

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбиков Бэлкито Баторевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 15.01.2025 12:04:24
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
Высшего образования «Бурятская государственная сельскохозяйственная
академия имени В.Р. Филиппова»

Агротехнический колледж

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор АТК

«__» _____ 202_г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04. Ветеринарно-санитарная экспертиза

Специальность
36.02.01 Ветеринария

Квалификация выпускника
ветеринарный фельдшер
Форма обучения
очная, очно-заочная

Разработчик (и)

подпись

И.О.Фамилия

Внутренние эксперты:

Председатель методической комиссии

подпись

И.О.Фамилия

Ответственный по специальности

подпись

И.О.Фамилия

Директор библиотеки

подпись

И.О.Фамилия

Улан-Удэ, 202_

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 36.02.01 Ветеринария

Рабочая программа профессионального модуля рассмотрена и одобрена на заседании Методической комиссии колледжа

Протокол № ____ от «__» _____ 202__ г.

Председатель методической комиссии _____

подпись

И.О.Фамилия

Внешний эксперт (представитель работодателя) _____

подпись

И.О.Фамилия

№ п/п	На учебный год	Одобрено на заседании МК		«Утверждаю» Директор АТК _____ (Ф.И.О.)	
		Протокол	Дата	Подпись	Дата
1	20__/20__ г.г.	№ ____	«__»__20__ г		«__»__20__ г
2	20__/20__ г.г.	№ ____	«__»__20__ г		«__»__20__ г
3	20__/20__ г.г.	№ ____	«__»__20__ г		«__»__20__ г
4	20__/20__ г.г.	№ ____	«__»__20__ г		«__»__20__ г
5	20__/20__ г.г.	№ ____	«__»__20__ г		«__»__20__ г

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13
5. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
6. ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04. Ветеринарно-санитарная экспертиза

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - примерная программа) - является частью программы профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.01 Ветеринария.

36.02.01. Ветеринария, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

1. Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий;
2. Проведение профилактических, диагностических и лечебных мероприятий

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов.

ПК 1.2. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.

ПК 1.3. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.

Примерная программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области ветеринарии при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

Целью освоения профессионального модуля является формирование теоретических знаний и практических навыков по проведению предубойного осмотра животных, ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения.

Задачами освоения профессионального модуля являются: приобрести навыки проведения предубойного осмотра животных; освоить методы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения.

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

иметь практический опыт: контроле санитарных показателей различных видов кормов для животных; отборе материала для лабораторных исследований; проверке средств для транспортировки животных на предмет соответствия ветеринарно-санитарным правилам; оформлении результатов контроля; предубойном осмотре животных и послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов животных.

уметь: применять нормативные требования в области ветеринарии; интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных; готовить средства для дезинфекции.

знать: правила отбора проб кормов, смывов, материалов для лабораторных исследований; правила сбора и утилизации трупов животных и биологических материалов; методы проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней; методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных; нормативные акты в области ветеринарии; требования охраны труда; основные нормативные акты в области ветеринарии, действующие на территории Российской Федерации; правила ветеринарного документооборота.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

Всего – 484 часов, в том числе:

очная форма: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 268 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 220 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 48 часов;

учебной и производственной практики – 216 часов.

очно-заочная форма: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 268 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 132 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 136 часов;

учебной и производственной практики – 216 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	
	очная форма	очно-заочная форма
Максимальная учебная нагрузка (всего)	268	268
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	220	132
в том числе:		
практические занятия	180	108
контрольные работы	х	х
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	х	х
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	48	136
в том числе:		
Самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	х	х
Внеаудиторная самостоятельная работа	38	136
Доклад (реферат)	10	х
<i>Промежуточная аттестация (указать)</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	
<i>Учебная практика</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	
<i>Производственная практика</i>	<i>Зачет с оценкой</i>	
<i>Аттестация по профессиональному модулю экзамен по модулю</i>		

2.2. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование 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 практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			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
очная форма обучения									
ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3.	Раздел 1. Введение. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных и птицы	174	146	120	x	28	x	x	x
ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3.	Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов животного происхождения	166	74	60		20		72	x
ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3.	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	144							144
Всего:		484	220	180	x	48		72	144
очно-заочная форма обучения									
ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3.	Раздел 1. Введение. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных и птицы	140	72	56	x	68	x	x	x
ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3.	Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых	200	60	52		68		72	

