

Министерство сельского хозяйства и продовольствия Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Самарской области
«Борский государственный техникум»

«Согласовано»

Руководитель МК

 Л.В. Блинкова

«31» августа 2017г.

Протокол № 1

от «31» 08 2017г.

«Согласовано»

Зам. директора по УВР


 Е.М. Ковалева

«31» августа 2017г.



Утверждаю

Директор

 А.В. Антимонов

«31» августа 2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.03. «Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции
и сырья животного происхождения»**

профессия **36.01.01 Младший ветеринарный фельдшер**
(естественнонаучный профиль)

Борское, 2017г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) 36.01.01 Младший ветеринарный фельдшер, входящей в состав укрупненной группы специальностей 36.00.00 Ветеринария и зоотехния.

Организация - разработчик: ГБПОУ СО «Борский государственный техникум»

Разработчик: Кунавин Александр Викторович- преподаватель 1 квалификации ГБПОУ СО «Борский государственный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 36.01.01 Младший ветеринарный фельдшер, укрупненной группы специальностей 36.00.00 Ветеринария и зоотехния; **Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе проведения ветеринарного контроля убойных животных.

ПК 3.2. Под руководством ветеринарного врача производить отбор проб крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.

ПК 3.3. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, туш (тушек) и органов убойных животных.

ПК 3.4. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы по осуществлению ветеринарного контроля при переработке мяса и мясных продуктов.

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

- проводить предубойный осмотр животных;
- помогать ветеринарному врачу проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного для исследований;
- консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;

знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение профессионального модуля:

всего - 660 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 264 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 176 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 88 часов;

учебной и производственной практики -396 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы 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 результата обучения
ПК 3.1.	Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе проведения ветеринарного контроля убойных животных.
ПК 3.2.	Под руководством ветеринарного врача производить отбор проб крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.
ПК 3.3.	Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, туш (тушек) и органов убойных животных.
ПК 3.4.	Под руководством ветеринарного врача выполнять работы по осуществлению ветеринарного контроля при переработке мяса и мясных продуктов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Организовать собственную деятельность с соблюдением ветеринарно-санитарных норм, требований охраны труда и экологической безопасности
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.03 «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1.-3.3	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		
	Учебная практика	252					
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	144					144
	Всего:	660	176	88	88	252	144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

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	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК. 03.01. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения		176	
Тема 1.1. Методика предубойного и послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов	Содержание	14	
	1 Убойные животные и факторы, определяющие категории упитанности. Характеристика животных, предназначенных для убоя, их заготовка и современные требования, предъявляемые к ним. Методы определения упитанности скота и птицы. Действующие ГОСТы.		1
	2 Способы транспортирования. Подготовка животных к транспортированию, требования к транспортным средствам. Транспортировка животных. Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте.		3
	3 Изолирование и карантинирование животных. Дезопромывочные станции и пункты их назначения.		3
	4 Методика предубойного осмотра животных и птицы. Ветеринарные правила допуска на убой больных и вакцинированных животных. Подготовка животных и птицы к убою.		3
	5 Предприятия по переработке животных и птицы. Типы и структура боенских и мясоперерабатывающих предприятий. Их экономическая и производственная характеристика. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию. Водоснабжение, удаление сточных вод, их очистка и обеззараживание с соблюдением требований закона по охране окружающей среды. Личная гигиена и гигиена труда.		3
	6 Убой животных и птицы. Основы технологии и гигиена первичной переработки животных.		

	7	Организация и методики послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов. Цели и значения послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра. Исследование лимфатической системы.		
	Практические занятия		6	
	1	Оформление документации при транспортировке скота.		
	2	Ознакомление с топографией и морфологическими особенностями послеубойной экспертизы головы, туши, внутренних органов		
	3	Оформление акта о непригодности мяса, заключения об уничтожении.		
Тема 1.2 Морфология, химия и товароведение мяса, изменения в мясе	Содержание		2	
	1	Мясо, его пищевое и биологическое значение. Морфологический и химический состав мяса. Изменения в мясе после убоя и при хранении. Стандарты на готовую продукцию.		
	Лабораторные работы		6	
	1	Определение свежести мяса органолептически и санитарная оценка.		
	2	Определение степени свежести мяса лабораторно и санитарная оценка.		
Тема 1.3 Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови, утилизация конфискатов	Содержание		6	
	1	Субпродукты, их классификация и пищевая ценность. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы сырья животного происхождения. Пищевые жиры. Жировое сырье, его пищевое значение, сбор и переработка. Виды и сорта пищевых топленых жиров. Ветеринарно-санитарная оценка жира. Утилизация конфискатов.		
	2	Кишечное сырье. Сбор, консервирование и обработка кишок на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах. Пороки кишок и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья. Утилизация конфискатов.		
	3	Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты. Эндокринное сырье. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и готовых продуктов. Утилизация конфискатов.		
	Лабораторные работы		2	
Тема 1.4 Ветеринарно-санитарная эксперти-	Содержание		12	
	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя крупного рогатого и		

за продуктов убоя животных и птицы при болезнях инфекционной и инвазионной незаразной этиологии, отравлениях и радиационном загрязнении		мелко рогатого скота, санитарная оценка при болезнях инфекционной этиологии.		
	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя свиней и санитарная оценка при болезнях инфекционной этиологии.		
	3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы и кроликов и санитарная оценка при болезнях инфекционной этиологии.		
	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных, птицы при инвазионных болезнях и санитарная оценка		
	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных, птицы при болезнях незаразной этиологии, санитарная оценка.		
	6	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы при отравлениях и радиационном загрязнении.		
	Лабораторные работы		10	
	1	Взятие проб для бактериологического исследования.		
	2	Приготовление мазков-отпечатков по Граму		
	3	Микроскопическое исследование на наличие возбудителей		
	4	Трихинеллоскопия свинины		
	5	Исследование на финноз. Анализ продуктов.		
Тема 1.5 Пищевые токсикозы и токсикоинфекции, их профилактика	Содержание		8	
	1	Классификация пищевых заболеваний людей. Роль мяса, мясных и других продуктов животного происхождения в возникновении пищевых заболеваний. Санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелл.		
	2	Токсикозы, стафилококковой, стрептококковой этиологии, их профилактика. Ботулистический токсикоз и его профилактика.		
	3	Токсикоинфекции, вызываемые условно - патогенными микроорганизмами. Характеристики бактерий, методы типизации и дифференциации.		
	4	Патогенность бактерий для животных и человека. Методика отбора проб крови, молока, мочи, фекалий при подозрении на токсикоинфекции и токсикоз.		
	Лабораторные работы		14	
	1	Отбор проб, оформление сопроводительного документа и отправка в ветеринарную лабораторию.		

	2	Упаковка и консервирование проб.		
	3	Микроскопия мазков на наличие бактерий рода сальмонелл.		
	4	Приготовление питательных сред.		
	5	Посев на питательные среды исследуемого материала.		
	6	Дифференциальная диагностика роста микроорганизмов на питательных средах.		
	7	Лабораторное исследование препаратов - мазков из бактериальных культур. (окраска посевов).		
Тема 1.6 Обезвреживание туш и внутренних органов больных животных. Пути реализации мяса.	Содержание		2	
	1	Убой больных животных, его обоснование и проведение. Методики обеззараживания, несоответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения (высокой и низкой температурой посол). Правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.		
	Лабораторные работы		6	
	1	Распознавание мяса больных и здоровых животных – органолептически.		
	2	Распознавание мяса животных убитых в агонии и павших – органолептически.		
	3	Лабораторные исследования мяса (реакция среды - рН).		
Тема 1.7 Основы технологии и гигиена переработки продуктов животноводства. Технологический и ветеринарно-санитарный контроль готовой продукции.	Содержание		12	
	1	Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой. Источники получения холода. Режимы и условия охлаждения и замораживания мяса, мясных продуктов в холодильниках, холодильных камерах. Замораживание мяса в блоках. Требования к охлажденному и мороженому мясу.		
	2	Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Основы технологии и гигиены производства различных видов баночных консервов. Пороки баночных консервов. Методы исследования и санитарная оценка мясных баночных консервов. Стандарты на консервы.		
	3	Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Краткие сведения о новых методах консервирования мяса: сублимационная сушка, ультрафиолетовые и инфракрасное облучение, сверхвысокочастотный нагрев. Оценка и практическое применение данных методов консервирования.		
	4	Использование копчения при консервировании мяса. Виды копчения, технология производства ветчинно-штучных изделий и их ветеринарно-		

		санитарная экспертиза.		
	5	Производство вареных, полукопченых, варено-копченых, сырокопченых колбас. Стандарты на готовую продукцию.		
	6	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.		
	Лабораторные работы		4	
	1	Определение свежести вареных колбас органолептически.		
Тема 1.8 Основы технологии и гигиена получения молока на фермах. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.	2	Лабораторное исследование колбас. Анализ качества продуктов.		
	Содержание		6	
	1	Химический состав и пищевая ценность молока. Факторы влияющие на химический состав и бактерицидные свойства молока. Стандарты на готовую продукцию.		
	2	Контроль санитарного качества молока на фермах.		
	3	Основы технологии и гигиена получения кисломолочных продуктов. Стандарты на кисломолочные продукты.		
	Лабораторные работы		8	
	1	Взятие средней пробы молока и его органолептическое исследование.		
	2	Определение натурального молока.		
	3	Определение сортности молока.		
	4	Исследование кисломолочных продуктов органолептически.		
Тема 1.9 Товароведческая оценка яиц и рыбы	Содержание		2	
	1	Пищевое значение яиц, их строение и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, упаковки, транспортировки и хранении яиц. Классификация товарных яиц по действующим стандартам. Пороки яиц. Методика обеззараживания яиц не соответствующих стандартам качества яиц.		
	Лабораторные работы		6	
	1	Экспертиза и сортировка яиц по категориям.		
	2	Овоскопия яиц.		
	3	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы.		
Тема 1.10 Ветеринарно-	Содержание		4	
	1	Устройство, оборудование лаборатории рынка. Продукты не подлежащие		

санитарная экспертиза на продовольственных рынках		продаже. Стандарты на готовую продукцию.		
	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов.		
	Практические занятия		8	
	1	Ознакомление с лабораторией рынка, экспертиза мяса, рыбы. Проведение утилизации конфискатов.		
	2	Лабораторные исследования меда.		
Тема 1. 11. Правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.	Содержание		8	
	1	Методики и правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по утилизации продуктов и сырья животного происхождения.		
Тема 1.12 Методика обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения.	Содержание		12	
	1	Отличительные особенности мяса и внутренних органов здоровых, больных и убитых в агональном состоянии животных в органолептической характеристике и лабораторных показателях. Способы обеззараживания (на изготовление колбас, консервов, проваривание, обеззараживание мяса посолкой, замораживанием). Режимы обезвреживания. Пути реализации обезвреженных продуктов и действующие ГОСТы.		
Тема 1.13 Стандарты на готовую продукцию животноводства.	Содержание			
	1	Стандартизация пищевых продуктов. Цели, принципы и правила системы стандартизации. Нормативные документы.		
	2	Действующие ГОСТы. Основные цели, принципы и правила системы сертификации ГОСТов на пищевые продукты. Структура системы сертификации ГОСТов.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 03. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий составленных преподавателем) Составление карточек экспресс-опроса, кроссвордов. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление отчетов по практическим работам и подготовка к их защите. 1. Подготовить доклад – предубойный осмотр однокопытных и крупного рогатого скота. 2. Подготовить сообщение – категории мясоперерабатывающих предприятий.			88	

3. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров, кишечного сырья и крови. 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при лейкозе, туберкулезе и утилизация. 5. Контроль получения молока на фермах. 6. Методы консервирования. 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек птиц, нутрий, кроликов в условиях лаборатории рынка.		
Учебная практика Виды работ - оформление ветеринарного свидетельства, справки при отправке животных и птицы на мясоперерабатывающие предприятия; - оформление товарно-транспортной накладной при отправке животных и птицы на мясоперерабатывающие предприятия; - предубойный осмотр животных; - ознакомление со структурой предубойной базы; - ознакомление с проведением ветеринарно-санитарных мероприятий в предубойной базе; - ознакомление со структурой убойного цеха; - ознакомление со структурой жирового, субпродуктового цеха и ветеринарно-санитарная экспертиза реализуемой продукции; - ознакомление со структурой шкуропосолочного, кишечного цеха и ветеринарно-санитарная экспертиза реализуемой продукции; - ознакомление со структурой (схемой) санитарной бойни; - ознакомление со структурой (схемой) птицефабрики и особенностями ветеринарно-санитарной экспертизы реализуемой продукции; - ознакомление с технологией первичной переработки крупного рогатого скота; - ознакомление с технологией при первичной переработки свиней; - ознакомление с технологией первичной переработки птицы и кроликов; - овладение методикой осмотра головы, туши, ливера на мясоперерабатывающих предприятиях; - овладение методикой осмотра головы, туши, ливера в лаборатории рынка; - ознакомление с работой холодильника и ветеринарно-санитарная экспертиза реализуемой продукции; - ознакомление с работой колбасного цеха и ветеринарно-санитарная экспертиза реализуемой продукции; - ознакомление со структурой лаборатории рынка; - ознакомление с правилами доставки на рынок мяса и мясных продуктов, рыбы; - ознакомление с правилами доставки на рынок молока и молочных продуктов; - ознакомление с правилами доставки на рынок овощей, фруктов и ветеринарно-санитарной экспертизой; - проведение и ветеринарно-санитарной экспертизы меда;	252	

- проведение и ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов; - проведение дезинфекции транспорта по категориям.		
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ 1. Ознакомиться со структурой молокозавода. Экспертиза молока и молочных продуктов. 2. Ознакомиться с работой ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях лаборатории рынка.	144	
<i>Всего</i>	<i>660</i>	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета-лаборатории «Ветеринарно-санитарная экспертиза», секционного зала, читального зала с выходом в Интернет.

Оборудование учебного кабинета-лаборатории и рабочих мест: набор спецодежды, муляжи, макропрепараты, комплекты инструментов, оборудования (микроскопы, рефрактометр, компрессорий, овоскоп, ареометр молочный, набор Михаэлиса, рН-метр, компрессорий, электроплитка), наборы лабораторной посуды, наборы реактивов и красок, комплекты бланков специальной документации; комплекты учебно-методической документации; плакатов и учебно-наглядных пособий,

Оборудование секционного зала и рабочих мест: столы для вскрытия животных, столы для ведения документации, набор инструментов для вскрытия трупов животных, наборы спецодежды для вскрытия, наборы бланков специальной документации, комплекты плакатов и учебно-наглядных пособий, комплекты учебно-методической документации

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику .

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: рабочие места по количеству обучающихся; оборудование и наборы инструментов для исследования продуктов животного происхождения, набор инструментов для вскрытия трупов животных.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Петров А.Ф. «Ветеринарная санитарная экспертиза». Ижевск. «Печать сервис», 2000 г.
2. Авилов В.М. «Ветеринарное законодательство» т.1. Москва. «Росзооветснабпром», 2002. г.

Дополнительные источники:

1. Житенко П.В., Боровсков М.Ф. «Ветеринарно-санитарная экспертиза» продуктов животноводства» Справочник. . Москва. «Колос», 2000 г.
2. Макаров П.М. «Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынках и в хозяйствах». Москва. «Колос», 1992 г.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Ветеринарно-педагогический состав: дипломированные специалисты, преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных учебных дисциплин.

4.3материально- техническое обеспечение

	Наименование
	Штатив
	Микроскоп
	Предметные и покровные стекла
	Пробирки с силиконовой пробкой
	Пинцет анатомический и хирургический
	Спиртовая горелка
	Маркер по стеклу

	Песочные часы
	Емкость для дистиллированной воды
	Иммерсионное масло
	Пипетки глазные
	Бумага фильтровальная
	Держатель предметных стекол (качели)
	Эксикатор с крышкой
	Емкость для спирта этилового, ректификованного массовой долей 96 С
	Ёмкость под бумагу
	Стол

4.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия планируются в соответствии с учебным планом, расписанием. Учебная практика проводится в соответствии с графиком учебного процесса. Условием к допуску к практике по профилю специальности в рамках профессионального модуля является освоение теоретического материала и учебной практики.

Дисциплинами, предшествующими изучению данного модуля являются: «анатомия и физиология животных», модуль «Осуществление зоогигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий».

