

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Уярский сельскохозяйственный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК
естественно-научного
цикла дисциплин
Протокол № 1
от «03» 09 2020 г.

Утверждаю:
Зам. директора по
научно-методической работе



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 03. «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы
продуктов и сырья животного происхождения»**

г. Уяр 2020г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО и рабочего учебного плана по специальности **36.02.01 «ВЕТЕРИНАРИЯ»**

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Уярский сельскохозяйственный техникум»

Разработчики:

ПАРШАКОВА Т.П. преподаватель ветеринарных дисциплин

Родак Е.А. преподаватель ветеринарных дисциплин

Назаров С.Н. преподаватель ветеринарных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **36.02.01 «Ветеринария»**

базовая подготовка, входящей в укрупненную группу 36.00.00. «Ветеринария» и «Зоотехния»

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 несоответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискантов.

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 консервирования, упаковке и пересылке патологического материала.

В целях углубления знаний, развития ПК, в связи с подготовкой конкурсантов к чемпионату «Молодые профессионалы» в рабочую программу ПМ. 03 добавлены дополнительные часы и ДПК за счет вариативной части.

ДПК 3.01 Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе мяса диких животных и пернатой дичи

ДПК 3.02. Проводить экспертизу по материалам судебного дела.

ДПК 3.03. Проводить экспертизу вещественных доказательств в судебно-следственной практике.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и в профессиональной подготовке по специальности 36.02.01 «Ветеринария» при наличии основного общего и среднего (полного) общего образования

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- проводить предубойный осмотр животных;
- 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;
- проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить утилизацию конфискантов и зараженного материала;
- проводить ветеринарно-санитарный контроль молока, мяса с помощью цифрового трихинеллоскопа и другом современном оборудовании
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса диких животных и пернатой дичи;
- проводить определение видовой принадлежности мяса

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 несоответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;
- правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения;
- правила проведения экспертизы по материалам судебного дела;
- правила экспертизы вещественных доказательств в судебно-следственной практике.
- правила ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких животных и пернатой дичи
- правила определения видовой принадлежности мяса

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего 811 часов , в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 378 часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 252 часа; самостоятельной работы обучающегося 127 часов; учебной практики 144 часа, производственной практики (по профилю специальности) – 288 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения**, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 несоответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискантов.
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 консервирования, упаковке и пересылке патологического материала.
ДПК 3.01	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе мяса диких животных и пернатой дичи
ДПК 3.02	Проводить экспертизу по материалам судебного дела.
ДПК 3.03	Проводить экспертизу вещественных доказательств в судебно-следственной практике.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК-2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые 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, 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 личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК -9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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
	ПМ 03. «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»	379	252	114		127		144	288
	МДК 03.01. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения								
ПК3.1. – 3.8.	Тема 3.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза	171	114	56		57		72	
ПК 3.9-3.10	Тема: 3.2. Патологическая анатомия и физиология	148	98	50		50		54	
	Тема: 3.3. Ветеринарная токсикология	60	40	8		20		18	
	Производственная практика	432						144	288
	Всего:	811	252	114		127			

2. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ

№ урока	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов	Кол-во часов max/обяз./сам.	Дидактические материалы и средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	7
	МДК 03.01. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения		171/114/57		Стр.3-9	
	Тема 1. Убойные животные и факторы определяющие категории упитанности. Транспортирование животных на боенские предприятия		12/8/4			
1.		Характеристика животных, предназначенных для убоя, их заготовка и современные требования, предъявляемые к ним. Методы определения упитанности скота и птицы. Действующие ГОСТы. категории упитанности убойных животных. Контрольный убой, нагул и откорм убойных животных	2	ОИ-1, ОИ-2, ДИ-1, ДИ-2 ГОСТы. категории упитанности убойных животных	Стр. 9-14	2
2.		Общие ветеринарно-санитарные требования к транспортировке скота и птиц, сырья животного происхождения. Задачи ветеринарной службы при транспортировании убойных животных. Подготовка животных к транспортированию, требования к транспортным средствам.	2	ОИ-1, ОИ-2, ДИ-1, ДИ-2	Стр. 15-25	2
3.		Способы транспортировки убойных животных. Оформление транспортной документации. Болезни животных связанные с транспортировкой. Порядок ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных.	2	ОИ-1, ОИ-2, ДИ-1, ДИ-2	Стр.25-30	2
4.		Практическое занятие № 1 Ознакомление с транспортными средствами по перевозке убойных животных, пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения. Ознакомление с работой дезопромывочной станции и порядком ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств	2	ОИ-1, ОИ-2, ОИ-3, 60.72, 73. 75 Экскурсия на ООО «Уярский мясокомбинат»	Стр. 30-35	2
		Самостоятельная работа. Решение тестов по теме	2			2
		Самостоятельная работа. Составление логических цепочек по теме	2			2
			40/20/20			
5.	Тема 2. Предприятия по переработке животных	Значение боенских предприятий. Ветеринарно-санитарные требования при строительстве и эксплуатации мясо- и	2	ОИ-1, ОИ-2, ОИ-3, 60.72, 73. 75	Стр. 35- 40	2