	продуктов животного происхождения								
ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3.	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная практика))	144							144
	Всего:	484	132	108	x	136	x	72	144

2.3. 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
		очная форма	очно-заочная форма	
1	2	3	4	5
МДК 04.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза				
Раздел 1. Введение. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных и птицы				
Тема 1.1. Введение	Содержание (указывается перечень дидактических единиц) Понятие определение дисциплины и предметная связь с другими дисциплинами. История развития ВСЭ. Практические занятия: Нормативные правовые акты, применяемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы	2	2	1-3
Тема 1.2. Оформление электронных ветеринарных сопроводительных документов в системе Меркурий	Содержание (указывается перечень дидактических единиц) Не предусмотрено Практические занятия: Приказ Минсельхоза России от 13.12.2022 № 862 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях». Ситуационные задачи.	x	x	1-3
Тема 1.3. Убойные животные	Содержание (указывается перечень дидактических единиц) Убойные животные. Методы транспортировки убойных животных и требования предъявляемые к ним. Практические занятия: Ветеринарные требования предубойному режиму содержания убойных животных. Требования действующих стандартов к категориям упитанности сельскохозяйственных животных	2	2	1-3
Тема 1.4. Убой, первичная переработка сельскохозяйственных животных	Содержание (указывается перечень дидактических единиц) Убой и переработка продуктов убоя животных. Практические занятия. Ветеринарные требования к переработке крупного и мелкого рогатого скота, лошадей и свиней. Ситуационные задачи.	2	2	1-3
Тема 1.5. Ветеринарно-санитарная	Содержание (указывается перечень дидактических единиц) Ветеринарно-санитарная оценка при обнаружении инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных.	4	2	
		6	6	1-3

осмотр туш и органов животных	Практические занятия: Топография основных лимфатических узлов сельскохозяйственных животных. Послеубойный осмотр мяса и продуктов убоя животных. Основные поражения, выявляемые при осмотре туш, голов, внутренних органов, желудочно-кишечного тракта, органов мочеотделения и молочной железы.	4	4	
Тема 1.6 . Лабораторные исследования мяса	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)	x		1-3
	Не предусмотрено			
Тема 1.7. Общая характеристика мяса.	Практические занятия: Приборы и оборудование, применяемые при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы. Лабораторные методы исследования мяса. Приготовление реактивов для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Органолептические методы исследования мяса. Физико-химические методы исследования мяса. Микроскопические методы исследования мяса. Трихинеллоскопия мяса. Физико-химические методы установления видовой принадлежности мяса. Качественная реакция на гликоген и количественное определение гликогена. В лаборатории ВСЭ при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы говядины (4 части) были получены следующие результаты: рН – 7,0, реакция на пероксидазу – отрицательная, формольная реакция – положительная, в поле зрения обнаружены свыше 30 кокков и палочек. Ваши действия (Круглый стол)	40	20	
	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)	4	2	1-3
Тема 1.8. Клеймение и маркировка мяса	Краткая характеристика мяса убойных животных. Морфологический и химический состав мяса убойных животных.	14	8	
	Практические занятия: Органолептические методы определения видовой принадлежности мяса и продуктов убоя. Определение вида мяса по костям скелета, по анатомическому строению органов и лимфатических узлов, по цвету и структуре мышечной ткани, по структуре жировой ткани. Ферментация (созревание) мяса. Послеубойные изменения в мясе. Изменения в мясе при хранении.	2	x	1-3
Тема 1.8. Клеймение и маркировка мяса	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)	6	2	
	Клеймение и маркировка мяса животных.			
Тема 1.9. Ветеринарно-санитарная экспертиза в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках	Практические занятия: Ветеринарные клейма и штампы. По результатам органолептических исследований на тушу кабана, добытого в Бичурском районе поставлен предварительный диагноз: «Сибирская язва». Ваши действия. (Круглый стол).	2	x	1-3
	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)	4		
Тема 1.9. Ветеринарно-санитарная экспертиза в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках	Правила оформления и регистрации мяса и продуктов убоя в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя сельскохозяйственных и диких животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя кроликов и нутрий.	10	4	
	Практические занятия: Оформление результатов лабораторных исследований мяса и продуктов убоя животных и выдача ветеринарных сопроводительных документов. Ведение документации. (ситуационные задачи). В лаборатории ВСЭ при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы говядины (4 части) были получены следующие результаты: рН – 7,0, реакция на пероксидазу – отрицательная, формольная реакция – положительная, в поле зрения обнаружены свыше 30 кокков и палочек. Ваши действия (круглый стол). Порядок сбора, обеззараживания, утилизации и уничтожения конфискатов. Особенности ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов диких животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза топленых жиров диких животных. По результатам органолептических исследований на тушу кабана, добытого в Бичурском районе поставлен предварительный диагноз: «Сибирская язва». Ваши действия (круглый стол)			
Тема 1.10. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)	2	1	1-3
	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птиц и продуктов убоя. Способы и правила добычи пернатой дичи. Особенности ветеринарно-санитарного осмотра тушек и органов пернатой дичи	6	2	
Тема 1.11. Ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение шкур сельскохозяйственных животных	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)	2	1	1-3
	Ветеринарно-санитарная экспертиза шкур	4	2	
Практические занятия: Исследование шкур на сибирскую язву. При исследовании пробы шкуры крупного рогатого скота при помощи реакции преципитации был получен положительный результат на сибирскую язву. Ваши действия (круглый стол).				
Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых				

