно – санитарная экспертиза молока. Классификация молока, требования к молоку при закупках, отбор проб молока и подготовка их к анализу. Органолептическое исследование молока, определение фальсификации молока. 2. Ветеринарно – санитарная экспертиза продуктов переработки молока. Сопроводительные ветеринарные документы на молоко и молочную продукцию.	2 2 2	
Тема 03.01.1.15 **Ветеринарно - санитарная экспертиза рыбы и водных беспозвоночных.**	**Содержание.** 1. Ветеринарно – санитарная экспертиза рыбы и водных беспозвоночных.	2	2
	Лабораторное занятие. 1. Лабораторное исследование рыбы на свежесть. Инфекционные и инвазионные болезни.	2 2	
Тема 03.01.1.16 **Ветеринарно - санитарный контроль пищевых продуктов** **на рынках.**	**Содержание.** 1.Санитарная экспертиза растительных продуктов. Определение нитратов, радиоактивности.	2	2
	Практическое занятие. 1. Учёт и отчётность на рынках по проведению ветеринарно – санитарных экспертиз. Оформление и ведение документов.	2	

Учебная практика.	**Виды работ.** 1.Проводить послеубойную ветеринарно - санитарную экспертизу туш и органов. 2. Проводить исследование туш и органов на трихинеллёз и цистицеркоз.	32 16	
	3.Проводить экспертизу мяса больных и вынужденно – убитых животных. 4. Проводить исследование мяса убойного скота, птиц и кроликов на свежесть и послеубойные изменения в мясе. 5. Проводить ветеринарно - санитарную экспертизу колбасных изделий и мясных консервов. 6.Проводить ветеринарно - санитарную экспертизу молока и продуктов переработки. 7. Проводить санитарную экспертизу растительных продуктов, яиц, рыбы на продовольственных рынках.	16 16 16 20 20	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

Информационных технологий в профессиональной деятельности, организации ветеринарного дела, животноводства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Лаборатории: ветеринарной фармакологии и латинского языка, кормления животных, зоогигиены и ветеринарной санитарии, патологической физиологии и патологической анатомии, внутренних незаразных болезней, эпизоотологии с микробиологией, паразитологии и инвазионных болезней, ветеринарной хирургии, акушерства, гинекологии и биотехники размножения.

Мастерская Ветеринария

Учебно-лабораторное оборудование

1. Штатив для пробирок
2. Песочные часы на 2 мин.
3. Палочка стеклянная
4. Колба стеклянная
5. Капельница Шустера
6. Емкость стеклянная для окраски микропрепаратов
7. Спиртовая горелка
8. Лоток почкообразный
9. Промывалка
10. Шпатель Драгильского
11. Пипетка стерильная
12. Держатель предметных стекол
13. Пинцет анатомический общего назначения
14. Шпатель
15. Ножницы Купера
16. Лоток прямоугольный
17. Лоток лабораторный
18. Плитка электрическая
19. Весы лабораторные
20. Термостат суховоздушный
21. Тампонница
22. Емкость-контейнер
23. Стол лабораторный
24. Стул
25. Шкаф
26. Стул лабораторный
27. Прибор СНАП Бета-Лактан СП
28. Овоскоп
29. Люминоскоп
30. Трихинеллоскоп
31. Термостат
32. Компрессорий
33. Стол инструментальный
34. Кушетка медицинская
35. Стол ветеринарный
36. Шкаф ветеринарный
37. Защитные очки
38. Фартук прорезиненный
39. Микроскоп для биохимических исследований XSZ-107
40. Иглодержатель

41. Набор для окраски мазков по Граму
42. Эндо агар
43. Диски для определения чувствительности
44. Масло иммерсионное

Учебно - производственное оборудование

1. Стойло для КРС
2. Загон для МРС
3. Клетка для животных/птицы
4. Тренажер "Отработка ветеринарно-хирургических навыков"
5. Аппарат ультразвуковой диагностики
6. Микроконвексный датчик 20R/5.0 MHz
7. Машинка для стрижки шерсти
8. Сухожаровый шкаф

Программное и методическое оборудование

1. Комплект программного обеспечения учебно- лабораторного кабинета информатики и информационно-коммуникационных технологий
2. Комплект плакатов по ветеринарии
3. Комплект плакатов по ПМ 01Осуществление зоогигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий
4. Комплект плакатов по ПМ 02 Участие в диагностике и лечении сельскохозяйственных животных
5. Комплект плакатов по ПМ 03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.
6. Комплект плакатов по ПМ 05 Оператор искусственного осеменения животных и птиц

Мастерская Зоотехния

Учебно - лабораторное оборудование

1. Штатив для пробирок
2. Песочные часы на 2 мин.
3. Палочка стеклянная
4. Колба стеклянная
5. Капельница Шустера
6. Емкость стеклянная для окраски микропрепаратов
7. Спиртовая горелка
8. Лоток почкообразный
9. Промывалка
10. Шпатель Драгильского
11. Пипетка стерильная
12. Держатель предметных стекол
13. Пинцет анатомический общего назначения
14. Шпатель
15. Ножницы Купера
16. Лоток прямоугольный
17. Лоток лабораторный
18. Плитка электрическая
19. Весы лабораторные
20. Термостат суховоздушный
21. Тампонница
22. Емкость-контейнер