	на мясо. Предубойный режим содержания животных. Методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных	птицекомбинатов, убойных пунктов, ветеринарно-санитарных блоков в промышленных комплексах. Типы боенских и мясоперерабатывающих предприятий. Специализированные боенские предприятия. Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и оборудованию боенских предприятий. Помещения для предубойного содержания животных. Порядок приема животных на боенские предприятия, их размещение, сортировка по полу, возраста и упитанности. Режим предубойного содержания. Организация предубойного ветеринарного осмотра и его значение		видеоролик . Типы боенских и мясоперерабатывающих предприятий		
6.		Подготовка животных к убою. Болезни и другие состояния, при которых животных и птицу не допускают к убою или направляют для убоя на санитарную бойню. Регистрация предубойного осмотра животных. Мероприятия при обнаружении инфекционных заболеваний. Современные технологические схемы убоя животных (птицы). Убой животных, оглушение, способы обескровливания. Разделка и обработка туш различных видов животных. Выход продуктов убоя. Понятие об убойной массе и убойном выходе продукции. Нормативы выхода массы мяса, жира-сырца, субпродуктов. Убой и переработка с/х птицы, убой, обработка тушек, ветеринарно-санитарная экспертиза битой птицы; убой кроликов и разделка тушек.	2	ОИ-1, ОИ-2, ОИ-3.61.65 Видеофильм : «Первичная переработка крупного рогатого скота»	Стр. 40-54	2
7.		Значение исследования лимфатической системы при ветеринарно-санитарной экспертизе. Строение и топография лимфатических узлов и их особенности у различных видов животных. Организация рабочих мест по осмотру продуктов убоя. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов.	2	ОИ-1, ОИ-2, ОИ-3,65, 58 Видеофильм « Ветеринарная экспертиза туш мяса на рынке»	Стр. 54-72	2
8.		Оснащение рабочего места ветсанэксперта, регистрация результатов ветеринарно-санитарного осмотра, уничтожение и утилизация трупов животных и конфискатов	2	ОИ-1, ОИ-2, ОИ-3,65, 58	Стр. 72- 84	2
9.		Практическое занятие №2 Ознакомление со структурой и деятельностью боенских и мясоперерабатывающих предприятий.	2	ОИ-1, ОИ-2, ОИ-3,65, 58. ООО«Уярский мясокомбинат»	Стр. 40-54	3
10.		Практическое занятие №3 Ознакомление с технологическими процессами убоя и переработки туш крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота, свиней, тушек кроликов и птицы. Оформление документации по учету и отчетности.	2	ОИ-1, ОИ-2, ОИ-3,65, 5 Убой и переработка туш крупного рогатого скота на ООО«Уярский	Стр. 72- 84	3

				мясокомбинат»		
11.		Практическое занятие №4 Забор образцов крови, молока, мочи, их упаковка, подготовка к исследованию.	2	ОИ-1, ОИ-2, ОИ-3,65, 58, Пробы молока, мочи. Посуда, сопроводительные	Стр. 72- 84	3
12.		Практическое занятие №5 Проведение предубойного осмотра животных (птицы)	2	ОИ-1, ОИ-2, ОИ-3,65, 58. ООО»Уярский мясокомбинат»		3
13.		Практическое занятие №6 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы голов, внутренних органов, туш у различных видов животных, проведение клеймения мяса.	2	ОИ-1, ОИ-2, ОИ-3,65, 58. ветеринарно-санитарная экспертиза голов, внутренних органов, туш у различных видов животных, клеймение мяса на ООО»Уярский мясокомбинат»	Стр. 40-54	3
14.		Практическое занятие №7 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя сельскохозяйственной птицы, кроликов, нутрий	2	ОИ-1, ОИ-2, ОИ-3,65, 58 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш на ООО»Уярский мясокомбинат»		3
		Самостоятельная работа Изучить способы ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств	2	ОИ-1, ОИ-2, ОИ-3	Стр. 72- 84	2
		Самостоятельная работа Написать акт на обработку транспортных средств после выгрузки животных.	2	Интернет ресурсы		2
		Самостоятельная работа Изучить требования к дезинфицирующим веществам, применяемых на мясоперерабатывающих предприятиях	2	И ОИ-1, ОИ-2, ОИ-3 Интернет ресурсы	Стр. 40-54	2
		Самостоятельная работа Зарисовать основные лимфатические узлы крупного рогатого скота	2	ОИ-1, ОИ-2, ОИ-3,	Стр. 72- 84	2
		Самостоятельная работа Зарисовать основные лимфатические узлы свиньи, сделать их описание	2	ОИ-1, ОИ-2, ОИ-3 Интернет ресурсы		2
		Самостоятельная работа Зарисовать лимфатические узлы лошади	2	Интернет ресурсы		2
		Самостоятельная работа Зарисовать виды ветеринарных клейм и штампов, выписать рецепты красителей для маркировки мяса	2	ОИ-1, ОИ-2, ОИ-3 Интернет ресурсы	Стр. 72- 84	2
		Самостоятельная работа Заполнение ветеринарных свидетельств.	2	Интернет ресурсы	Стр. 40-54	2