продуктов животного происхождения				
Тема 2.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)			1-3
	Требования к безопасности сырого молока и сырых сливок, к специальным технологическим процессам, к организации мойки и дезинфекции. Классификация молочных продуктов. Требования, предъявляемые к молочным продуктам Ветеринарно-санитарная экспертиза молока	4	2	
Тема 2.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных, ветчинно-штучных изделий и солонины	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)			1-3
	Характеристика современного колбасного производства. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных, ветчинно-штучных изделий и солонины.	2	x	
Тема 2.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)			1-3
	Характеристика современного колбасного производства. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных, ветчинно-штучных изделий и солонины	10	4	
Тема 2.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)			1-3
	Краткая характеристика меда. Классификация меда. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда Практические занятия: Лабораторные методы исследования меда. В торговых рядах центрального рынка обнаружен мед в бидоне 50 кг без ветеринарно-санитарной экспертизы. Ваши действия (круглый стол)	2	2	
Тема 2.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)			1-3
	Краткая характеристика яиц. Микрофлора яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных.	2	2	
Тема 2.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов, морских млекопитающих, водных промысловых беспозвоночных животных	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)			1-3
	Практические занятия: Лабораторные методы исследования яиц сельскохозяйственной птицы Для продажи на рынок поступило 20 штук утиных яиц. Ваши действия (круглый стол).	10	10	
Тема 2.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов, морских млекопитающих, водных промысловых беспозвоночных животных	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)			1-3
	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов, морских млекопитающих, водных промысловых беспозвоночных животных Практические занятия: Лабораторные методы исследования рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза ластоногих и морских млекопитающих	2	2	
Тема 2.6. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов непромышленного изготовления	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)			1-3
	Ветеринарно-санитарная экспертиза корнеплодов. Ветеринарно-санитарная экспертиза овощей. Ветеринарно-санитарная экспертиза фруктов семечковых и косточковых, ягоды садовой и бахчевых культур. Ветеринарно-санитарная экспертиза дикоросов	2	x	
Тема 2.6. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов непромышленного изготовления	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)			1-3
	Практические занятия: Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих корнеклубнеплодов и овощей. Ветеринарно-санитарная экспертиза квашенных, соленых и маринованных овощей. Ветеринарно-санитарная экспертиза фруктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза дикоросов	10	8	
Самостоятельная работа при изучении ПМ.04. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; оформление практических работ, подготовка презентаций (докладов, отчетов) и подготовка к их защите		48	136	1-3
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы		x	x	1-3
Учебная практика Виды работ: Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление студентов с рабочим местом, животными. Требования безопасности при работе с животными. Убойные животные. Ветеринарные сопроводительные документы. Предубойный осмотр животных. Первичная переработка убойных животных. Вскрытие трупов животных. Правила проведения патологического вскрытия. Государственные стандарты на продукты и сырье животного происхождения. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных изделий. Отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследований. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, рыбы, морских млекопитающих, водных беспозвоночных животных и рыбных продуктов, яиц, меда. Отбор проб продуктов и сырья животного происхождения для исследований. Обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения. Утилизацию конфискатов и зараженного материала. Работа со специальной литературой. Обработка и систематизация данных, полученных в ходе практики.		72	72	1-3
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ : Инструктаж по технике безопасности. Требования безопасности при работе с животными. Требования безопасности при работе в		144	144	1-3

