

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Борский государственный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
С.В. Ситников

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРЕПОДАВАТЕЛЯ на 2019-2020 учебный год

Наименование дисциплины ПМ.03. Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения
МДК.03.01. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения
Курс 3 Группа 12
Профессия 36.01.01 Младший ветеринарный фельдшер
Преподаватель Кунавин Александр Викторович
(Ф.И.О.)

Общее количество часов на дисциплину по учебному плану 264- часов.

5 семестр: 81

Теоретических занятий 41 час.

Лабораторных, практических занятий 40 час.

Экскурсии час.

Курсовая работа час.

7 семестр: 27

Теоретических занятий 13 час.

Лабораторных, практических занятий 14 час.

Экскурсии час.

Курсовая работа час.

6 семестр: 46

Теоретических занятий 20 час.

Лабораторных, практических занятий 26 час.

Экскурсии час.

Курсовая работа час.

8 семестр: 22

Теоретических занятий 14 час

Лабораторных, практических занятий 8 час.

Экскурсии час

Курсовая работа час.

Календарно-тематический план преподавателя составлен на основании рабочей программы, утверждённой

ГБПОУ СО «Борский государственный техникум» « » 20 г.

(наименование организации)

Рассмотрен и обсуждён на заседании МК

методической комиссии

(наименование методической комиссии)

« » 20 г.

Протокол № 1

Председатель МК Блинкова Л.В.

(Ф.И.О., подпись)

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
ПМ.03. Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения
МДК.03.01.Методики ветеринарно-санитарной экспертизы сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения

№	Наименование разделов и тем	Максим нагрузка студента	Количество аудиторных часов			Самостоят. работа студента
			Всего	Теория	Практика (семинары)	
1	Раздел 1. Проведение ветеринарного контроля убойных животных. Проведение забора образцов патологического материала их рассылка. Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов и сырья животного происхождения.	264	176	88	88	88
	Итого	264	176	88	88	88

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

МДК 03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов		Вид учебного занятия	Оснащение занятия	Самостоятельная работа обучающихся	Задания для обучающихся	Формы контроля
		Теория	Практика					
МДК 03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения								
5 семестр								
Тема 1.1. Методика предубойного и послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов								
1, 2	Убойные животные и факторы, определяющие категории упитанности.	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
3, 4	Способы транспортирования.	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
5, 6	Изолирование и карантинирование животных.	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
7, 8	Методика предубойного осмотра животных и птицы.	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
9, 10	Предприятия по переработке животных и птицы.	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
11, 12	Убой животных и птицы	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
13, 14	Организация и методики послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов.	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
15, 16	Оформление документации при транспортировке скота.		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Индивидуальный опрос

17, 18	Ознакомление с топографией и морфологическими особенностями послеубойной экспертизы головы, туши, внутренних органов		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Индивидуальный опрос
19, 20	Оформление акта о непригодности мяса, заключения об уничтожении.		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Индивидуальный опрос
Тема 1.2 Морфология, химия и товароведение мяса, изменения в мясе								
21, 22	Мясо, его пищевое и биологическое значение.	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
23, 24	Определение свежести мяса органолептически и санитарная оценка.		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием		Работа с учебником и конспектом	Индивидуальный опрос
25, 26	Определение степени свежести мяса лабораторно и санитарная оценка.		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Индивидуальный опрос
27, 28	Определение доброкачественности образцов мяса исследования.		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Индивидуальный опрос
29, 30	Микроскопия мазков-отпечатков.		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Индивидуальный опрос
31, 32	Определение степени свежести и доброкачественности образцов мяса по величине pH и показателям биохимического исследования.		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Индивидуальный опрос

Тема 1.3 Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови, утилизация конфискатов								
33, 34	Субпродукты, их классификация и пищевая ценность.	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
35, 36	Кишечное сырье.	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
37, 38	Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
39, 40	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Индивидуальный опрос
Тема 1.4 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы при болезнях инфекционной и инвазионной незаразной этиологии, отравлениях и радиационном загрязнении								
41, 42	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
43, 44	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя свиней	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
45, 46	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы и кроликов	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
47, 48	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных, птицы при инвазионных болезнях	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
49, 50	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных, птицы при болезнях незаразной	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль

	этиологии							
51, 52	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы при отравлениях	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
53, 54	Взятие проб для бактериологического исследования.		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Индивидуальный опрос
55, 56	Приготовление мазков-отпечатков по Граму		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Индивидуальный опрос
57, 58	Микроскопическое исследование на наличие возбудителей		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Индивидуальный опрос
59, 60	Трихинеллоскопия свинины		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Индивидуальный опрос
61, 62	Исследование на финноз. Анализ продуктов.		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Индивидуальный опрос
63, 64	Трихинеллоскопия мяса и шпика свинины.		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Индивидуальный опрос
65, 66	Послеубойная дифференциальная диагностика незаразных болезней		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Индивидуальный опрос
Тема 1.5 Пищевые токсикозы и токсикоинфекции, их профилактика								
67, 68	Классификация пищевых заболеваний людей	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
69, 70	Токсикозы, стафилококковой, стрептококковой	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль

	этиологии, их профилактика.							
71, 72	Токсико инфекции, вызываемые условно - патогенными микроорганизмами.	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
73, 74	Отбор проб, оформление сопроводительного документа и отправка в ветеринарную лабораторию.		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Индивидуальный опрос
75, 76	Упаковка и консервирование проб.		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Индивидуальный опрос
77, 78	Микроскопия мазков на наличие бактерий рода сальмонелл.		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Индивидуальный опрос
79 80	Приготовление питательных сред.		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Индивидуальный опрос
81	Патогенность бактерий для животных и человека.	1		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
6 семестр								
82	Патогенность бактерий для животных и человека.	1		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
83, 84	Посев на питательные среды исследуемого материала.		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Индивидуальный опрос
85, 86	Дифференциальная диагностика роста микроорганизмов на питательных средах.		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Индивидуальный опрос

87 , 88	Лабораторное исследование препаратов - мазков из бактериальных культур. (окраска посевов).		2	Практическое	Инструкцион ные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Индивидуальн ый опрос
Тема 1.6 Обезвреживание туш и внутренних органов больных животных. Пути реализации мяса.								
89, 90	Убой больных животных, его обоснование и проведение	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
91, 92	Распознавание мяса больных и здоровых животных – органолептически.		2	Практическое	Инструкцион ные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Индивидуальн ый опрос
93, 94	Распознавание мяса животных убитых в агонии и павших – органолептически.		2	Практическое	Инструкцион ные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Индивидуальн ый опрос
95, 96	Лабораторные исследования мяса (реакция среды - pH).		2	Практическое	Инструкцион ные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Индивидуальн ый опрос
Тема 1.7 Основы технологии и гигиена переработки продуктов животноводства. Технологический и ветеринарно-санитарный контроль готовой продукции.								
97, 98	Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой.	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
99 100	Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой.	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
101 102	Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью.	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
103 104	Использование копчения при консервировании мяса.	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль

105 106	Производство вареных, полукопченых, варено-копченых, сырокопченых колбас.	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
107 108	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
109 110	Исследование консервов на свежесть органолептическим методом.		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Индивидуальный опрос
111 112	Определение свежести вареных колбас органолептически.		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Индивидуальный опрос
113 114	Лабораторное исследование колбас. Анализ качества продуктов.		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Индивидуальный опрос
Тема 1.8 Основы технологии и гигиена получения молока на фермах. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.								
115 116	Химический состав и пищевая ценность молока.	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
117 118	Контроль санитарного качества молока на фермах.	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
119 120	Исследование кисломолочных продуктов органолептически.		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
121 122	Взятие средней пробы молока и его органолептическое исследование.		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
123	Определение		2	Практическое	Инструкцион	Написание сообщения	Работа с	Фронтальный

124	натурального молока.				ные карты с заданием	по теме	учебником и конспектом	контроль
125 126	Определение сортности молока.		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
127	Первичная обработка молока	1		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
7 семестр								
1,2	Основы технологии и гигиена получения кисломолочных продуктов	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
Тема 1.9 Товароведческая оценка яиц и рыбы								
3,4	Пищевое значение яиц, их строение и химический состав.	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
5,6	Экспертиза и сортировка яиц по категориям.		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
7,8	Овоскопия яиц.		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
9, 10	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы.		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
Тема 1.10 Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках								
11, 12	Устройство, оборудование лаборатории рынка.	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
13, 14	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
15,	Ознакомление с		2	Практическое	Инструкцион	Написание сообщения	Работа с	Фронтальный

16	лабораторией рынка, экспертиза мяса, рыбы. Проведение утилизации конфискатов.				ные карты с заданием	по теме	учебником и конспектом	контроль
17, 18	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, молока, молочных продуктов, на продовольственном рынке.		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
19, 20	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов и грибов на продовольственном рынке.		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
21, 22	Лабораторные исследования меда.		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
Тема 1. 11. Правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.								
23, 24	Методики и правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
25, 26	Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по утилизации продуктов и сырья животного происхождения.	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
27	Утилизация продуктов и сырья животного происхождения.	1		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
8 семестр								
Тема 1.12 Методика обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения.								
28,	Отличительные особенности мяса и внутренних органов здоровых животных.	1		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль

29, 30	Отличительные особенности мяса и внутренних органов больных и убитых в агональном состоянии животных	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
31, 32	Способы обеззараживания		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
33	Режимы обезвреживания.	1		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
34, 35	Режимы и способы обеззараживания мяса		2	Практическое	Инструкционные карты с заданием	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
36, 37	Пути реализации обезвреженных продуктов и действующие ГОСТы.	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
Тема 1.13 Стандарты на готовую продукцию животноводства.								
38, 39	Стандартизация пищевых продуктов.	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
40, 41	Цели, принципы и правила системы стандартизации. Нормативные документы.	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
42, 43	Действующие ГОСТы.	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
44, 45	Основные цели, принципы и правила системы сертификации ГОСТов на пищевые продукты.	2		Объяснение нового материала	Учебник	Написание сообщения по теме	Работа с учебником и конспектом	Фронтальный контроль
46,			2	Практическое	Инструкцион	Написание сообщения	Работа с	Фронтальный

47					ные карты с заданием	по теме	учебником и конспектом	контроль
48, 49	Дифференцированный зачёт		2					
	Итого	88	88					

Литература: