

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно – санитарной экспертизы
продуктов и сырья животного происхождения

Специальности: 36.02.01 «Ветеринария»

Уровень образования – среднее профессиональное образование

Уровень подготовки по ППСЗ - базовый

Форма обучения - очная

Воронеж 2020

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 12.05.2014 года № 504 по специальности 36.02.01 «Ветеринария»

Автор программы:

канд. с.-х. наук, доцент кафедры
ветеринарно-санитарной экспертизы,
эпизоотологии и паразитологии
ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ

Мармурова О.М.

канд. вет. наук, доцент кафедры
ветеринарно-санитарной экспертизы,
эпизоотологии и паразитологии

ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ

Голубцов А.В.

канд. вет. наук, доцент кафедры
ветеринарно-санитарной экспертизы
эпизоотологии и паразитологии

ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ»

Шапошникова Ю.В.

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии (протокол №9 от 23.06.2020 г.).

Председатель предметной (цикловой) комиссии

Байлова Н.В.

Заведующий отделением СПО

Каширина Н.А.

Рецензент: Начальник отдела государственного ветеринарного контроля
Управления ветеринарии Липецкой области, кандидат ветеринарных наук Андреев М.М.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Цели и задачи модуля, требования к результатам освоения профессионального модуля	4
1.3 Количество часов на освоение программы модуля	5
2 Результаты освоения профессионального модуля	6
3 Структура и содержание профессионального модуля	7
3.1 Тематический план профессионального модуля	7
3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю	8
4 Фонд оценочных средств профессионального модуля	14
4.1 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	14
4.2 Условия организации и проведения квалификационного экзамена по профессиональному модулю	19
4.2.1 Критерии оценки устного опроса	20
4.2.2 Критерии оценки практических заданий	20
4.3 Оценочные средства для проведения квалификационного экзамена	21

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС по специальности СПО 36.03.01 Ветеринария (ветеринарный фельдшер), утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 12.05.2014 №504 в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Участие в проведении ветеринарно–санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения».

1.2 Цели и задачи модуля, требования к результатам освоения профессионального модуля

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

уметь:

- применять знания биологических и физиологических закономерностей для мониторинга состояния животного;
- пользоваться лабораторным оборудованием и увеличительной техникой (микроскопами) при оценке функционального состояния больного животного;
- вскрывать трупы животных с использованием профессиональной техники и правил;
- оформлять документацию по результатам проведенного вскрытия.
- проводить предубойный осмотр животных;
- вскрывать трупы животных;
- проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследований;
- консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить утилизацию конфискантов и зараженного материала;

знать:

- основные понятия, законы, фундаментальные разделы патологической анатомии и патологической физиологии;
- закономерности осуществления процессов и функций и их качественное своеобразие в организме разных видов животных в норме и при патологических состояниях;
- параметры функционального состояния животных в норме и при патологии;
- функционирование клеток, тканей, органов, систем органов и целостного организма на различных этапах патологических состояний и с учетом таксономической принадлежности животных, анатомо-топографические характеристики организма животных с учетом видовых особенностей;

- механизмы развития и течения заболеваний у животных различной этиологии, критерии оценки эффективности терапии животных, меры профилактики заболеваний животных различной этиологии.

- основные виды морфологических изменений, развивающихся в организме при незаразных, инфекционных и инвазионных болезнях животных.

- правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;

- методику предубойного осмотра животных;

- правила проведения патологоанатомического вскрытия;

- приемы постановки патологоанатомического диагноза;

- стандарты на готовую продукцию животноводства;

- пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактику;

- методики обеззараживания несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения;

- правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения;

иметь практический опыт:

- постановки эксперимента;

- оценки патофизиологического и патоморфологического состояния организма;

- вскрытия трупов животных с использованием профессиональной техники и правил;

- оформления документации по результатам проведённого вскрытия.

- предубойного осмотра животных;

- участие в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;

1.3 Количество часов на освоение программы модуля:

Всего – 554 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 554 ч., включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 369ч.;

самостоятельную работу обучающегося – 129 ч.;

консультации – 56 ч.;

учебной практики – 180 ч.

производственной практики – 36 ч.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ

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
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 3.1.	Проводить ветеринарный контроль убойных животных.
ПК 3.2.	Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.
ПК 3.3.	Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.
ПК 3.4.	Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.
ПК 3.5.	Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.
ПК 3.6.	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.
ПК 3.7.	Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.
ПК 3.8.	Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	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
ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.5	Технология убоя	49	32	20	-	5		10	2
ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4, ПК 3.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведение мяса.	54	32	22	-	5	-	15	2
ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ПК 3.6	Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира, крови, кишечного сырья.	38	14	6	-	10	-	10	4
ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4, ПК 3.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы.	77	48	26	-	10	-	15	4
ОК 05, ОК 08, ПК 3.5	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.	50	28	20	-	10	-	10	2

ОК 06, ОК 08, ПК 3.5	Обеззараживание туш и внутренних органов больных животных	31	4	-	-	10	-	15	2
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.2, ПК 3.6	Технология и ветеринарно-санитарная экспертиза готовой продукции.	68	46	24	-	10	-	10	2
ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 08, ПК 3.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и рыбы.	27	10	4	-	5	-	10	2
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09, ПК 3.2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственном рынке	36	14	4	-	5	-	15	2
ОК 01, ОК 03.	Введение в патологическую физиологию. Общая нозология.	49	25	15	-	12	-	10	2
ОК 04, ОК 05.	Общая патологическая физиология	44	20	14	-	12	-	10	2
ОК 03, ОК 08,	Частная патологическая физиология	54	32	26	-	10	-	10	2
ОК 06, ОК 08,	Общая патологическая анатомия	48	26	10	-	5	-	15	2
ОК 02, ОК 04, ОК 06, ПК 3.2, ПК 3.8	Частная патологическая анатомия	38	16	8	-	10	-	10	2
ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ПК 3.2, ПК 3.7, ПК 3.8, ПК 3.8	Практическая патологическая анатомия. Секционный курс.	51	22	14	-	10	-	15	4
	Консультации	56	56						
	Всего:	770	307	201		129		180	36

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная 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			
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения			
Тема 1 Технология убоя	Содержание. Убойные животные. Подготовка животных и птицы к убою. Убой животных и птицы. Основы технологии и гигиены первичной переработки скота. Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов крупного рогатого скота, свиней, лошадей, птицы. Клеймение мяса.	12	1,2
	Лабораторные занятия. Строение и топография лимфатических узлов у различных видов животных. Клеймение мяса. Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов крупного рогатого скота. Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов свиней, лошадей, птицы.	20	
Тема 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведение мяса.	Содержание. Морфологический и химический состав мяса. Товароведческая оценка мяса. Сортовой разруб. Созревание мяса. Изменения в мясе после убоя и при хранении.	10	
	Лабораторные занятия. Определение степени свежести и доброкачественности образцов мяса. Его санитарная оценка по результатам органолептического исследования. Определение свежести и доброкачественности образцов мяса. Его санитарная оценка по результатам микроскопического исследования. Определение степени свежести и доброкачественности образцов мяса по величине рН и показателям биохимического исследования. Подготовка мазков-отпечатков из испорченного мяса.	22	
Тема 3. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира, крови, кишечного сырья.	Содержание. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров, кишечного сырья, крови. Утилизация ветеринарных конфискатов.	8	
	Практические занятия. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров	6	

Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы.	Содержание. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях (передающиеся человеку через продукты убоя) Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях (не передающиеся человеку через продукты убоя) Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы при инвазионных заболеваниях Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии (при септических процессах, болезнях обмена веществ, органов грудной и брюшной полости). Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии (при септических процессах, болезнях обмена веществ, органов грудной и брюшной полости) Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства.	22
	Практические занятия. Дифференциальная диагностика инфекционных и инвазионных болезней при послеубойном исследовании голов, туш и внутренних органов животных.	6
	Лабораторные работы. Послеубойная дифференциальная диагностика инфекционных болезней. Послеубойная дифференциальная диагностика инвазионных болезней. Трихинеллоскопия мяса и шпика свинины. Послеубойная дифференциальная диагностика незаразных болезней	20
Тема 5. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.	Содержание. Пищевые токсикоинфекции и санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов обсемененных бактериями родов сальмонелла, кишечная палочка, протей. Пищевые токсикоинфекции и санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов обсемененных стрептококками, стафилококками, ботулизмом.	6
	Лабораторные работы. Распознавание мяса больных и здоровых животных по результатам органолептического исследования. Распознавание мяса больных и здоровых животных по результатам биохимического исследования Распознавание мяса больных и здоровых животных по микроскопии мазков-отпечатков.	20
Тема 6. Обеззараживание туш и внутренних органов больных животных	Содержание. Обеззараживание туш и внутренних органов больных животных. Способы реализации обеззараженного мяса.	4
Тема 7 Технология и ветеринарно-санитарная	Содержание. Консервирование мяса высокой, низкой температурами, поваренной солью, копчением. Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза консервов. Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.	22

экспертиза готовой продукции.	Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза ливерных изделий, зельцев, паштета. Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза молока, сливочного масла, сыра. Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза кисло-молочных продуктов.		
	Практические занятия. Взятие средней пробы молока. Характеристика болезней животных, которые передаются человеку через молоко.	4	
	Лабораторные работы. Исследование консервов на свежесть органолептическим методом. Исследование образцов вареных и копченых колбас на свежесть органолептическими и биохимическими методами. Исследование органолептических показателей молока, сливочного масла, сыра Исследование органолептических показателей кисло-молочных продуктов.	20	
Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и рыбы.	Содержание. Пищевые яйца и их ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.	6	
	Практические занятия. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы.	4	
Тема 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственном рынке	Содержание. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, на продовольственном рынке. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, на продовольственном рынке. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов и грибов на продовольственном рынке.	10	
	Практические занятия. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, молока, молочных продуктов, меда на продовольственном рынке. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов и грибов на продовольственном рынке.	4	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1 Тематика домашних заданий			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Составление таблицы «Категории упитанности животных» 2. Составление конспекта «Транспортировка убойных животных» 3. Составление конспекта «Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте» 4. Составление конспекта по теме: «Предприятия по переработке животных» 5. Подготовка сообщения по теме: «Товароведческая оценка мяса» 6. Подготовка сообщения по теме: «Анатомо-топографические особенности строения тела убойных животных» 7. Подготовка сообщения по теме: «Сортовая разрубка туш убойных животных» 8. Написание реферата по теме: «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных заболеваниях» 9. Написание реферата по теме: «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инвазионных заболеваниях» 		70	3

<p>10. Написание реферата по теме: «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях незаразной этиологии»</p> <p>11. Написание доклада по теме: «Пути и способы реализации обезвреженного мяса»</p> <p>12. Написание реферата по теме: «Консервирование мяса и мясных продуктов копчением»</p> <p>13. Написание реферата по теме: «Технология получения молока на фермах»</p> <p>14. Написание сообщений и реферата по теме: «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов»</p> <p>15. Написание сообщений и реферата по теме: «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя нутрий»</p> <p>16. Написание сообщений и реферата по теме: «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких промысловых животных»</p> <p>17. Написание сообщений и реферата по теме: «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя пернатой дичи»</p> <p>Написание реферата по теме: «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства» Написание реферата по теме: «Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы при заразных болезнях»</p>			
	Дифференцированный зачет	+	-
	Консультации	44	-
	Всего:	342	-
МДК 03.02 «Патологическая анатомия и патологическая физиология»			
Раздел 1. Патологическая физиология			
Тема 1: Введение в патологическую физиологию. Общая нозология.	Содержание. Патологической физиологии. Предмет, цели и задачи. История и современное направление развития патологической физиологии. Общая нозология. Общая этиология. Общий патогенез.	10	1,2
	Лабораторные занятия. Физиологическая регуляция функций организма. Патологическая регуляция функций организма. Патогенное действие на организм животного пониженного и повышенного атмосферного давления. Патогенное действие на организм животного пониженной температуры. Патогенное действие на организм животного повышенной температуры. Патогенное действие на организм волновой энергии. Фотосенсибилизация. Патогенное действие на организм животного различных газов. Определение функциональной способности клеток ретикуло-макрофагальной системы и возрастной реактивности.	15	
Тема 2: Общая патологическая физиология	Содержание. Патофизиология периферического кровообращения. Артериальная и венозная гиперемия, стаз, ишемия, тромбоз, эмболия, кровотечение. Этиология, патогенез, признаки, классификация, значение и морфологические изменения, исход. Воспаление. Этиология, патогенез, признаки, классификация, значение и морфологические изменения, исход. Патофизиология иммунной системы.	6	

	<p>Иммунодефициты. Аллергия. Этиология, патогенез, классификация.</p> <p>Лабораторные занятия. Патофизиология иммунной системы. Подсчет фагоцитарного числа, индекса и активности как основных показателей характеризующих состояние иммунной системы. Патология тепловой регуляции. Определение типа лихорадки на основании клинических данных и анализа температурных кривых, пульса и дыхания. Построение графика лихорадочных кривых. Опухолевый рост. Критерии злокачественности ткани. Отличительные особенности опухолевой клетки от исходной. Типовые нарушения водно-солевого обмена. Нарушение периферического кровообращения и микроциркуляции. Артериальная и венозная гиперемия. Тромбоз и эмболия. Ишемия. Последовательность развития расстройства кровообращения в воспаленной ткани. Экссудация. Эмиграция лейкоцитов. Характеристика и свойства гнойного экссудата. Опыт Данилевского. Фагоцитарная реакция при воспалении.</p>	14	
Тема 3: Частная патологическая физиология	<p>Содержание. Патология общего кровообращения. Патология внешнего и внутреннего дыхания. Патология пищеварительной системы. Патология печени.</p>	6	
	<p>Лабораторные занятия. Количественный и качественный анализ крови при экспериментальной анемии. Патология основного и промежуточного обмена. Скорость оседания эритроцитов и осмотическая резистентность эритроцитов. Лейкоцитозы и лейкопении. Изменение скорости перфузии и вентиляции легких при патологии. Пневмоторакс. Нарушение дыхания при поражении дыхательного центра головного мозга. Отработка навыков подсчета лейкограммы. Изучение токсической зернистости нейтрофилов. Гемобластозы. Патология свертывающей системы крови. Патология сердечной деятельности. Нарушение ритма сердечной деятельности. Изменение скорости перфузии и вентиляции легких при патологии. Пневмоторакс. Нарушение дыхания при поражении дыхательного центра головного мозга. Патология выделительной системы. Патология печени.</p>	26	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 6			
Тематика домашних заданий			
	<p>1. Самостоятельная работа обучающихся: Написание рефератов и докладов на тему: «Патофизиология клетки». Проработка конспектов лекций, учебной, дополнительной и специальной литературы по теме.</p> <p>2. Самостоятельная работа обучающихся: Написание рефератов и докладов на тему: «Патогенное действие на организм животного электрического тока». Проработка конспектов лекций, учебной, дополнительной и специальной литературы по теме.</p> <p>3. Самостоятельная работа обучающихся: Написание рефератов и докладов на тему: «Патогенное действие на организм животного ядов». Проработка конспектов лекций, учебной, дополнительной и специальной литературы по теме.</p>	34	3

<p>4. Самостоятельная работа обучающихся: Написание рефератов и докладов на тему: «Патогенное действие на организм животного биологических факторов». Проработка конспектов лекций, учебной, дополнительной и специальной литературы по теме.</p> <p>5. Самостоятельная работа обучающихся: Написание рефератов и докладов на тему: «Патофизиология обмена веществ и энергии». Проработка конспектов лекций, учебной, дополнительной и специальной литературы по теме.</p> <p>6. Самостоятельная работа обучающихся: Написание рефератов и докладов на тему: «Патофизиология водно-солевого обмена». Проработка конспектов лекций, учебной, дополнительной и специальной литературы по теме.</p> <p>7. Самостоятельная работа обучающихся: Написание рефератов и докладов на тему: «Характеристики экссудата при различных патологических состояниях». Проработка конспектов лекций, учебной, дополнительной и специальной литературы по теме.</p> <p>8. Самостоятельная работа обучающихся: Написание рефератов и докладов на тему: «Патофизиология иммунной системы». Проработка конспектов лекций, учебной, дополнительной и специальной литературы по теме.</p> <p>9. Самостоятельная работа обучающихся: Написание рефератов и докладов на тему: «Патофизиология изменения лейкоцитарной формулы при различных патологических состояниях». Проработка конспектов лекций, учебной, дополнительной и специальной литературы по теме.</p> <p>10. Самостоятельная работа обучающихся: Написание рефератов и докладов на тему: «Патофизиология сердечно-сосудистой системы». Проработка конспектов лекций, учебной, дополнительной и специальной литературы по теме.</p> <p>11. Самостоятельная работа обучающихся: Написание рефератов и докладов на тему: «Патофизиология дыхательной системы». Проработка конспектов лекций, учебной, дополнительной и специальной литературы по теме.</p> <p>12. Самостоятельная работа обучающихся: Написание рефератов и докладов на тему: «Патофизиология пищеварительной системы». Проработка конспектов лекций, учебной, дополнительной и специальной литературы по теме.</p> <p>13. Самостоятельная работа обучающихся: Написание рефератов и докладов на тему: «Патофизиология печени». Проработка конспектов лекций, учебной, дополнительной и специальной литературы по теме.</p> <p>14. Самостоятельная работа обучающихся: Написание рефератов и докладов на тему: «Патофизиология выделительной системы». Проработка конспектов лекций, учебной, дополнительной и специальной литературы по теме.</p> <p>15. Самостоятельная работа обучающихся: Написание рефератов и докладов на тему: «Патофизиология половой системы». Проработка конспектов лекций, учебной, дополнительной и специальной литературы по теме.</p> <p>16. Самостоятельная работа обучающихся: Написание рефератов и докладов на тему: «Патофизиология эндокринной системы». Проработка конспектов лекций, учебной, дополнительной и специальной литературы по теме.</p> <p>17. Самостоятельная работа обучающихся: Написание рефератов и докладов на тему: «Патофизиология нервной системы». Проработка конспектов лекций, учебной, дополнительной и специальной литературы по теме.</p>				
Раздел 3. Патологическая анатомия				
Тема 1: Общая патологическая анатомия	Содержание. Введение в патологическую анатомию. Патологическая анатомия как наука, ее содержание, цели и задачи, значение для развития ветеринарии. Теоретические и методологические основы современной патологической	16	1,2	

	<p>анатомии. История патологической анатомии. Значение патологоанатомических исследований в своевременной постановке диагноза, гибели животного и проведение своевременных профилактических оздоровительных мероприятий. Некроз. Сущность, причины, механизм, классификация, морфологическая характеристика, исход и значение для организма. Атрофия. Определение, физиологические и патологические атрофии и их отличия. Причины, классификация, морфологическая характеристика, исход и значение для организма. Дистрофия. Определение, общая характеристика, этиология, механизм, значение для организма. Классификация различных видов дистрофии. Сущность, классификация. Клеточные диспротеинозы: зернистая, гиалиново-капельная, вакуольная, роговая дистрофии. Внеклеточные диспротеинозы: мукоидное и фибриноидное набухание, гиалиноз, амилоидоз. Нарушение кровообращения, лимфообращения и обмена тканевой жидкости. Общие и местные расстройства кровообращения, их взаимосвязь. Гиперемия. Анемия. Инфаркт. Сущность, причины, механизм, классификация, морфологическая характеристика, исход и значение для организма. Кровоизлияния. Тромбоз. Эмболия. Отек. Водянка. Эксикоз. Сущность, причины, механизм, классификация, морфологическая характеристика, исход и значение для организма. Воспаление. Биологическая сущность воспаления, связь общего и местного. Основные морфологические признаки: альтерация, экссудация и пролиферация, их характеристика, взаимосвязь и взаимообусловленность. Воспаление и иммунитет. Морфология иммунных реакций. Классификация воспаления. Острые и хронические воспаления. Альтеративное воспаление. Экссудативные воспаления: серозное, фибринозное. Компенсаторно-приспособительные и восстановительные процессы. Сущность, причины, механизм, морфологическое проявление, роль в патогенезе и исходе болезней. Гипертрофия. Определение, причины, механизм, классификация, морфологическая характеристика. Регенерация. Определение, причины, механизм, классификация. Регенерация физиологическая, репаративная, регенерационная гипертрофия. Регенерация отдельных тканей и органов. Трансплантация, метаплазия, перестройка тканей. Общая характеристика, значение для организма. Опухоли. Общая характеристика и особенности опухолевого роста. Современные взгляды на этиологию опухолевого роста. Гистогенез, морфология, классификация. Характеристика доброкачественных и злокачественных опухолей из эпителиальной, соединительной, мышечной и нервной тканей. Смешанные и пигментные опухоли.</p>		
	<p>Лабораторные занятия. Понятие о некрозе и некробиозе. Признаки некроза и некробиоза. Классификация, исход и значение для организма. Нарушение крово- и лимфообращения и обмена тканевой жидкости. Классификация нарушений крово- и лимфообращения. Гиперемия артериальная и венозная. Стаз крови, анемия. Кровотечения и кровоизлияния. Тромбоз, эмболия, инфаркт. Расстройство лимфообращения и обмена тканевой жидкости. Воспаление. Альтеративное,</p>	10	

	экссудативное, продуктивное и специфическое. Сущность, морфологические признаки, классификация воспаления: терминология, классификация и исходы воспаления. Альтеративное воспаление. Экссудативное, специфическое и неспецифическое. Иммунология и иммунопатология морфология и функции иммунной системы. Иммунокомпетентные клетки. Развитие иммунопатологических реакций. Иммунокоррекция.		
Тема 2: Частная патологическая анатомия	Содержание. Компенсаторно- приспособительные и восстановительные процессы. Гипертрофия и гиперплазия. Организация, инкапсуляция, заживление ран. Сущность и формы регенерации. Регенерация тканей и органов. Болезни сердечно-сосудистой и кровеносной системы. Болезни органов дыхательной системы. Бронхопневмония, расширение легких. Болезни органов пищеварения. Язвенная болезнь, тимпания рубца. Токсическая дистрофия печени свиней. Болезни обмена. Алиментарная дистрофия. Кетозы и остеодистрофия молочных коров.	8	
	Лабораторные занятия. Болезни органов сердечно-сосудистой системы и дыхательной. Болезни органов пищеварения. Болезни мочеполовых органов и нервной системы. Болезни нервной и эндокринной системы	8	
Тема 3: Практическая патологическая анатомия. Секционный курс.	Содержание. Цели и виды вскрытия. Значение патологоанатомической диагностики для ветеринарной науки и практики. Организация вскрытия. Общий порядок и техника вскрытия трупов животных. Видовые особенности вскрытия трупов животных. Документация вскрытия. Судебная ветеринария, ее содержание, цели и задачи. Основные положения о судебно-ветеринарной экспертизе: органы, назначающие экспертизу, права и обязанности эксперта, виды экспертизы, документация.	8	
	Лабораторные занятия. Вводное занятие. Организация и техника вскрытия трупов животных. Техника безопасности при проведении вскрытия трупов. Документация, оформляемая при вскрытии трупов животных. Правила оформления протокола вскрытия. Судебно-ветеринарная классификация причин смерти. Особенности судебно-ветеринарного вскрытия. Анализ посмертных изменений. Акт судебно-ветеринарного вскрытия. Экспертиза эксгумированного трупа. Взятие и пересылка материала для лабораторных исследований. Экспертиза случаев скоропостижной смерти и смерти развивающейся в результате острых и хронических болезней. Экспертиза случаев смерти животных от асфиксии. Экспертиза механических повреждений. Экспертиза отравлений.	14	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 7			
Тематика домашних заданий 1. Самостоятельная работа обучающихся: Написание рефератов и докладов на тему: «Патоморфология гипотрофических процессов». Проработка конспектов лекций, учебной, дополнительной и специальной литературы по теме. 2. Самостоятельная работа обучающихся: Написание рефератов и докладов на тему: «Патоморфология воспалительных процессов». Проработка конспектов лекций, учебной, дополнительной и специальной		25	3

<p>литературы по теме.</p> <p>3. Самостоятельная работа обучающихся: Написание рефератов и докладов на тему: «Патоморфология иммунокомпетентных органов». Проработка конспектов лекций, учебной, дополнительной и специальной литературы по теме.</p> <p>4. Самостоятельная работа обучающихся: Написание рефератов и докладов на тему: «Патоморфология незаразных болезней». Проработка конспектов лекций, учебной, дополнительной и специальной литературы по теме.</p> <p>5. Самостоятельная работа обучающихся: Написание рефератов и докладов на тему: «Патоморфология отравлений». Проработка конспектов лекций, учебной, дополнительной и специальной литературы по теме.</p> <p>6. Самостоятельная работа обучающихся: Написание рефератов и докладов на тему: «Патоморфология вирусных болезней». Проработка конспектов лекций, учебной, дополнительной и специальной литературы по теме.</p> <p>7. Самостоятельная работа обучающихся: Написание рефератов и докладов на тему: «Патоморфология бактериальных болезней». Проработка конспектов лекций, учебной, дополнительной и специальной литературы по теме.</p> <p>8. Самостоятельная работа обучающихся: Написание рефератов и докладов на тему: «Патоморфология грибковых болезней». Проработка конспектов лекций, учебной, дополнительной и специальной литературы по теме.</p> <p>9. Самостоятельная работа обучающихся: Написание рефератов и докладов на тему: «Патоморфология грибковых болезней». Проработка конспектов лекций, учебной, дополнительной и специальной литературы по теме.</p> <p>10. Самостоятельная работа обучающихся: Написание рефератов и докладов на тему: «Патоморфология инвазионных болезней». Проработка конспектов лекций, учебной, дополнительной и специальной литературы по теме.</p> <p>11. Самостоятельная работа обучающихся: Написание рефератов и докладов на тему: «Определение причины смерти». Проработка конспектов лекций, учебной, дополнительной и специальной литературы по теме.</p> <p>12. Самостоятельная работа обучающихся: Написание рефератов и докладов на тему: «Проведение экспертизы в спорных случаях». Проработка конспектов лекций, учебной, дополнительной и специальной литературы по теме.</p> <p>13. Самостоятельная работа обучающихся: Написание рефератов и докладов на тему: «Особенности проведения экспертизы при особо опасных инфекциях». Проработка конспектов лекций, учебной, дополнительной и специальной литературы по теме.</p>		
Зачет	+	-
Экзамен	+	-
Консультации	12	-
Всего:	212	-
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося	129	
Учебная практика	180	-

Виды работ		
Производственная практика	36	-
Консультации	56	-
Всего	554	-

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).

Профессиональный модуль ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения реализуется в 3,4,5 и 6 семестрах при сроке получения среднего профессионального образования 2 года 10 месяцев (на базе среднего общего образования) и в 5,6,7 и 8 семестрах – при сроке обучения 3 года 10 месяцев (на базе основного общего образования) соответственно.

Промежуточная аттестация:

по МДК 03.01. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения:

- другая форма контроля в 4,5 семестре (на базе среднего общего образования) и в 6,7 семестре (на базе основного общего образования) соответственно;
- дифференцированный зачет в 6 семестре (на базе среднего общего образования) и в 8 семестре (на базе основного общего образования) соответственно;

по МДК.03.02 Патологическая анатомия и патологическая физиология:

- другая форма контроля в 3 семестре (на базе среднего общего образования) и в 5 семестре (на базе основного общего образования) соответственно;
- зачет в 4 семестре (на базе среднего общего образования) и в 6 семестре (на базе основного общего образования) соответственно;

по УП.02.01 Учебная практика по обработке продуктов убоя:

- дифференцированный зачет в 6 семестре (на базе среднего общего образования) и в 8 семестре (на базе основного общего образования) соответственно;

по ПП.03.01 Учебная практика по обработке продуктов убоя:

- дифференцированный зачет в 5 семестре (на базе среднего общего образования) и в 7 семестре (на базе основного общего образования) соответственно;

по профессиональному модулю ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения:

- экзамен квалификационный в 8 семестре (на базе среднего общего образования) и в 6 семестре (на базе основного общего образования) соответственно.

4 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки
<p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения; - методику предубойного осмотра животных; - правила проведения патологоанатомического вскрытия; - приемы постановки патологоанатомического диагноза; - стандарты на готовую продукцию животноводства; 	<p>Формы контроля обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - индивидуальные домашние задания; - практические задания по работе с актуальной информацией; - подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий; <p>Формы оценки результативности обучения:</p> <p>традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка.</p> <p>Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся:</p>

<ul style="list-style-type: none"> - пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактику; - методики обеззараживания несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения; - правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения; - порядок проведения судебно-ветеринарной экспертизы убойных животных, продуктов и сырья животного происхождения, гибели животных при болезнях разной этиологии, неправильной эксплуатации, экспертизы при выявлении фальсификации и происхождения мяса; - права и обязанности судебно-ветеринарного эксперта; - особенности судебно-ветеринарного вскрытия; - основные понятия, законы, фундаментальные разделы патологической физиологии; - закономерности осуществления процессов и функций и их качественное своеобразие в организме разных видов животных в норме и при патологических состояниях; - параметры функционального состояния животных в норме и при патологии; - функционирование клеток, тканей, органов, систем органов и целостного организма на различных этапах патологических состояний и с учетом таксономической принадлежности животных, анатомо-топографические характеристики организма животных с учетом видовых особенностей; - механизмы развития и течения заболеваний у животных различной этиологии, критерии оценки эффективности терапии животных, меры профилактики заболеваний животных различной этиологии. <p style="text-align: center;">Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить предубойный осмотр животных; - вскрывать трупы животных; - проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследований; - консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного 	<ul style="list-style-type: none"> - консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения; - проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения; - проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения; - проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала; знать: - правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения; - методику предубойного осмотра животных; - правила проведения патологоанатомического вскрытия; - приемы постановки патологоанатомического диагноза; - стандарты на готовую продукцию животноводства; - пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика; - методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения; - правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения <p>Методы оценки результатов обучения:</p> <p>формирование результата итоговой аттестации по дисциплине на основе суммы результатов текущего контроля.</p>
--	---

<p>происхождения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения; - проводить утилизацию конфискантов и зараженного материала; - проводить судебно-ветеринарную экспертизу контроля убойных животных, продуктов и сырья животного происхождения, экспертизу при выявлении фальсификации и происхождения мяса; - применять знания биологических и физиологических закономерностей для мониторинга состояния животного; - вскрывать трупы животных; - пользоваться лабораторным оборудованием и увеличительной техникой (микроскопами) при оценке функционального состояния больного животного; 	
---	--

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать : - правильную последовательность выполнения действий на лабораторных и практических работах и во время учебной, производственной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами и т. д.;	оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь : - проводить самоанализ и коррекцию результатов собственной работы - использовать различные источники, включая электронные	- на практических занятиях (при решении ситуационных задач, при подготовке проектов, при подготовке рефератов, докладов и т.д.); при проведении дифференцированного зачета
ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- осуществлять эффективный поиск необходимой информации и ее использование для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	для выполнения профессиональных задач,	
ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные		

технологии в профессиональной деятельности.	профессионального и личностного развития; - обосновывать выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач;	
ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести	
ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	практический опыт - решения ситуативных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций	
ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-анализа инноваций в области ветеринарии и животноводства -организации самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля -взаимодействия с обучающимися,	
ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	преподавателями и мастерами в ходе обучения -решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области профессиональной деятельности;	
ПК 3.1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: - методику предубойного осмотра животных; - методы и принципы проведения ветеринарного контроля убойных животных. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - проводить предубойный осмотр животных; - проводить ветеринарный контроль убойных животных. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт - предубойного осмотра животных; - по проведению ветеринарного контроля убойных животных.	
ПК 3.2. Проводить забор	В результате освоения учебной	

<p>образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.</p>	<p>дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методику предубойного осмотра животных; - методы забора образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить предубойный осмотр животных; - проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований; - консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения; - проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> - предубойного осмотра животных; - приобрести практический опыт по проведению забора образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию. 	
<p>ПК 3.3. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения; - стандарты на готовую продукцию животноводства; - методы проведения забора образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы. <p>В результате освоения учебной</p>	

	<p>дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований; - консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения; - проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; - по проведению забора образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы. 	
<p>ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения; - стандарты на готовую продукцию животноводства; - пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика; - методы определения соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения; - определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; - по определению соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства. 	
<p>ПК 3.5. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения; - правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения; - методы проведения обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизации конфискатов. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения; - проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> - участия в различных видах 	

	<p>экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - по проведению обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов. 	
<p>ПК 3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения; - стандарты на готовую продукцию животноводства; - пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика; - методы и принципы ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения; - участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; - по участию в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и 	

<p>ПК 3.7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.</p>	<p>технического сырья.</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила проведения патологоанатомического вскрытия; - приемы постановки патологоанатомического диагноза; - методы и принципы проведения патологоанатомического вскрытия. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вскрывать трупы животных; - проводить патологоанатомическое вскрытие. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; - по проведению патологоанатомического вскрытия.
<p>ПК 3.8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила проведения патологоанатомического вскрытия; - приемы постановки патологоанатомического диагноза; - методы и принципы отбора, консервирования, упаковки и пересылки патологического материала. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вскрывать трупы животных; - проводить отбор проб биологического материала,

	продуктов и сырья животного, для исследований; - консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; - по отбору, консервированию, упаковке и пересылке патологического материала.	
--	--	--

4.2 Условия организации и проведения квалификационного экзамена по профессиональному модулю

Организация и проведение квалификационного экзамена по профессиональному модулю осуществляется в соответствии с положением П ВГАУ 1.06.06-2019 О квалификационном экзамене по профессиональному модулю образовательных программ среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ.

Квалификационный экзамен представляет собой процедуру оценивания результатов освоения обучающимися профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) с участием представителей работодателя и, в целом, направлен на оценку овладения квалификацией.

Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля и учебной практики.

Уровень подготовки обучающихся оценивается решением о готовности к выполнению профессиональной деятельности: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу обучающегося.

Экзамен (квалификационный) по ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения состоит из двух теоретических вопросов и аттестационного испытания - выполнения практического задания. Оценка производится путем сопоставления усвоенных алгоритмов деятельности с заданным эталоном деятельности. На выполнение всех видов заданий отводится 40 мин. (по 10 мин. на теоретические вопросы; 20 мин. на выполнение практического задания).

4.2.1 Критерии оценки устного опроса

Оценка, уровень	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы.
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты.
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой.
«неудовлетворительно», низкий уровень	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.

4.2. 2 Критерии оценки практических заданий

Оценка	Критерии
Отлично	Обучающийся - свободно применяет полученные знания при выполнении практических заданий, решении задач; - выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; - при решении задач корректно выполнены все расчеты и записи.
Хорошо	Обучающийся - выполнил требования к оценке «отлично», но допущены 2 – 3 недочета при выполнении практических заданий и студент может их исправить самостоятельно или при помощи преподавателя; - при решении задачи делает незначительные ошибки; - при ответах на контрольные вопросы не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности, но затрудняется в применении знаний в новой ситуации, приведении примеров.
Удовлетворительно	- практическое задание выполнено не полностью, но объем выполненной части позволяет получить правильные результаты и выводы; - в ходе выполнения работы студент продемонстрировал слабые практические навыки, были допущены ошибки; - студент умеет применять полученные знания при решении простых задач по готовому алгоритму;

	- при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, но в ответе имеются отдельные пробелы и при самостоятельном воспроизведении материала требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя.
Неудовлетворительно	- практическое задание выполнено не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов, у студента имеются лишь отдельные представления об изученном материале, большая часть материала не усвоена; - при решении задачи допущены грубые ошибки, либо решение отсутствует; - на контрольные вопросы обучающийся не может дать ответов, так как не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы.

4.3 Оценочные средства для проведения квалификационного экзамена

Перечень вопросов для проведения квалификационного экзамена по ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

Для текущего контроля успеваемости по ПМ.03 используются следующие методы контроля: письменный опрос, компьютерного тестирования и практических заданий.

1. Письменные опросы

Письменные опросы проводятся по темам:

1. Общая нозология.
2. Некроз, апоптоз, атрофия.
3. Роль факторов внешней среды в возникновении болезни.
4. Гипертрофия, регенерация.
5. Уродства, пороки развития.
6. Смерть.
7. Патология органов дыхания.
8. Отравления, микозы и микотоксикозы
9. Патология сердечно-сосудистой системы
10. Патология органов пищеварения.
11. Расстройства крово-лимфообращения.
12. Этиология, смерть, дистрофии.
13. Патология нервной системы.
14. Транспортировка животных.
15. Определение упитанности убойных животных.
16. Технология убоя.
17. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.
18. Клеймение.
19. Отбор проб мяса для бактериологического исследования. Дифференциальная диагностика при различных заболеваниях. Трихинеллоскопия мяса свинины.
20. Освоение техники послеубойного исследования голов, туш и внутренних органов лошадей и крупного рогатого скота.

2. Перечень тем для компьютерного тестирования:

Тесты составлены в программе КТС-3нет, тестирование осуществляется с применением ПК.

Тесты применяются для оценки уровня знаний на темах:

1. Общая нозология.
2. Роль факторов внешней среды в возникновении болезни

3. Реактивность организма.
4. Расстройство кровообращения, лимфообращения и содержания тканевой жидкости.
5. Некроз, апоптоз, атрофия.
6. Дистрофия.
7. Смерть.
8. Воспаление.
9. Расстройство теплорегуляции. Лихорадка.
10. Патология сердечно-сосудистой системы, органов кроветворения.
11. Патология органов дыхания.
12. Патология органов пищеварения.
13. Патология печени.
14. Патология мочеполовой системы.
15. Патология эндокринной системы.
16. Патология нервной системы.
17. Отравления.
18. Уродства, пороки развития.
19. Оформление документации вскрытия.
20. Судебная ветеринарная экспертиза трупа животного.
21. Отбор проб пат.материала для дополнительного исследования, упаковка, оформление документации.
22. Вскрытие трупов лошадей.
23. Вскрытие трупов птиц.
24. Вскрытие трупов крупного рогатого скота.
25. Подготовка животных и птицы к убою.
26. Убой животных и птицы.
27. Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов, клеймение.
28. Оценка качества мяса.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы при инвазионных заболеваниях.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях.

3.Практических заданий

Практические задания используются для проведения лабораторно-практических работ по темам:

Тема 1.1.Общая нозология

Тема 1.2. Общепатологические процессы

Тема 1.3. Частная патология

Тема 1.4. Вскрытие трупов животных

Тема 2.1 Технология убоя.

Тема 2.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза товароведение мяса.

Тема 2.3. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира, крови, кишечного сырья.

Тема 2.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы.

Тема 2.5. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.

Тема 2.6.Обеззараживание туш и внутренних органов больных животных.

Тема 2.7. Технология и ветеринарно-санитарная экспертиза готовой продукции

Тема 2.8. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.

Тема2.9.Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственном рынке.

1. Перечень вопросов для дифференцированного зачета по МДК. 03.01. «Участие

в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»

1. Болезнь (определение, периоды, течение).
2. Болезнь (определение, классификация, примеры).
3. Этиология (определение, причины и условия возникновения болезни).
4. Этиология (классификация факторов внешней среды).
5. Этиология (действие физических факторов на организм, примеры).
6. Этиология (действие химических и биологических факторов на организм, примеры).
7. Этиология (действие механических факторов на организм, примеры).
8. Патогенез (определение, роль патогенеза в развитии болезни, примеры).
9. Пути проникновения пат. агента в организм и распространения по нему, примеры.
10. Некроз (определение, этиология, классификация, пат. изменения, исходы).
11. Гангрена (определение, этиология, классификация, пат. изменения, исходы).
12. Иммуитет (определение, классификация, примеры, значение для организма).
13. Аллергическая реактивность (виды, причины, классификация аллергенов, примеры).
14. Анафилактический шок (определение, причины, признаки, меры профилактики).
15. Феномены проявления аллергической реактивности. Как применяются в работе ветеринарного специалиста.
16. Дистрофия (определение, причины, виды, исходы).
17. Минеральная дистрофия (причины, виды, проявления, камни).
18. Смерть (определение, отличие от анабиоза, виды, примеры).
19. Смерть (определение, стадии танатогенеза, реанимация).
20. Смерть (определение, первичные признаки смерти, сроки наступления, отличие от прижизненных изменений).
21. Смерть (вторичные признаки смерти, сроки наступления, отличие от прижизненных изменений).
22. Смерть (третичные признаки смерти, сроки наступления, отличие от прижизненных изменений).
23. Смерть (непосредственные и определяющие причины, примеры, правила составления заключения о причине смерти).
24. Анемия (определение, виды, причины, признаки, исходы).
25. Эмболия (определение, виды, причины, признаки, отличие от тромбоза).
26. Тромбоз (определение, виды тромбов, причины, признаки, отличие от эмболии, посмертных свертков крови от тромбов).
27. Атрофия (определение, виды, причины, признаки, исходы, примеры).
28. Инфаркт (определение, причины, виды, признаки, исходы).
29. Кровоизлияния, кровотечения (определение, причины, виды, признаки, отличие от трупных пятен, клинические проявления кровопотери).
30. Регенерация (определение, причины, виды, регенерация отдельных тканей и органов, примеры).
31. Воспаление (определение, причины, сущность, классификация).
32. Воспаление (альтеративный и пролиферативный тип, примеры, признаки).
33. Воспаление (серозное, катаральное, ихорозное воспаление, характеристика экссудата, виды, признаки, исходы).
34. Воспаление (гнойное, фибринозное, геморрагическое воспаление, характеристика экссудата, признаки, исходы).
35. Воспаление (признаки, их обоснование, сосудистая реакция при воспалении, отличие прижизненных изменений от посмертных).
36. Воспаление (определение, понятие альтерации, пролиферации, экссудации).
37. Лихорадка (определение, причины, виды, исходы).

38. Лихорадка (типы температурных кривых, их составные части, отличие лихорадки от гипертермии).
39. Опухоли (определение, теории возникновения, понятие канцерогенов, формы роста опухолей).
40. Опухоли (особенности опухолевой ткани, отличие доброкачественных от злокачественных).

Производственная ситуация № 1

На пастбище в летнее время произошел падеж скота. При внешнем осмотре трупов ветеринарный врач обратил внимание на отсутствие трупного окоченения, вздутие трупов, кровянистые истечения из естественных отверстий. Каковы дальнейшие действия вет.врача и чем они объясняются? Дифференциальная диагностика подозреваемых заболеваний.

Производственная ситуация № 2

В стойловый период ветеринарный врач на ферме обнаружил труп новорожденного теленка. По утверждению скотника животное было мертворожденным. После вскрытия трупа ветеринарный врач обвинил скотника во лжи и халатном отношении к должностным обязанностям. На каком основании это было сделано, какие изменения обнаружил вет.врач, какую пробу он поставил и в чем она заключается? Дифференциальная диагностика изменений.

Производственная ситуация № 3

В жаркое время года на пастбище ветеринарный врач при внешнем осмотре трупа коровы обратил внимание на резкое вздутие газами брюшной полости. При внутреннем осмотре трупа было обнаружено: отек головного мозга, органы грудной полости и печень застойно полнокровны, органы брюшной полости – бледнее обычного. Какое заболевание привело к смерти животного и как отличить его от посмертного вздутия (трупной тимпании)?

Производственная ситуация № 4

При внешнем осмотре трупа лошади ветеринарный врач обнаружил резкую втянутость брюшной стенки – «запальный желоб». Какой предварительный патологоанатомический диагноз можно поставить по данным изменениям и какие виды этого заболевания Вы знаете?

Производственная ситуация № 5

При вскрытии трупа коровы были обнаружены язвы, эрозии, пустулы на слизистой оболочке носового зеркала, ротовой полости, в межкопытной щели, очаги некроза в печени, селезенке, почках. Изменения в сердце носили характер чередующихся полос бледно-серого, серо-желтого и красно-коричневого цвета – «тигровое сердце». Определите вирусное заболевание по имеющимся признакам, дайте дополнительные сведения о нем. Ваши действия как вет.специалиста.

Производственная ситуация № 6

После тяжелого отела с извлечением плода силой семерых человек у коровы появились признаки сердечной недостаточности: анемичность слизистых оболочек, пониженная температура тела, вялость, пульс частый, слабого наполнения, одышка. В чем причина данных симптомов? Расскажите о видах данного процесса. Ваши действия как вет.специалиста.

Производственная ситуация № 7

При диагностическом забое коровы из положительно реагирующего на туберкулез стада были обнаружены следующие изменения: в верхушечных долях легкого обнаружены очаги тестоватой консистенции, беловато-желтого цвета, содержимое напоминает творог. На плевре – крупные, плотные узлы, напоминающие жемчуг, заполненные творожистой массой. Определите заболевание по имеющимся признакам и расскажите о нем подробнее.

Производственная ситуация № 8

В ветеринарную лечебницу доставлена истощенная собака. Из анамнеза установлено, что животное имеет повышенный аппетит, жажду, в моче и в крови установлено повышенное содержание сахара. Поставьте диагноз. Какие качественные и количественные изменения мочи Вам известны?

Производственная ситуация № 9

При вскрытии трупа свиньи в тонком отделе кишечника были обнаружены паразиты длиной до 20 см. серо-белого цвета, наличие которых привело к закупорке и разрыву кишечника. Поставьте диагноз. Какие еще изменения в кишечнике сопутствуют данному заболеванию.

Производственная ситуация № 10

При вскрытии трупа новорожденного теленка были обнаружены очаги серо-белого цвета в мышцах тазовых конечностей и сердечной мышце, истощение, отек подкожной клетчатки. Поставьте патологоанатомический диагноз расскажите об этом заболевании. Какие дополнительные исследования можно назначить для подтверждения диагноза?

Производственная ситуация № 11

При вскрытии трупа теленка месячного возраста были обнаружены изменения костей черепа, утолщения в местах костно-хрящевых сочленений ребер и эпифизах трубчатых костей. Кости мягкие, режутся ножом. Поставьте диагноз. Расскажите о причинах возникновения и профилактике. Какое заболевание взрослых животных аналогично данному?

Производственная ситуация № 12

На свинофабрике случился массовый падеж свиней разного возраста. При вскрытии обнаружили гиперемии, катаральное и геморрагическое воспаление пищеварительного тракта, со струпьевидными наложениями и изъязвлениями. Во многих органах застойные явления, кровоизлияния, дистрофические процессы, отеки в подкожной и межмышечной клетчатке. Из анамнеза следует, что накануне в хозяйстве проводили вынужденную дератизацию. Определите причину падежа, дайте классификацию отравляющих веществ.

Производственная ситуация № 13

Ветеринарный фельдшер при осмотре больной лошади обратил внимание на тяжелое общее состояние, неестественность позы (лошадь лежит с подвернутыми под живот конечностями, принимает «позу сидящей собаки», бьет конечностями по животу), пульс и дыхание частые, слизистые синюшные. Поставьте диагноз, обоснуйте его. Расскажите более подробно о причинах возникновения симптомов.

Производственная ситуация № 14

У одной из коров дойного стада обнаружены следующие признаки: возбуждение, хриплое мычание, слюнотечение, шаткость походки, извращенный аппетит, паралич нижней челюсти. Из анамнеза выявили, что пять дней назад животное было укушено бродячей собакой. Каковы Ваши действия как ветеринарного специалиста? Какой диагноз можно поставить по клиническим признакам? Какое дополнительное исследование необходимо провести для подтверждения диагноза и что направляется в лабораторию? Расскажите более подробно об этом заболевании.

Производственные ситуации и практические задания.

1. Вызванный на пастбище вет. фельдшер обнаружил труп коровы. Конечности широко расставлены, живот вздут, из носа и ануса выделяется кровянистая жидкость. Проведите дифференциальный диагноз. Дайте общую характеристику заболевания. Ваши действия, как вет. специалиста.
2. У одной из коров дойного стада обнаружены следующие признаки: вначале слабо выраженное возбуждение, затем хриплое мычание, слюнотечение, шаткость походки, извращенный аппетит, затем паралич нижней челюсти. При выявлении анамнеза скотник вспомнил, что пять дней назад, корову покусала лисица. Какие действия вы предпримите как ветеринарный специалист? Какой диагноз можно предварительно поставить по

клиническим признакам? Что нужно сделать для подтверждения поставленного диагноза? Определение, этиология, патогенез, профилактика данного заболевания.

3. У заболевшей свиньи на коже обнаружены красные пятна различной конфигурации, бледнеющие при надавливании, угнетение, $T = 40,3^{\circ}\text{C}$, $P = 86$ уд/мин, $D = 29$ /мин. Поставьте диагноз. Назначьте лечение. Сообщите дополнительные сведения о данном заболевании.

4. Вскрыт труп коровы. На слизистых оболочках носового зеркала, ротовой полости, обнаружены язвы, эрозии. Некроз в печени, селезенке, почках. В миокарде беловатые полосчатые очаги, рубцы. Поставьте дифференциальный диагноз, обоснуйте его. Ваши действия как вет. специалиста. Дайте дополнительные сведения о данном заболевании.

7. Перечень тем для дифференцированного зачета по МДК. 03.01. «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» Дифференцированный зачет проходит в форме компьютерного тестирования по темам:

1. Патология органов пищеварения
2. Патология органов дыхания
3. Патология сердечно-сосудистой системы и системы крови
4. Патология мочеполовой системы
5. Патология эндокринной системы
6. Патология нервной системы
7. Болезни обмена веществ
8. Отравления
9. Бактериальные болезни
10. Вирусные болезни
11. Микозы и микотоксикозы
12. Инвазионные болезни
13. Уродства, пороки развития
14. Вскрытие трупов животных
15. Заполнение документации вскрытия
16. Основы музейного дела
17. Убойные животные, подготовка к убою
18. Клеймение мяса.
19. Убой КРС
20. Убой свиней
21. Оценка качества мяса
22. Транспортировка убойных животных.

Материалы итогового контроля по ПМ. 03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

1. Порядок клеймения голов, туш и внутренних органов. Зарисуйте все виды клейм и штампов. Дайте характеристику клейм.

2. Методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов крупного рогатого скота.

3. Методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов свиней.

4. Обеззараживание туш и внутренних органов больных животных (высокой, низкой температурой, посолом).

5. Что подлежит ВСЭ от каждой туши?

6. Сколько рабочих мест (точек) имеет линия переработки мелкого рогатого скота? Перечислите их.

7. Особенности осмотра головы у лошадей.

8. Когда можно клеймить мясо?

9. Сколько оттисков ветеринарного клейма или штампа ставят на сердце, язык, легкие, печень, почки, голову?

10. Что относится к ливеру?

11. Сколько рабочих мест (точек) имеет линия переработки свиней? Перечислите их. Какие лимфатические узлы осматривают и вскрывают на голове крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота?
12. Ветеринарное клеймо имеет три пары цифр. Что обозначает первая пара цифр?
13. Сколько оттисков ветеринарного клейма или штампа ставят на мясные туши и полутуши.
14. Чем оборудуют рабочее место для проведения ВСЭ?
15. Сколько рабочих мест (точек) имеет линия переработки крупного рогатого скота и лошадей? Перечислите их.
16. Какие лимфатические узлы вскрывают и осматривают на голове у свиней и на какое заболевание?
17. Ветеринарное клеймо имеет три пары цифр. Что обозначает вторая пара цифр?
18. Сколько оттисков ветеринарного клейма или штампа ставят на четвертинах, кусках шпика?
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве баночных консервов.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынке.
21. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при сибирской язве.
22. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при туберкулезе.
23. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при цистицеркозе свиней и крупного рогатого скота.
24. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при трихинеллезе свиней.
25. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при фасциолезе, диктиокаулезе, эхинококкозе.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при мастите, туберкулезе, бруцеллезе.
27. Характеристика пороков молока.
28. Пищевая ценность и классификация яиц. Пороки яиц.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.
30. Консервирование мяса посолом. Значение посола.
31. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при септических процессах.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства.
33. Ветеринарно-санитарный контроль за убоем животных на мясо. Точки ВСЭ у разных видов животных.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и колбасных изделий.

Практические задания.

1. Приготовьте мазок-отпечаток из предоставленного образца мяса, окрасьте его по Грамму для микроскопического исследования. Дайте сан. оценку по данному образцу на степень свежести.
2. Проведите трихинеллоскопию предоставленного образца мяса свинины при помощи прибора «Стейк». Дайте сан. оценку.
3. Проведите органолептическую оценку предоставленного образца молока. Дайте заключение по органолептике.
4. Определите группу чистоты молока прибором «Рекорд». Дайте заключение.
5. Проведите органолептическую оценку колбасных изделий. Дайте заключение.
6. Проведите органолептическую оценку консервов. Дайте заключение.
7. Заполните ветеринарную справку по форме №4 при сдаче животных на мясокомбинат.
8. Заполните ветеринарное свидетельство по форме №1.
9. Заполните ветеринарное свидетельство по форме №2.
10. Заполните ветеринарную справку по форме № 4 на реализацию молока.

Перечень заданий для студентов при прохождении производственной и преддипломной практики:

1. Провести оценку качества молока в условиях прифермской молочной. Методику исследования записать.
2. Провести вскрытие трупа животного, оформить документацию вскрытия (акт, протокол).
3. Провести отбор, упаковку, пересылку проб пат. материала для дополнительного исследования, оформить сопроводительные документы, методику записать в дневнике.
4. Провести отбор, упаковку, пересылку проб молока, крови, мочи, фекалий для дополнительного исследования, оформить сопроводительные документы, методику записать в дневнике.
5. Провести трихинеллоскопию мяса свиней, сделать выводы о пригодности в пищу, методику проведения описать.
6. Провести выбраковку крупного рогатого скота, оформить документацию.
7. Произвести сдачу скота на мясокомбинат, оформить документацию.
8. Оформить ветеринарную справку на транспортировку продукции животноводства.
9. Определите группу чистоты молока прибором «Рекорд». Дайте заключение.
10. Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

Вариант 1

Задание.

Условие:

На городской продовольственный рынок завезено мясо свинина в количестве 3 туш (в полутушах).

Требуется:

1. Проверить ветеринарно-санитарные документы (товарно-транспортная накладная, ветеринарное свидетельство или справка о предварительном ветеринарном осмотре).
2. Провести ветеринарный осмотр туши.
3. Отобрать пробы для дополнительного исследования.
4. Провести трихинеллоскопию мяса.
5. Дать заключение о годности мяса в пищу.
6. Какое оборудование используется для трихинеллоскопии.

Вариант 2

Задание.

Условие:

На городской продовольственный рынок завезено мясо говядина в количестве 2 туш (в полутушах) сомнительной свежести..

Требуется:

1. Проверить ветеринарно-санитарные документы (товарно-транспортная накладная, ветеринарное свидетельство или справка о предварительном ветеринарном осмотре).
2. Провести ветеринарный осмотр туши.
3. Отобрать пробы для дополнительного исследования.
4. Провести бактериоскопическое исследование мяса.
5. Дать заключение о годности мяса в пищу.
6. Какое оборудование используется для окраски мазков по Граму.
7. Показания для проведения дополнительного бактериоскопического исследования.

Вариант 3

Задание.

Условие:

На городской продовольственный рынок завезено мясо говядина в количестве 2 туш (в полутушах) со штампом «Предварительный осмотр».

Требуется:

1. Проверить ветеринарно-санитарные документы (товарно-транспортная накладная, ветеринарное свидетельство или справка о предварительном ветеринарном осмотре).
2. Провести ветеринарный осмотр туши и внутренних органов.
3. Определить категорию упитанности.
4. Произвести клеймение туш мяса говядины.
5. Дать заключение о годности мяса в пищу.
6. Опишите устройство и оборудование ветеринарно-санитарной лаборатории на рынке.
7. Каковы правила доставки на рынок пищевых продуктов?

Вариант 4

Задание.

Условие:

Крупный рогатый скот (коровы) в количестве 6 голов по 500 кг каждая. Хозяйство СХПК «Присухонское». Населённый пункт: п. Фофанцево. Заказчик ЗАО «Вологодский мясокомбинат». Животные подвергнуты исследованию на лейкоз, бруцеллёз – октябрь 2014, рез.- отр; туберкулёз – сентябрь, 2014, рез - отр. Хозяйство благополучно по инфекционным заболеваниям животных и птицы.

Марка автомобиля ГАЗ – САЗ – 3507 А 862 НА.

Требуется:

1. Заполнить ветеринарную справку по форме № 4.
2. Заполнить товарно-транспортную накладную.
3. Назовите правила транспортировки убойных животных.
4. Произведите подготовку скота к убою.
5. Проведите предубойный осмотр животных.
6. Определите категории упитанности.
7. Назовите показатели для определения упитанности.

Вариант 5

Задание.

Вы являетесь лаборантом молочной лаборатории в хозяйстве. В соответствии с требованиями хозяйства необходимо производить определение качества молока в условиях прифермской молочной.

Требуется:

1. Отобрать пробы молока.
2. Провести исследование молока с помощью прибора «Рекорд».
3. Дать заключение о группе чистоты молока .
4. Провести органолептическую оценку молока.
5. Сделайте заключение по органолептике.
6. Заполните ветеринарное свидетельство по форме №3.
7. Заполните товарно-транспортную накладную на продукцию животноводства.

Вариант 6

Задание.

На пастбище в летнее время произошел падеж скота. При внешнем осмотре трупов вы обратили внимание на отсутствие трупного окоченения, вздутие трупов, кровянистые истечения из естественных отверстий.

Требуется:

1. Установить предположительный диагноз.
2. Дать дополнительные сведения о данном заболевании.
3. Отобрать пробы патологического материала для отправки в ветеринарную лабораторию..
4. Заполнить сопроводительную документацию.

5. Провести дифференциальную диагностику подозреваемых заболеваний.
6. Проведите утилизацию трупов павших животных.
7. Каковы могут быть дальнейшие действия ветеринарной службы хозяйства, в зависимости от результатов лабораторных исследований?

Вариант 7

Задание.

После проведения туберкулинизации в хозяйстве положительно отреагировало 3 головы КРС. Было принято решение о выбраковке. Сдать скот на вынужденный забой в условиях мясоперерабатывающего предприятия.

Требуется:

1. Расскажите об организации работы на санитарной бойне.
2. Проведите ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов при подозрении на туберкулез.
3. Проведите дифференциальную диагностику.
4. Опишите патологоанатомические изменения.
5. Дайте санитарную оценку продуктам убоя.
6. Утилизируйте конфискаты.

Вариант 8

Задание.

В жаркое время года на пастбище при внешнем осмотре трупа коровы вы обратили внимание на резкое вздутие газами брюшной полости. При внутреннем осмотре трупа было обнаружено: отек головного мозга, органы грудной полости и печень застойно полнокровны, органы брюшной полости – бледнее обычного.

Требуется:

1. Провести дифференциальную диагностику прижизненных изменений от посмертных (трупной тимпании).
2. Заполнить акт на вскрытие трупа животного.
3. Поставить патологоанатомические диагнозы.
4. Дать заключение о причине смерти животного.
5. Отобрать пробы пат. материала для дополнительного исследования.
6. Как профилактировать данное заболевание?
7. Дать санитарную оценку продуктам убоя при обнаружении подобных изменений при вынужденном забое.

Вариант 9

Задание.

При внешнем осмотре трупа лошади ветеринарный врач обнаружил резкую втянутость брюшной стенки – «запальный желоб».

Требуется:

1. Поставить предварительный патологоанатомический диагноз по данным изменениям.
2. Дать дополнительные сведения о разновидности данного заболевания.
3. Описать методику вскрытия трупа лошади.
4. Заполнить акт на вскрытие трупа животного.
5. Провести пробу Галлена и дать ей оценку.
6. Дать рекомендации по профилактике данного заболевания.
7. Дать санитарную оценку продуктам убоя при обнаружении подобных изменений при вынужденном забое.

Вариант 10

Задание.

При вынужденном забое в условиях мясокомбината коровы были обнаружены язвы, эрозии, пустулы на слизистой оболочке носового зеркала, ротовой полости, в межкопытной щели, очаги некроза в печени, селезенке, почках. Изменения в сердце

носили характер чередующихся полос бледно-серого, серо-желтого и красно-коричневого цвета – «тигровое сердце».

Требуется:

1. Определите вирусное заболевание по имеющимся признакам.
2. Дайте дополнительные сведения о заболевании.
3. Назначьте дополнительное исследование мяса.
4. Дайте санитарную оценку продуктов убоя.
5. Назовите методы обеззараживания продуктов убоя.
6. Как поступают с эндокринным сырьем?
7. Как поступают с продуктами убоя при осложненном течении заболевания?

Форма оценочной ведомости экзамена (квалификационного) по ПМ

**ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)
по профессиональному модулю:**

индекс, наименование модуля _____

обучающегося _____
(фамилия, имя, отчество)
_____ группы, _____ курса по специальности _____
код и наименование специальности _____

Результаты промежуточной аттестации по элементам ПМ:

Элементы модуля (код и наименование МДК, УП/ПП)	Форма промежуточной аттестации	Оценка

Оценка сформированности профессиональных компетенций (по итогам УП/ПП)

Код и наименование профессиональных компетенций (ПК)	Оценка (да/нет)

Оценка сформированности общих компетенций (по итогам УП/ПП) _____

да/нет

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю:

№ экзаменационного билета _____ Оценка _____

ВЫВОД: Вид профессиональной деятельности « _____

_____ » _____

освоен / не освоен

Дата

Председатель комиссии: _____ ФИО

Члены комиссии: _____ ФИО

_____ ФИО

_____ ФИО

**Форма протокола заседания экзаменационной комиссии при проведении
экзамена (квалификационного) по ПМ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

Отделение среднего профессионального образования

ПРОТОКОЛ №___

заседания экзаменационной комиссии при проведении экзамена (квалификационного) по ПМ

индекс, наименование модуля

Председатель – ФИО _____

Члены комиссии _____

Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю _____

Специальность _____

код и наименование специальности

Курс _____ Группа _____

На экзамен явились _____ человек из числа допущенных,
не явились _____ человек.

РЕШИЛИ:

№	ФИО обучающегося	Оценка по экзамену (квалификационному) по ПМ	Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен
1			
2			
3			
4			
5			
...			

Председатель экзаменационной комиссии _____ ФИО

Члены комиссии: _____ ФИО

_____ ФИО

_____ ФИО

