

Приложение 2.3
к дополнительной профессиональной программе
по профессии «Оператор по ветеринарной обработке животных»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения

2018 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе профессионального стандарта «Ветеринарный врач», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 4 августа 2014 года N 540н (с изменениями на 12.12.2016 г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж».

Разработчик:

Диль Н. Н., преподаватель профессионального учебного цикла

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы дополнительной профессиональной подготовки в соответствии с освоением основного вида профессиональной деятельности: участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения и соответствующих профессиональных компетенций:

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.

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 должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

- проводить предубойный осмотр животных;
- вскрывать трупы животных;
- проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований;
- консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала;

знать:

- правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;
- методику предубойного осмотра животных;
- правила проведения патологоанатомического вскрытия;
- приемы постановки патологоанатомического диагноза;
- стандарты на готовую продукцию животноводства;
- пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика;
- методики обеззараживания, не соответствующих стандартам качества, продуктов и

сырья животного происхождения;

- правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 196 часов, в том числе учебной и производственной практики – 108 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на основе междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Учебная, часов	Производственная (по профилю), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
		Всего, часов	в т. ч., лабораторные работы и практические занятия, часов	в т. ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7
МДК 03.01 Методики ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	124	88	26	-	36	-
Производственная практика	72					72
Всего:	196	88	26	-	36	72

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 работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Проведение ветеринарно- санитарной экспертизы		56	
Тема 1.1. Убойные животные и факторы, определяющие категории их упитанности.	Содержание учебного материала 1 Значение откорма и нагула животных. 2 Ветеринарно-профилактические мероприятия при заготовке животных. 3 Методы определения упитанности скота и птицы. 4 Действующие ГОСТы.	2	
Тема 1.2. Транспортирование животных. Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте.	Содержание учебного материала 1 Способы транспортирования: перевозка автомобильным, железнодорожным и водным транспортом, перегон животных. 2 Подготовка животных к транспортирования, требования к транспортным средствам. 3 Оформление транспортной документации. 4 Требования к погрузке и содержанию животных в пути. 5 Профилактика транспортного травматизма и мероприятия по снижению потерь живой массы и упитанности. 6 Болезни животных, связанные с транспортированием. Изолирование и карантинирование животных. 7 Дезопромовычные станции и пункты, их назначение. 8 Порядок ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных.	2	
Тема 1.3. Подготовка животных (птицы) к убою.	Содержание учебного материала 1 Размещение, сортировка по полу, возврату и упитанности. 2 Режим предубойного содержания, его влияние на убойный выход, качество мяса. 3 Подготовка к убою скота и птицы, их предубойный осмотр и его значение. 4 Болезни и другие состояния, при которых животных и птицу не допускают к убою	2	

1	2		3	4
		или направляют для убоя на санитарную бойню.		2
	5	Ветеринарные правила допуска на убой больных и вакцинированных животных.		2
	6	Регистрация предубойного осмотра животных.		2
	7	Мероприятия, проводимые на скотобазе в случае выявления инфекционных заболеваний.		2
Тема 1.4. Предприятие по переработке животных (птицы)	Содержание учебного материала		2	
	1	Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию.		2
	2	Водоснабжение, удаление сточных вод, их очистка и обеззараживание с соблюдением требований закона по охране природы.		2
	3	Дезинфекция, требования к дезинфицирующим веществам, применяемым на мясоперерабатывающих предприятиях.	2	2
	4	Дезинсекция, дератизация.		2
	5	Роль и значение ветеринарной службы в работе мясоперерабатывающих предприятий по выпуску доброкачественной продукции.		2
	6	Личная гигиена и гигиена труда.		2
Тема 1.5 Убой животных (птицы). Основы технологии и гигиена первичной переработки животных	Содержание учебного материала		3	
	1	Современные технологические схемы убоя животных (птицы) и первичная переработка туш (тушек) и органов.		2
	2	Особенности технологии переработки туш различных видов животных на конвейерных линиях.	1	2
	Практическое занятие № 1 Процесс убоя и обработки туш скота, птицы.		2	
Тема 1.6 Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов. Клеймение	Содержание учебного материала		3	
	1	Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов.		2
	2	Способы клеймения.	1	2
	Практическое занятие № 2 Оформление документации по учету и отчетности на мясоперерабатывающем предприятии. Проведение клеймения мяса.		2	
Тема 1.7 Морфология, химия и товароведение мяса.	Содержание учебного материала		4	
	1	Мясо, его пищевое и биологическое значение.		2
	2	Морфологический и химический состав мяса различных видов животных и птиц.	2	2