		Самостоятельная работа Заполнение справки клинического осмотра животных	2	ОИ-1, ОИ-2, ОИ-3 Интернет ресурсы		2
		Самостоятельная работа. Подготовить доклад « Убой животных, оглушение, способы обескровливания»	2			2
15.			24/18/6			
	Тема3. Морфологический, химический состав мяса, товароведческая оценка. Изменения в мясе после убоя и при хранении	Понятие о мясе, его пищевое и биологическое значение. Морфологический и химический состав мяса различных видов убойных животных. Влияние вида, пола, возраста, породы животных и типов кормления на качество мяса. Понятие о созревании (ферментации) мяса, его сущность и факторы, влияющие на данный процесс. Особенности созревания мяса больных, переутомленных и истощенных животных .	2	ОИ-1, ОИ-2, ОИ-3 Презентация, «Морфологический и химический состав мяса»	Стр. 90-98	2
16.		Товароведческая оценка мяса. Классификация мяса по виду, полу, возрасту. Упитанности животных. Классификация мяса по термическому состоянию, по пищевому назначению. Изменения в мясе при хранении: загар мяса, гниение, плесневение, ослизнение, свечение, изменение цвета мяса. Методы определения свежести мяса.	2	ОИ-1, ОИ-2, ОИ-3 Презентация «Изменения в мясе при хранении.» Прибор Экотестер		2
17.		Лабораторная работа №1 Изучение сопроводительных документов, осмотр тары и транспорта, отбор проб для проведения лабораторных исследований.	2	Бланки ветеринарных свидетельств ОИ-1, ОИ-2, ОИ-3	Стр. 90-92	3
18.		Лабораторная работа №2 Органолептические методы исследования на свежесть: определение внешнего вида. Запаха, цвета, консистенции, состояния жира, сухожилий и костного мозга.	2	Пробы мяса, кювет, шпатели, скальпель, спирт, ватные тампоны, экотестер	Стр. 90-98	3
19.		Лабораторная работа №3 Лабораторные и физико-химические методы исследования мяса. Методика постановки реакций с сернокислой медью, бензидиновой пробы, пробы варки, определение летучих жирных кислот.	2	генцианвиолет карболовая кислота этиловый спирт фуксин .2% раствор сафранина, краски по Граму	Стр. 90-92	3
20.		Лабораторная работа №4 Ветеринарно-санитарная оценка в зависимости от степени свежести мяса. Определение мяса здорового и больного животного по результатам органолептического исследования.	2	Пробы мяса, дист. Вода, часовое стекло, фильтровальная бумага, плитка, колбы,	Стр. 90-98	3

21.		Лабораторная работа №5 Микроскопия мазков отпечатков. Величины РН, реакции на пероксидазу, и формольной реакции с заключением о санитарной оценке.	2	Образцы мяса, РН метры, реактивы	Стр. 90-92	3
22.		Лабораторная работа № 6 Определение послеубойных изменений в мясе: загар, ослизнение, плесневение, изменение цвета, гниение	2	Образцы мяса, вата, спирт, препаровальная игла		3
23.		Лабораторная работа № 7 Сортовая разрубка говядины	2	Экскурсия на ООО уярский мясокомбинат	Стр. 90-98	3
		Самостоятельная работа Зарисовать схему сортовой разрубки говядины	2	ОИ -1, ОИ-2		2
		Самостоятельная работа Зарисовать схему сортовой разрубки свинины	2	ОИ -1, ОИ-2	Стр. 90-98	2
		Самостоятельная работа Составить схему «Первичная переработка крупного рогатого скота»	2			
24.			8/2/6			
	Тема 4. Определение видовой принадлежности мяса животных	Определение видовой принадлежности мяса по конфигурации туш, цвету, и структуре мышечной ткани, по костям скелета. Определение видовой принадлежности по анатомическому строению органов диких животных, пернатой дичи.	2	ОИ -1, ОИ-2 компьютер, проектор, видеоролик	Стр.92-109	2
		Самостоятельная работа Составить таблицу: « Отличительные признаки костей кролика»	2	ОИ -1, ОИ-2	Стр. 109- 128	2
		Самостоятельная работа Составить таблицу «Отличительные признаки костей крупного рогатого скота »	2	Интернет ресурсы	Стр. 109- 128	2
		Самостоятельная работа Составить таблицу « Отличительные признаки костей свиньи, овцы, собаки»	2	Интернет ресурсы	Стр. 109- 128	2
25.			38/24/14			
	Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных. Способы и режимы обеззараживания условно годного мяса	Ветеринарно-санитарная оценка тушек кроликов и птицы при болезнях инфекционной этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты	2	Интернет ресурсы компьютер, проектор, видеоролик	Стр. 134-141	2
26.		Ветеринарно-санитарная оценка тушек кроликов и птицы при болезнях инфекционной этиологии. Требования безопасности труда рабочего персонала при обнаружении зооантропонозных заболеваний. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях инвазионной этиологии, их диагностика.	2	ОИ-1, ОИ-2, ОИ-3, компьютер, проектор, видеоролик	Стр. 141 -158	2
27.		Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов при обнаружении инвазионных болезней передающихся и не передающихся человеку через мясо. Ветеринарно-санитарная	2	ОИ-1, ОИ-2, ОИ-3, интернет компьютер,	Стр. 160 -168	2