<p>ветеринарной лаборатории. Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического литературного материала. Оформление электронных ветеринарных сопроводительных документов в системе Меркурий. Убойные животные Убой, первичная переработка сельскохозяйственных животных. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственных животных на конвейерах. Общая характеристика мяса. Лабораторные исследования мяса. Участие в предубойном осмотре животных. участвовать в оформлении ветеринарных сопроводительных документов. Участвовать при вскрытии трупов животных, оформлении акта вскрытия трупов. Участвовать при проведение контроля за первичной переработкой убойных животных. Участвовать в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя сельскохозяйственных, диких промысловых животных, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кроликов, нутрий. Участвовать в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мясных продуктов. Участвовать в обеззараживании нестандартных продуктов и сырья животного происхождения. Освоить методы утилизации конфискатов и зараженного материала. Участвовать в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, рыбы, морских млекопитающих, водных беспозвоночных животных и рыбных продуктов, яиц, меда. Участвовать в проведении отбора проб продуктов и сырья животного происхождения для исследований. Участвовать в проведении консервирования, упаковывания и пересылки проб. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов и дикоросов. Работа со специальной литературой. Обработка и систематизация данных, полученных в ходе практики</p>			
Всего	484	484	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций.

Технические средства обучения: микроскоп Saike Digital SK2009HDMI-TH3 с дисплеем, ноутбук.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: рефрактометр, водяная баня, весы электронные, люминоскоп, овоскоп, прибор для определения чистоты молока ОЧМ, анализатор молока «Эксперт-Профи», пробирочный шейкер, термостат инкубационный для определения антибиотиков в молоке, дозаторы, таймер, компрессориум, штатив для предметных стекол, контейнеры для ватных тампонов, подающее устройство для предметных стекол, центрифуга.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы :учебное пособие / М. В. Заболотных, И. В. Якушкин, С. В. Чернигова, Н. Б. Довгань. — Омск : Омский ГАУ, 2016. — 184 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90747>

Дополнительные источники:

1.Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. — Самара : СамГАУ, 2018. — 202 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113423>

2.Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда : учебно-методическое пособие для обучающихся по специальности 36.02.01 «Ветеринария» / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова ; сост.: Л. А. Очирова, А. Б. Будаева, Э. Б. Бадлуев. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2020. - 163 с. – Режим доступа: : <http://bgsha.ru/art.php?i=3033>

3.Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц : сборник практических работ для обучающихся по специальностям 36.02.01 "Ветеринария", 36.02.02 "Зоотехния" / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова ; сост.: Л. А. Очирова, Э. Б. Бадлуев. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2019. - 46 с. – Режим доступа: : <http://bgsha.ru/art.php?i=2903>

4.Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/61365>

5.Мишанин, Ю.Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие / Ю.Ф. Мишанин. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 720 с.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/96860>

Периодические издания:

1. Вестник Бурятской ГСХА им. В. Р. Филиппова: научно-теоретический журнал/ Бурятская ГСХА.- Режим доступа: <https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=25673>
2. Вестник Омского государственного аграрного университета: научно-практический журнал/ Вестник Омского государственного аграрного университета.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/2367?category=7799>
3. Международный вестник ветеринарии: научно-практический журнал/Санкт-Петербургская государственная академия ветеринарной медицины.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/2210?category=7799>
4. Вестник ветеринарии: научно-практический журнал/Энтропос.- Режим доступа: <https://new.znaniy.com/catalog/magazines/issues?ref=de3cfe52-d087-11e8-89d9-90b11c31de4c>
5. Вопросы нормативно-правового регулирования в ветеринарии: научно-теоретический журнал / Санкт-Петербургская государственная академия ветеринарной медицины.- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/2209>

Современные профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети Интернет:

1. Электронно-библиотечная система Издательства «Инфра-М» ZNANIUM.com [Электронный ресурс] : Электронно-библиотечная система / ООО «Научно-издательский центр Инфра-М» – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://znaniy.com/catalog/> – Загл. с экрана (доступ только зарегистрированным пользователям)
2. Национальная электронная библиотека [Электронный ресурс] : Федеральная государственная информационная система / Министерство Культуры РФ.– Электрон. дан. – Режим доступа: <https://rusneb.ru/> – Загл. с экрана (доступ только зарегистрированным пользователям)
3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс] : – Электрон. дан. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/> – Загл. с экрана (доступ только зарегистрированным пользователям)
4. КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: справочно-правовая система официальной информации / ООО «Правовые информационные технологии» РИЦ 355 Распространения Правовой Информации КонсультантПлюс. – Электрон. дан. – Режим доступа: в локальной сети. – Загл. с экрана.
5. ФГБУ Центр ветеринарии <https://xn----8sbfkavba6bf4aedue4d.xn--p1ai/>
6. Официальный интернет-портал Министерства сельского хозяйства Российской Федерации <http://www.mcsx.ru>
7. <http://www.vetlib.ru> Ветеринария онлайн библиотека
8. <http://www.ccenter.msk.ru> Научно-производственное объединение (НПО) «Крисмас-Центр»
9. <http://www.agroportal.ru/> АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК
10. <http://www.edu.ru> Российское образование. Федеральный портал
11. <http://www.rsl.ru> Российская государственная библиотека.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля является освоение теоретического материала. Изучению данного модуля предшествовали дисциплины: Анатомия и физиология животных, История ветеринарной медицины, Экологические основы природопользования, Ветеринарная фармакология, Основы микробиологии, а также

профессиональные модули: ПМ.01. Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий; ПМ.02. Санитарно-просветительская деятельность; ПМ.03. Проведение профилактических, диагностических и лечебных мероприятий.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации научно-педагогическим кадрам, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: имеющие высшее образование, соответствующие профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения аудиторных занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных и групповых заданий, практических занятий, самостоятельных проверочных работ.

№ п/п	Контролируемые модули, разделы (темы) профессионального модуля	Индекс контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	Способ контроля
1.	Тема 1.1. Введение	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1 – ПК 1.3	Входной контроль	Устный опрос
2.	Тема 1.2. Оформление электронных ветеринарных сопроводительных документов в системе Меркурий	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1 – ПК 1.3	Темы докладов (рефератов) Тестовые задания Ситуационные задачи	Защита докладов (рефератов) Тестирование Проверка задач
3.	Тема 1.3. Убойные животные	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1 – ПК 1.3	Темы докладов (рефератов) Тестовые задания Ситуационные задачи	Защита докладов (рефератов) Тестирование Проверка задач
4.	Тема 1.4. Убой, первичная переработка сельскохозяйственных животных	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1 – ПК 1.3	Темы докладов (рефератов) Тестовые задания Ситуационные задачи	Защита докладов (рефератов) Тестирование Проверка задач
5.	Тема 1.5. Ветеринарно-санитарная осмотр туш и органов животных	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1 – ПК 1.3	Темы докладов (рефератов) Круглый стол	Защита докладов (рефератов) Устный опрос
6.	Тема 1.6. Лабораторные исследования мяса	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1 – ПК 1.3	Темы докладов (рефератов) Тестовые задания Ситуационные задачи	Защита докладов (рефератов) Тестирование Проверка задач
7.	Тема 1.7. Общая характеристика мяса.	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1 – ПК 1.3	Темы докладов (рефератов) Тестовые задания Ситуационные задачи	Защита докладов (рефератов) Тестирование Проверка задач

8.	Тема 1.8. Клеймение и маркировка мяса	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1 – ПК 1.3	Темы докладов (рефератов) Тестовые задания Ситуационные задачи	Защита докладов (рефератов) Тестирование Проверка задач
9.	Тема 1.9. Ветеринарно-санитарная экспертиза в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1 – ПК 1.3	Темы докладов (рефератов) Тестовые задания Ситуационные задачи	Защита докладов (рефератов) Тестирование Проверка задач
10.	Тема 1.10. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1 – ПК 1.3	Темы докладов (рефератов) Тестовые задания Ситуационные задачи	Защита докладов (рефератов) Тестирование Проверка задач
11.	Тема 1.11. Ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение шкур сельскохозяйственных животных	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1 – ПК 1.3	Темы докладов (рефератов) Круглый стол	Защита докладов (рефератов) Устный опрос
12.	Тема 2.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных, ветчинно-штучных изделий и солонины	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1 – ПК 1.3	Темы докладов (рефератов) Тестовые задания Ситуационные задачи	Защита докладов (рефератов) Тестирование Проверка задач
13.	Тема 2.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1 – ПК 1.3	Темы докладов (рефератов) Круглый стол	Защита докладов (рефератов) Устный опрос
14.	Тема 2.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов, морских млекопитающих, водных промысловых беспозвоночных животных	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1 – ПК 1.3	Темы докладов (рефератов) Тестовые задания Ситуационные задачи	Защита докладов (рефератов) Тестирование Проверка задач
15.	Тема 2.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1 – ПК 1.3	Темы докладов (рефератов) Тестовые задания Ситуационные задачи	Защита докладов (рефератов) Тестирование Проверка задач
16.	Тема 2.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1 – ПК 1.3	Темы докладов (рефератов) Тестовые задания Круглый стол	Защита докладов (рефератов) Тестирование Устный опрос
17.	Тема 2.6. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов непрямого промышленного изготовления	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1 – ПК 1.3	Темы докладов (рефератов) Тестовые задания	Защита докладов (рефератов) Тестирование

5. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Требования к результатам профессионального модуля

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения профессионального модуля обучающиеся должны:	
			знать	уметь

1.	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<i>Правила отбора проб кормов, смыслов, материалов для лабораторных исследований; правила сбора и утилизации трупов животных и биологических материалов; методы проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней; методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных; нормативные акты в области ветеринарии; требования охраны труда; основные нормативные акты в области ветеринарии, действующие на территории Российской Федерации; правила ветеринарного документооборота</i>	<i>Применять нормативные требования в области ветеринарии; интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных; готовить средства для дезинфекции</i>
2.	ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		
3.	ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		
4.	ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		
5.	ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		
6.	ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
7.	ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		
8.	ПК 1.1.	Контроль санитарного и зоогиgienического состояния объектов животноводства и кормов		
9.	ПК 1.2.	Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.		
10.	ПК 1.3.	Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств		
<i>Итоговая аттестация в форме зачета с оценкой и экзамена по модулю</i>				

6. ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида. Академия, по заявлению обучающегося,

создает специальные условия для получения среднего профессионального образования инвалидами и лицам с ограниченными возможностями здоровья:

- использование специализированных (адаптированных) рабочих программ дисциплин (модулей) и методов обучения и воспитания, включая наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих;

- использование специальных учебников, учебных пособий и других учебно-методических материалов, включая альтернативные форматы печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- использование специальных технических средств обучения (мультимедийное оборудование, оргтехника и иные средства) коллективного и индивидуального пользования, включая установку мониторов с возможностью трансляции субтитров, обеспечение надлежащими звуковыми воспроизведениями информации;

- предоставление услуг ассистента (при необходимости), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь или услуги сурдопереводчиков / тифлосурдопереводчиков;

- проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины (модуля);

- проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа;

- обеспечение беспрепятственного доступа обучающимся в учебные помещения, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений);

- обеспечение сочетания онлайн и офлайн технологий, а также индивидуальных и коллективных форм работы в учебном процессе, осуществляемом с использованием дистанционных образовательных технологий;

- и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП СПО.

В целях реализации ОПОП СПО в академии оборудована безбарьерная среда, учитывающая потребности лиц с нарушением зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Территория соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Вход в учебный корпус оборудован пандусами, стекла входных дверей обозначены специальными знаками для слабовидящих, используется система Брайля. Сотрудники охраны знают порядок действий при прибытии в академию лица с ограниченными возможностями. В академии создана толерантная социокультурная среда, осуществляется необходимое сопровождение образовательного процесса, при необходимости предоставляется волонтерская помощь обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.