1	2		3	4
Изменение в мясе после убоя и при хранении.	3	Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности животных, термическому состоянию и пищевому назначению.	2	2
	4	Распознавание мяса диких животных.		2
	5	Товароведческая оценка мяса.		2
	Практическое занятие № 3 Определение свежести образцов мяса и санитарная оценка по результатам органолептического исследования			
Тема 1.8 Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых животных жиров, кишечного сырья, крови. Утилизация ветеринарных конфискантов	Содержание учебного материала		2	
	1	Субпродукты, их классификация и пищевая ценность.	2	2
	2	Основы технологии, гигиена переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.		2
	3	Пищевые жиры.		2
	4	Жировое сырье, его пищевое значение, сбор и переработка.		2
	5	Виды и сорта пищевых топленых жиров.		2
	6	Изменение жира в процессе производства и при хранении.		2
	7	Технохимический контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза жира.		2
	8	Кишечное сырье, кровь.		2
Тема 1.9 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инфекционной этиологии	Содержание учебного материала			2
	1	Предубойная и послеубойная диагностика основных инфекционных болезней.	2	2
	2	Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.		2
	3	Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний животных, дезинфекция помещений и оборудования.		2
Тема 1.10 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инвазионной этиологии.	Содержание учебного материала		4	
	1	Предубойная и послеубойная диагностика основных инвазионных болезней.	2	2
	2	Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.		2
	3	Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний животных, дезинфекция помещений и оборудования.		2
	Практическое занятие № 4		2	

1	2	3	4
	Дифференциация диагноза при болезнях инвазионной этиологии.		
Тема 1.11 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях незаразной этиологии и при отравлениях и радиационном загрязнении	Содержание учебного материала	2	
	1 ВСЭ туш и органов животных при незаразных болезнях.	2	2
	2 При септических процессах, болезнях ЖКТ, органов дыхания, ССС и мочеполовой систем, маститах, патологии обмена веществ, новообразованиях, ожоговых и механических травмах.		2
	3 ВСЭ туш и органов животных перенесших острые отравления и подвергнутых обработкам пестицидами, лечению антибиотиками.		2
	4 Сроки убоя животных (птицы), подвергшихся воздействию сильно действующих и радиоактивных веществ.		2
	5 Санитарная оценка продуктов убоя.		2
Тема 1.12 Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы.	Содержание учебного материала	4	
	1 Современные понятия о пищевых заболеваниях людей, их классификация по этиологическому признаку.	2	2
	2 Санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелла.		2
	3 Характеристика бактерий, методы типизации и дифференциации. Патогенность бактерий для животных и человека.		2
	4 Источники и пути инфицирования мяса и других продуктов и их санитарная оценка при обсеменении микроорганизмами.		2
	5 Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками, анаэробными микроорганизмами.		2
	6 Действие ГОСТы.		2
	7 Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов.		2
	Практическое занятие № 5 Отбор проб, упаковывание, оформление сопроводительных документов, пересылка материала для бактериологического исследования в лабораторию.	2	
Тема 1.13 Обезвреживание туш и внутренних органов больных животных. Пути реализации мяса	Содержание учебного материала	2	
	1 Убой животных, его обоснование и порядок проведения.	2	2
	2 Санитарная оценка продуктов убоя.		2
	3 Режимы обезвреживания. Пути реализации обезвреженных продуктов. Действующие ГОСТы.		2