4.5 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам)): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля **«Выполнение работ по предупреждению заболеваний и падежа сельскохозяйственных животных»** профессии **«Младший ветеринарный фельдшер»**.

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
Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе проведения ветеринарного контроля убойных животных..	владеет приемами оценки клинического состояния животных - обосновывает допуск животных к убою - оформляет документы	оценка выполнения практического задания
		тестирование
		оценка на практическом занятии
Под руководством ветеринарного врача производить отбор проб крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	проводит определение натуральности и сортности молока -проводит исследование кисломолочных продуктов органолептически	оценка выполнения практического задания
		оценка выполнения практического задания
		оценка на практическом занятии
		оценка на практическом занятии
Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, туш (тушек) и органов убойных животных..	- Выполнение стерилизации ветеринарных инструментов для обследования и различных видов лечения животных. - Оказание акушерской помощи сельскохозяйственным животным	оценка на практическом занятии
		Решение ситуационных задач оценка на практическом занятии
Под руководством ветеринарного врача выполнять работы по осуществлению ветеринарного контроля при переработке мяса и мясных продуктов.	участвовать в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения - проводит анализ продуктов и сырья животного происхождения	Тестирование экспертная оценка выполненной лабораторной работы

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- Понимание значения ветеринарно-санитарной экспертизы для здоровья человека.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
	Проявление интереса к будущей профессии	Положительные отзывы с места прохождения производственной практики
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;	Наблюдение за решением конкретных практических заданий.
	- самоанализ эффективности и качества выполнения профессиональных задач;	оценка анализа выполнения практического задания.
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач; - понимание меры ответственности за принятое решение.	оценка анализа выполнения практического задания.
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации; с использованием различных источников, включая электронные.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- рациональное использование информационных технологий при обработке данных клинического обследования и в делопроизводстве.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- толерантное и активное поведение в коллективе; - продуктивное взаимодействие с обучающимися, руководителем практики, коллегами	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	оценка самоанализа выполнения практического задания.
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься са-	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

мообразованием, осознанно планировать повышение квалификации		
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - анализ инноваций в области технологических процессов в животноводстве - ориентация в современных методах диагностики, лечения и профилактики болезней животных. 	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Участие в мероприятиях военно-патриотической, спортивной направленности Адекватность решения ситуационных задач, возникающих в ходе военных сборов, полученным профессиональным знаниям и компетенциям.	Отчет о военных сборах с отзывом ответственного лица

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения

Профессия: 36.01.01 Младший ветеринарный фельдшер.

Нормативный срок освоения ОПОП 3 года 10 месяцев

Уровень подготовки базовый

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения модуля

В результате освоения модуля обучающийся должен

иметь практический опыт:

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

уметь:

- проводить предубойный осмотр животных;
- помогать ветеринарному врачу проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного для исследований;
- консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;

знать:

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

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения модуля **ПМ.03 Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения**

ПК 3.1. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе проведения ветеринарного контроля убойных животных.

ПК 3.2. Под руководством ветеринарного врача производить отбор проб крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.

ПК 3.3. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, туш (тушек) и органов убойных животных.

ПК 3.4. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы по осуществлению ветеринарного контроля при переработке мяса и мясных продуктов.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Организовать собственную деятельность с соблюдением ветеринарно-санитарных норм, требований охраны труда и экологической безопасности.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Наименование разделов и тем модуля

Раздел 1. Проведение ветеринарного контроля убойных животных. Проведение забора образцов патологического материала их рассылка. Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов и сырья животного происхождения

Программой учебного модуля предусмотрены виды учебной работы:

всего - 660 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 264 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 176 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 88 часов;

учебной и производственной практики -396 часов.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС) **36.01.01. Младший ветеринарный фельдшер**

Методическое и информационное обеспечение профессионального модуля

1. Рабочая программа по профессиональному модулю
2. Календарно-тематическое планирование профессионального модуля
3. КОС по профессиональному модулю
4. Материалы текущего и рубежного контроля.

Лист актуализации

Рабочей программы ПМ.03 Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись
31.08.2017 Приказ №64/1 од	Принять рабочую программу без изменений	Преподаватель Зам. Директора по УПР
31.08.2018 Приказ №131	Изменений в рабочей программе не предусмотрено	Преподаватель Зам. Директора по УПР