

Рассмотрено на заседании
МК преподавателей и мастеров
ОПЦ и ПЦ
(протокол № 1 от 20.08.2019г.
Председатель МК
Завражнева Н.В.

«Согласовано»
Зам.директора по УПР
ГАПОУ
«ПЛ им.А. Невского»
Шайдуллаева В.У.

«Утверждаю»
И.о. директора ГАПОУ
«ПЛ им.А. Невского»
Абраменко О.П.

**Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Профессиональный лицей им. Александра Невского»**

Рабочая программа

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03

**Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья
животного происхождения**

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

Профессия:
«Младший ветеринарный фельдшер»

Составитель рабочей программы
Привалова Е.А.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессиям СПО

36.01.01 Младший ветеринарный фельдшер

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Профессиональный лицей им. Александра Невского»

Разработчики: Привалова Е.А. - преподаватель дисциплин профессионального цикла.

Рекомендована Методическим советом ГАПОУ «Профессиональный лицей им. Александра Невского»

Заключение Методического совета № _____ от «____» _____ 20__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

6

**3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

8

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

12

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

13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **36.01.01 «Младший ветеринарный фельдшер»**, входящей в укрупнённую группу профессий **360000 «Сельское и рыбное хозяйство»**, по направлению **360100 Ветеринария** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке и переподготовке рабочих квалификации **Санитар ветеринарный, Оператор по ветеринарной обработке животных.**

Образование: среднее (полное) общее.

Опыт работы не требуется.

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

- помогать ветеринарному врачу проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения 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 рабочей программы профессионального модуля:

всего – 298 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 80 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 40 часов;

учебной и производственной практики – 40 и 138 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции 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 коллективе и 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 ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

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		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4	Раздел 1. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения.	160	80	40	-	40	-	40		
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	138							138	
	Всего:	298	80	40	-	40	-	40	138	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ. 03. Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения.		298	
МДК 03.01. «Методики ветеринарно-санитарной экспертизы сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения»		80	
	Содержание	40	
	1. Введение. Убойные животные и факторы, определяющие категории их упитанности.		1
	2. Транспортировка убойных животных, скоропортящихся продуктов и ветеринарный контроль на транспорте.		2
	3. Подготовка скота и птицы к убою.		2
	4. Предприятия по переработке убойных животных.		2
	5. Основы технологии и гигиена переработки убойных животных.		2
	6. Организация и методика послеубойного осмотра туш (тушек) и органов.		3
	7. Мясо и методы определения его доброкачественности.		2
	8. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш (тушек) и органов убойных животных при инфекционных животных.		2
	9. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш (тушек) и органов убойных животных при инвазионных болезнях.		3
	10. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш (тушек) и органов убойных животных при общих болезнях и местных патологических процессах незаразной этиологии.		3
	11. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика.		2
	12. Переработка и обеззараживание мяса вынужденно убитых и больных животных.		2
	13. Ветеринарно-санитарный и производственный контроль при консервировании мяса и мясных продуктов.		2
	14. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.		2
	15. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов,		2

	пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья. Утилизация конфискатов.		
16	Гигиена получения, технология производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.		2
17	Пищевые яйца, их товароведческая оценка и ветеринарно-санитарная экспертиза.		3
18	Ветеринарно- санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынках.		3
Лабораторно-практические занятия		40	
1.	Определение упитанности с/х ж-х, птицы и кроликов.	6	
2	Изучение органолептических и лабораторных методов исследования мяса на свежесть.	6	
3	Изучение факторов, определяющих мясо больных животных.	6	
4	Изучение методики трихинеллоскопии свиней.	4	
5	Изучение органолептических методов исследования колбас на доброкачественность.	6	
6	Освоение органолептических и простейших физико-химических исследований молока.	6	
7	Проведение органолептической оценки жира в молоке.	6	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 03. Изготовление муляжей. Подготовка к выполнению практических работ. Подготовка к выполнению самостоятельных работ. Повторение разделов программы с целью подготовки к промежуточной аттестации.		40	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы. 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных заболеваниях животных и птиц 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных и птиц 3. Изменения в мясе при хранении 4. Пороки молока 5. Пороки и дефекты мясопродуктов 6. Пороки и дефекты растительных продуктов			

<p>Учебная практика Виды работ ВСЭ продуктов убоя скота, птицы при инфекционных заболеваниях. ВСЭ туш и органов убойных животных при инвазионных болезнях. ВСЭ туш и органов убойных животных при болезнях и местных патологических процессах заразной этиологии. ВСЭ туш и органов животных перенесших острое отравление и подвергнутых обработке пестицидами, а также лечению антибиотиками.</p>	40	
<p>ВСЭ продуктов убоя скота на убойных пунктах. ВСЭ рыбы. ВСЭ меда. ВСЭ растительных продуктов. ВСЭ колбасных изделий. Проведение органолептической экспертизы пищевых яиц.</p>		
<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</p>	Не предусмотрено.	
<p>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю Виды работ ВСЭ мяса на рынках. ВСЭ молока и молочных продуктов на рынках. Взятие проб для лабораторных исследований. Проведение трихинеллоскопии. Наружное исследование туши, составление акта на утилизацию. Лабораторное исследование туш на антибиотики и пестициды. Заполнение ветеринарно-санитарной документации. Заполнение документации на вынужденный убой и послеубойную экспертизу.</p>	138	
<p>Всего</p>	298	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