1	2	3	4	
Тема 1.14 Консервирование мяса и мясных продуктов низкой и высокой температурой	Содержание учебного материала		2	
	1	Замораживание мяса в блоках. Требование ГОСТов к охлажденному и мороженому мясу. Потери мяса при обработке холодом и сроки хранения его в холодильниках.	2	2
	2	Размораживание мяса.		2
	3	Пороки охлажденного и мороженого мяса. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках, порядок дезинфекции и дератизации.		2
	4	Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой.		2
	5	Основы технологии и гигиены производства различных видов мясных баночных консервов. Пороки мясных баночных консервов.		2
	6	Методы исследования и санитарная оценка мясных баночных консервов. Действующие ГОСТы на консервы.		2
Тема 1.15 Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Копчение и другие методы консервирования	Содержание учебного материала		2	
	1	Ингредиенты посолочных смесей и их роль. Изменения в мясе при посоле.	2	2
	2	Условия хранения солонины, ее пороки и ветеринарно-санитарная экспертиза.		2
	3	Использование копчения при консервировании мяса. Виды копчения, технология производства ветчино-рубленых изделий и их ветеринарно-санитарная экспертиза.		2
	4	Краткие сведения о новых методах консервирования мяса, сублимационная сушка, ультрафиолетовое и инфракрасное облучение, сверхвысокочастотный нагрев.		2
	5	Оценка и практическое применение данных методов консервирования.		2
Тема 1.16 Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий	Содержание учебного материала		4	
	1	Сырье и его подготовка для производства колбасных изделий.	2	2
	2	Основы технологии производства вареных, варено-копченых, сырокопченых колбас. Упаковка, хранение и транспортирование.		2
	3	Действующие ГОСТы на колбасные изделия.		2
	Практическое занятие № 6 Определение свежести вареных колбас. Химическое и бактериологическое исследование колбас.		2	
Тема 1.17 Основы технологии и гигиена получения молока на фермах.	Содержание учебного материала		4	
	1	Факторы, влияющие на химический состав и свойства молока. Микрофлора молока. Факторы, влияющие на его бактерицидные свойства.	2	2
	2	Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока.		2

1	2		3	4
	3	Способы режимы обезвреживания молока больных и вакцинированных животных.		2
	4	Контроль санитарного качества молока на фермах. Мероприятия по повышению качества молока. Роль ветеринарного фельдшера в организации и контроле производства высококачественного молока.		2
	5	Действующие ГОСТы на молоко.		2
	Практическое занятие № 7 Взятие средней пробы молока и его органолептическое исследование.		2	
Тема 1.18 Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.	Содержание учебного материала		2	
	1	Способы приготовления простокваши, кефира, творога, сметаны. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.	2	2
	2	Использование в животноводстве и птицеводстве кисломолочных продуктов.		2
	3	Санитарные и технологические требования, предъявляемые к молоку как к сырью для изготовления масла и сыров.		2
	4	Использование побочных продуктов переработки молока.		2
	5	Санитарно-гигиенические требования при реализации кисломолочных продуктов. Действующие ГОСТы на кисломолочные продукты.		2
Тема 1.19 Пищевые яйца, их ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведческая оценка	Содержание учебного материала		4	
	1	Пищевое значение яиц, их строение и химический состав. Пороки яиц.	2	2
	2	Ветеринарно-санитарные требования при отборе, упаковке, транспортировании и хранении яиц		2
	3	Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных.		2
	4	Ветеринарно-санитарная оценка яиц и яичных продуктов.		2
	5	Классификация товарных яиц по ГОСТу.		2
	Практическое занятие № 8 Определение видовой принадлежности яиц домашней птицы; ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведческая оценка куриных яиц.		2	
Тема 1.20 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.	Содержание учебного материала		4	
	1	Положение о лаборатории ветсанэкспертизы на рынках.	4	2
	2	Требования и доставка пищевых продуктов на рынки, правила их ветеринарно-санитарной экспертизы, ведение документации		2
	3	Пищевые продукты, не подлежащие продаже на рынках. Отбор проб.		2
	4	Особенности и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы мяса домашних и		2

1	2		3	4
		диких животных, сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, кроликов и нутрий, животных жиров и растительных масел, рыбы и пищевых яиц.		2
	5	Утилизация ветеринарных конфискантов.		2
	6	Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на рынках. Денатурация молока, непригодного к использованию на пищевые цели.		2
	7	Порядок и методы исследования меда для определения его натуральности и возможных случаев фальсификации.		2
	8	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства, полученных от больных пчел.		2
	9	Ветеринарно-санитарный контроль растительных пищевых продуктов.		2
	10	Экспертиза и санитарная оценка свежих и сушеных грибов.		2
	11	Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на рынках.		2
Тема 1.21 Стандартизация и сертификация пищевых продуктов.	Содержание учебного материала		2	
	1	Законодательная база сертификации.	2	2
	2	Нормативные документы.		2
	3	Основные цели, принципы и правила сертификации ГОСТов на пищевые продукты.		2
	4	Структура системы сертификации ГОСТов.		2
Раздел 2 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения			32	
Тема2.1 Патология сердечно- сосудистой системы и крови	Содержание учебного материала		2	
	1	Миокардиопатия. Нарушение функций проводимости, сократимости, возбудимости, автоматизма сердечной мышцы.	2	2
	2	Сосудистая недостаточность кровообращения. Понятие о гипертонии и гипотонии.		2
	3	Эндокардит. Миокардит. Перикардит.		2
	4	Объемные изменения сердца. Пороки сердца.		2
	5	Атеросклероз. Кардиосклероз. Артериосклероз.		2
	6	Воспаление селезенки и лимфатических узлов. Патология тимуса.		2
	7	Изменение общего количества крови. Общие анемии. Качественные изменения эритроцитов.		2
	8	Изменения количественного и качественного состава лейкоцитов. Лейкоцитоз, лейкопения.		2
Тема 2.2	Содержание учебного материала		2	

1	2		3	4
Патология органов дыхания	1	Нарушение функций верхних дыхательных путей, кровотока в легких.	2	2
	2	Асфиксия. Гипоксия и ее типы. Компенсаторные механизмы при гипоксии.		2
	3	Одышка. Воспалительные болезни легких. Экссудативные пневмонии. Некротические и продуктивные пневмонии. Объемные изменения легких.		2
	4	Врожденный, приобретенный, обтурационный и компрессионный ателектаз.		2
	5	Эмфизема легких. Отек легких. Плевриты.		2
Тема 2.3 Патология органов пищеварения. Болезни, связанные с непроходимостью желудочно-кишечного тракта	Содержание учебного материала		4	
	1	Основные причины нарушения пищеварения.	2	2
	2	Нарушение жевания, слюноотделения, глотания.		2
	3	Нарушение функций пищевода. Нарушение функций пищеварения в желудке животных.		2
	4	Нарушение пищеварения в преджелудках у жвачных животных.		2
	5	Нарушение пищеварения в кишечнике. Острое и хроническое расширение (тимпания) рубца жвачных.		2
	6	Травматический ретикулит. Закупорка книжки.		2
	7	Болезни, связанные с непроходимостью желудочно – кишечного тракта.		2
	8	Воспаление желудка и кишечника.		2
	9	Язвенная болезнь желудка. Перитонит.		2
Практическое занятие № 9 Определение болезней органов пищеварения по рисункам и таблицам.		2		
Тема 2.4 Патология печени. Желтуха, ее виды	Содержание учебного материала		2	
	1	Нарушение барьерной функции печени. Нарушение обмена веществ при патологии печени.	2	2
	2	Нарушение желчеобразования и желчевыделения.		2
	3	Желтуха, ее виды, механизм развития.		2
	4	Гепатоз у крупного рогатого скота и птицы.		2
	5	Токсическая дистрофия печени у свиней.		2
	6	Виды гепатитов. Циррозы печени.		2
Тема 2.5 Патология мочеполовой системы	Содержание учебного материала		4	
	1	Расстройства мочеобразования.	2	2
	2	Нарушение фильтрации и реабсорбции мочи.		2