23. Стол лабораторный
24. Шкаф
25. Стул лабораторный
26. Прибор СНАП Бета-Лактан СП
27. Овоскоп
28. Люминоскоп
29. Трихинеллоскоп
30. Термостат
31. Компрессорий
32. Кушетка медицинская
33. Стол инструментальный
34. Шкаф
35. Защитные очки
36. Фартук прорезиненный
37. Анализатор молока Клевер
38. Анализатор самотических клеток
39. Бутирометр для молока (жиромер) 1-6 %
40. Мутовка для молока
41. Баня водяная лабораторная STEGLER ТБ-6А (6-мест, до 100°С)
42. Ареометр для молока АМТ (1015-1040) с термометром
43. «ОЧМ-М» Прибор для определения чистоты молока

Учебно - производственное оборудование

1. Чемодан техника -осеменатора
2. Доильный аппарат
3. Тренажер «Строение вымени»
4. Биркач
5. Ушные бирки
6. Макет «Голова и уши» коровы и свиньи
7. Набор цифр
8. Щипцы для татуировки
9. Щипцы для мечения, выщипы с закруглениями
10. Тренажерный комплекс «Ректальный осмотр и искусственное осеменение»
11. Бутылка для телят
12. Тренажер «Отработка навыков доения крс»
13. Электрифицированный муляж коровы
14. Анатомическая модель животного
15. Роботизированная технология доения коров

Программное и методическое обеспечение

1. Комплект программного обеспечения учебно - лабораторного кабинета информатики и информационно-коммуникационных технологий
2. Программное обеспечение СЕЛЭКС
3. Комплект плакатов по ПМ 01 Содержание, кормление и разведение сельскохозяйственных животных
4. Комплект плакатов по ПМ 02 Производство и первичная переработка продукции животноводства
5. Комплект плакатов по ПМ 05 Оператор машинного доения коров
6. Зоотехнические бланки строгой отчетности

3.2.Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Лыкасова И. А., Крыгин В. А., Мижевикина А. С., Савостина Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум – Лань, 2020

2 . Асминкина Т.Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2019.— 472 с.

3. Кравцов А.П., Лущай Ю.С., Ткаченко Л.В.: Судебно-ветеринарная экспертиза – Лань, 2020

4. Латыпов Д. Г., Залялов И. Н. Основы судебно-ветеринарной экспертизы – Лань, 2020

5. Интернет ресурс. Ветеринарно – санитарная экспертиза. Форма доступа: www.booksmed.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

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

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля

«Участие в проведении ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» и специальности «Ветеринария».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели Междисциплинарных курсов, а также

а также преподаватели общепрофессиональных дисциплин:

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

Педагогические работники проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года и повышение квалификации один раз в пять лет. Ежегодно выполняют оптическую и исследовательские работы, пишут методические разработки и пособия, разрабатывают учебно – методический комплекс, проводят открытые уроки и внеклассные мероприятия.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (Вида профессиональной деятельности).

Результаты (Освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК3.1. Организовывать и проводить ветеринарный контроль убойных животных.	- уметь проводить осмотр, определять упитанность убойных животных.	Текущий контроль в форме защиты практических занятий.
ПК 3.2 Организовывать и проводить послеубойный осмотр голов, туш (тушек) и внутренних органов сельскохозяйственных животных	- уметь применять методику и технику ветосмотра органов и туш сельскохозяйственных животных.	
ПК 3.3. Проводить предубойную и послеубойную диагностику инфекционных и инвазионных болезней сельскохозяйственных животных и организовывать и проводить ветеринарно - санитарные мероприятия при их обнаружении.	- проведение ветеринарно – санитарной экспертизы и санитарной оценки предубойных животных, туш и органов при инфекционных и инвазионных заболеваниях.	
ПК 3.4. Организовывать и проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	- применять методы забора проб для лабораторных исследований	
ПК. 3.5. Организовать забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно – санитарной экспертизы.	- применять методы забора проб для лабораторных исследований	Дифференцированный зачёт по разделам профессионального модуля.
ПК 3.6. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	- проводить контроль качества продуктов и сырья животноводства. -применять методы контроля качества, знать нормативную документацию регламентирующую стандарты на продукцию животноводства	
ПК 3.7. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфисковав.	- знать и применять методы обработки, обеззараживания и утилизации продуктов убоя.	
ПК 3.8. Организовывать и проводить ветеринарно - санитарную экспертизу	- знать технологию производства пищевых продуктов и методы контроля качества.	

пищевых продуктов: колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.		Экзамен.
ПК 3.9. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия	- знать методику проведения вскрытия. - анализировать патологические изменения.	
ПК 3.10. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.	- применять методы забора проб, консервирования и упаковку для лабораторных исследований.	

Фомы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированности 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 1. Понимать сущность и социальное значение своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе образовательной программы
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК4. Осуществлять список и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК5. Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов в животноводстве - эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные - работа на интерактивной доске с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектором	

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения	
ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области разработки технологических процессов в ветеринарии	