«Организация ветеринарного дела»,
мастерских не предусмотрено;
лабораторий : «Зоогигиены и ветеринарной санитарии».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Организации ветеринарного дела», рабочее место преподавателя, рабочее место обучающихся, методические пособия, комплект плакатов; Технические средства обучения: не предусмотрены.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: не предусмотрены.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: «Зоогигиены и ветеринарной санитарии», ветеринарный инструментарий, набор ветеринарной документации согласно ветеринарного законодательства.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: ветеринарный инструментарий, набор ветеринарной документации, согласно ветеринарного законодательства, макеты.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Лыкасова И.А., Крыгин В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения – СПб.: Издательство «Лань», 2015. – 304с
2. Загаевский И.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами переработки продуктов животноводства. – М.: КолосС, 2010
3. Костенко Ю.Г. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных. – М.: Гном и Д, 2010
4. Бессарабов Б.Ф., Воронин Е.С., Вашутин А.А. Инфекционные болезни животных.- М.: КолосС, 2007
5. Жаров А.В. Патологическая физиология сельскохозяйственных животных.-М.: КолосС, 2007

6. Кузьмин В.А. Инфекционные болезни животных, - СПб. Издательство «Лань», 2008
7. Карпутяк И.М. Внутренние незаразные болезни животных : Учебник, Беларусь Минск, 2008

Справочники:

1. Акбаев М.Ш., Практикум по диагностике инвазионных болезней сельскохозяйственных животных.- под ред.-М.: Колос, 1994.
2. Бакулов И.А. Практикум по эпизоотологии с микробиологией. –М.: Агропромиздат, 1986.
3. Данилевский В.М. Практикум по внутренним незаразным болезням животных.- М.: Агропромиздат, 1992.

Дополнительные источники:

1. Акбаев М.Ш.; Василевич Ф.И.; Балагула Т.В. и др. Паразитология и инвазионные болезни сельскохозяйственных животных.- М.: Колос, 2001.
2. Кудряшов А.А., Святковский А.В. Инфекционные болезни животных.- СПб.: Лань, 2007.
3. Интернет-сайты по ветеринарной экспертизе продуктов животноводства.
4. Отечественные журналы и газеты по ветеринарии.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательный процесс производится в учебных кабинетах и лабораториях учебного заведения.

Практические занятия проводятся в лабораториях образовательного заведения, на станциях по борьбе с болезнями животных, на животноводческих предприятиях, лабораториях ветсанэкспертизы при рынках.

Учебную практику рекомендуется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится в учебно-производственном хозяйстве образовательного учреждения, а также в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю модуля.

При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой, так и индивидуально.

Необходимо организовать самостоятельную работу обучающихся в лаборатории по информационным технологиям с использованием мультимедийных пособий для самостоятельного обучения и контроля знаний.

Обязательным условием освоения профессионального модуля **«Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения»** является освоение модулей: «Выполнение работ по предупреждению заболеваний и падежа сельскохозяйственных животных» и «Участие в лечебно-диагностических мероприятиях»; учебной дисциплины «Биология сельскохозяйственных животных».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): **«Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продуктов животноводства»**.

Реализация программы модуля должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю модуля **«Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения»**.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего или средне-технического профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого курса.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях и курсы повышения квалификации по профилю и информационно-коммуникационным технологиям один раз в три года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 3.1 Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе проведения ветеринарного контроля убойных животных.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - последовательность организации техники безопасности при проведении ветеринарного контроля в соответствии с инструкциями ветеринарного законодательства; - правильность соблюдения техники ветеринарного контроля при убое в соответствии с ветеринарным законодательством; - правильность составления отчётов лабораторных исследований в соответствии с ГОСТом. 	<p>Наблюдение.</p> <p>Экспертная оценка.</p> <p>Самостоятельная работа.</p>
<p>ПК 3.2 Под руководством ветеринарного врача производить отбор проб крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - последовательность соблюдения техники безопасности в соответствии с ветеринарно-правовыми нормами; - правильность организации рабочего места в соответствии с нормативами; - точность при проведении забора и упаковки материала и оформление его в регистрационных журналах; 	<p>Наблюдение.</p> <p>Самостоятельная работа.</p> <p>Зачёт.</p>
<p>ПК 3.3 Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, тушек и органов убойных животных.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - последовательность соблюдения техники безопасности в соответствии с ветеринарно-правовыми нормами; - правильность организации рабочего места в соответствии с нормативами; - точность при проведении забора и упаковки материала и оформление его в регистрационных журналах; 	<p>Наблюдение.</p> <p>Самостоятельная работа.</p> <p>Экспертная оценка.</p>
<p>ПК 3.4 Под руководством ветеринарного врача выполнять работы по осуществлению ветеринарного контроля при переработке мяса и мясных продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - последовательность соблюдения техники безопасности в соответствии с ветеринарно-правовыми нормами; - точность определения фальсификатов в соответствии со стандартами на продукцию животноводства; 	<p>Наблюдение.</p> <p>Контрольная работа.</p>

	- правильность проведения классификации продуктов в соответствии с ГОСТ.	Зачёт.

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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач при проведении профилактических мероприятий; оценка эффективности и качества выполнения;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	решение стандартных и нестандартных профессиональных задач при проведении профилактических мероприятий способность к самоанализу и коррекции результатов собственной деятельности. Способность нести ответственность за результаты своей работы.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	эффективный поиск необходимой информации; использование нескольких источников информации.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>демонстрация умений использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>демонстрация навыков работы в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, пациентами и их окружением</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>демонстрация готовности исполнять воинскую обязанность с применением знаний по профессии.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>