1	2		3	4
	3	Количественные и качественные изменения мочи. Уремии, нефроз и нефрит.		2
	4	Воспаление мочевого пузыря. Эндометриты, метриты. Маститы.		2
	5	Заболевания половых органов самцов.		2
	Практическое занятие № 10 Определение болезней органов мочеполовой системы по рисункам и таблицам.		2	
Тема 2.6 Патология эндокринной системы	Содержание учебного материала		2	
	1	Гипер- и гипофункции передней доли гипофиза. Нарушение функций задней доли гипофиза.	2	2
	2	Гипо – и гиперфункции щитовидной железы. Нарушение функции околощитовидных желез.		2
	3	Нарушение функции коркового и мозгового вещества надпочечных желез.		2
	4	Сахарный и несахарный диабет. Стресс и общий адаптационный синдром.		2
Тема 2.7 Патология нервной системы	Содержание учебного материала		2	
	1	Обмороки. Нарушение чувствительности.	2	2
	2	Нарушение двигательной функции нервной системы. Парезы и параличи.		2
	3	Гиперкинезы. Нарушение трофической функции нервной системы.		2
	4	Нарушение центральной нервной системы.		2
	5	Менингит, энцефалит, спинальный миелит.		2
Тема 2.8 Патология обмена веществ	Содержание учебного материала		2	
	1	Нарушение основного обмена.	2	2
	2	Голодание, его виды.		2
	3	Гипер- и гиповитаминозы.		2
	4	Нарушение белкового, углеводного, жирового, минерального, водного обмена.		2
	5	Нарушение кислотно –щелочного равновесия.		2
	6	Алиментарная дистрофия. Алиментарная анемия. Алиментарная остеодистрофия.		2
	7	Кетозы. Беломышечная болезнь. Гипокобальтоз. Энзоотическая атаксия.		2
Тема 2.9 Отравления	Содержание учебного материала		4	
	1	Сущность отравлений.	2	2
	2	Минеральные отравления. отравления растительными ядами.		2
	3	Местные и общие изменения.		2
	4	Принципы патологоанатомической диагностики отравлений.		2

1	2	3	4
	Практическое занятие № 11 Определение различных видов отравлений по рисункам.	2	
Тема 2.10 Инфекционные болезни	Содержание учебного материала	2	
	1 Местные и общие изменения и их диагностическое значение.	2	2
	2 Особенности патологоанатомической диагностики болезней, вызываемых бактериями, вирусами, простейшими и грибами.		2
	3 Смешанные инфекции и осложнения.		2
	4 Бактериальные болезни преимущественно с острым и хроническим течением		2
	5 Вирусные болезни.		2
Тема 2.11 Микозы и микотоксикозы	Содержание учебного материала	1	
	1 Сущность микозов и микотоксикозов.	1	2
	2 Диагностика актиномикоза, аспергиллеза, мукомикоза, стахиботриотоксикоза и фузариотоксикоза.		2
Тема 2.12 Инвазионные болезни	Содержание учебного материала	1	
	1 Патологоанатомические изменения и диагностика инвазионных болезней.	1	2
Тема 2.13 Вскрытие трупов животных	Содержание учебного материала	4	
	Цель вскрытия трупов животных.	2	2
	Виды вскрытия.		2
	Значение посмертной патологоанатомической диагностики в борьбе с болезнями животных.		2
	Транспортирование трупов к месту вскрытия и ветеринарно – санитарные требования при перевозке трупов.		2
	Обезвреживание места вскрытия и методы уничтожения или утилизации трупного материала.		2
	Требования, предъявляемые к оформлению протокола вскрытий.		2
	Практическое занятие № 12 Оформление документации вскрытия, отбор патологического материала для бактериологического, химического исследования, упаковывание его для пересылки в лабораторию и оформление сопроводительной документации.		2
Учебная практика. Виды работ: - оформление документации учета и отчетности на мясоперерабатывающем предприятии, проведение предубойного осмотра и термометрии скота;	36		

<ul style="list-style-type: none"> - определение упитанности скота, проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мясных туш; - проверка сопроводительных документов на продукцию, отбор проб, упаковка, оформление сопроводительных документов для бактериологического исследования в лаборатории, проведение экспертизы мяса, молока, молочных продуктов, меда, рыбы и растительных продуктов; - взятие средней пробы молока, проведение органолептической оценки, определение натуральности и сортности молока, проведение контроля санитарного качества молока на фермах; - оформление транспортной документации, проведение ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных, продуктов, сырья; - оформление протоколов и актов вскрытия, сопроводительной документации на отсылаемый в ветеринарную лабораторию патологический материал. 		
<p>Производственная практика. Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение предубойного осмотра и термометрии скота; - определение упитанности скота, проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мясных туш и внутренних органов; - проведение контроля санитарного качества молока на фермах; - проведение вскрытия животных. - посмертная диагностика и оформление документации. 	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Организация ветеринарного дела».

Оборудование учебных кабинетов:

- посадочных мест - по количеству обучающихся;
- стулья;
- доска классная;
- рабочее место преподавателя.

Учебные наглядные пособия:

- стенды;
- установки;
- осветительные приборы;
- измерительные приборы;
- таблицы;
- плакаты;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- учебно-методический комплект.
- обучающий материал на электронных носителях.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Г. Г. Щербаков и другие. Внутренние болезни животных. - СПб.: Издательство «Лань» 2014 г. – 234 с.

1. Фармакология: Учебник / Под ред. В. Д. Соколова. - 3 е изд., испр. и доп. - СПб.: Издательство «Лань», 2014. - 560 с.: ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература).

2. Мартинчик А. Н.- Физиология питания, санитария и гигиена: Учебное пособие для СПО.- М: «Академия», 2014. – 327 с.

Дополнительные источники:

1. Храмцов В. В, Табаков Г. П. Зоогигиена с основами ветеринарии и санитарии: учебник /Храмцов В.В., Табаков Г. П..-М.: «Колос», 2004-424с.

2. Костюнина В. Ф и др. Зоогигиена с основами ветеринарии и санитарии: /Костюнина В.Ф и др. – М.:Агропромиздат, 1991г. – 480 с. /учебник для учащихся техникумов.

3. Аликаев В. А. Зоогигиена: учебное пособие М.: Колос, 1970.-245с. – (для средних сельскохозяйственных учебных заведений по специальностям «Зоотехния» и «Ветеринария».)

4. Фармакология /под ред. И. Г.Арестова. –Ростов-на-Дону: Издательство «Феникс», 2001.-320с.

5. А. Г. Малахов. Зоотехнический анализ с основами биологической химии /М.: КолосС, 1994.-285с. – (для сред. спец. учеб. заведений)

Интернет – ресурсы:

1. <http://www.vetlib.ru> Ветеринария он-лайн библиотека
2. <http://www.ccenter.msk.ru> Научно-производственное объединение (НПО) «Крисмас-Центр»
3. <http://www.fermer.ru> ФЕРМЕР.RU – главный фермерский портал
4. <http://www.agroportal.ru/> АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК

5. <http://www.webptserprom.ru> «ВебПтицеПром» отраслевой портал о птицеводстве
6. <http://www.edu.ru> Российское образование. Федеральный портал
7. <http://www.cnhb.ru/> Центральная научная сельскохозяйственная библиотека
8. <http://www.rsl.ru> Российская государственная библиотека
9. <http://zoogigiena.ru> Ветеринарная гигиена
10. dic.academic.ru/dic.nsf/bse/89144/Зоогигиена

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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 обучения (умения, знания)	Формы и методы контроля и оценки
1	2
Умения:	
<ul style="list-style-type: none"> - проводить предубойный осмотр животных; - вскрывать трупы животных; - проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований; - консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения; - проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения; - проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения; - проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала. 	<p>Проверочные работы по теме.</p> <p>Оценка выполнения практических работ</p>
Знания:	
<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Тестирование</p> <p>Опрос</p>