		оценка тушек кроликов и птицы при болезнях инвазионной этиологии.		проектор, видеоролик		
28.		Ветеринарно-санитарная экспертиза убоя животных при болезнях незаразной этиологии; септических процессах, болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой, мочеполовой систем, травмах. Новообразованиях.	2	ОИ-1, ОИ-2, ИР-1, 65	Стр. 160 -168	2
29.		Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое.	2	ОИ-1, ОИ-2, ИР-1, 65 презентация	Стр. 168-180	2
30.		Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных и пернатой дичи, способы и режимы обеззараживания условно годного мяса. Люминископия мяса.	2	ОИ-1, ОИ-2, ИР-1, 65 люминископ		2
31.		Лабораторная работа № 8 Отбор ,упаковка, оформление сопроводительных документов, пересылка материала для бактериологического исследования в лабораторию на наличие сальмонелл, условно патогенных микробов и анаэробной микрофлоры.	2	ОИ-1,ОИ-2,16,17,29, 33, 34, образцы мяса, сопроводительный документ, люминископ. чашки Петри. инструкционная карта	Стр. 160 -168	3
32.		Лабораторная работа № 9 Приготовление мазков-отпечатков из патологически измененных органов и тканей. Окраска мазков метиленовой синью, по Грамму, Циль-Нильсону и микроскопическое исследование их на наличие отдельных	2	ОИ-1, ОИ-2, краски . метиленовая синь, краска по Грамму, Циль-Нильсону	Стр. 168-180	3
33.		Лабораторная работа №10. Органолептические исследования при определении мяса больных животных: степень обескровливания, состояние лимфатических узлов. Определение патологоанатомических изменений в органах и тканях	2	ОИ-1, ОИ-2, краска. метиленовая синь, краска по Грамму, Циль-Нильсону	160 -168	3
34.		Лабораторная работа № 11 Трихинеллоскопия свинины	2	ОИ-1, ОИ-2.12,13, образцы мяса, трихинеллоскоп, ножницы, компрессориум. инструкционная карта	160 -168	3
35.		Лабораторная работа № 12 Исследование мяса на цистециркоз	2	Туши мяса, внутренние органы		3
36.		Практическое занятие № 8 Люминископия продуктов и сырья животноводства на продовольственном рынке	2	ОИ-1, ОИ-2, 36.Люминископ. чашки Петри. . инструкционная	160 -168	3

				карта, вата, марля, спирт пробы мяса		
		Самостоятельная работа Составить презентацию на тему « , « Вет.сан. экспертиза продуктов убоя животных при радиационных поражениях »	2	ОИ-1, ОИ-2, ОИ-3, интернет	Стр. 168-180	2
		Самостоятельная работа Составить презентацию на тему « Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях»,	2	ОИ-1, ОИ-2, ОИ-3, интернет	Интернет ресурсы	2
		Самостоятельная работа Написать реферат Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое	2	ОИ-1, ОИ-2, ОИ-3, интернет	Интернет ресурсы	2
		Самостоятельная работа Решение производственных ситуаций	2	ОИ-1, ОИ-2, ОИ-3,	Стр. 168-180	2
		Самостоятельная работа Сделать доклад Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое	2	Интернет ресурсы	Интернет ресурсы	2
		Самостоятельная работа . Написать реферат Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инвазионной этиологии.	2	ОИ-1, ОИ-2, ОИ-3, интернет	Стр. 168-180	2
		Самостоятельная работа. Подготовить презентацию по теме: Ветеринарно-санитарная экспертиза убоя животных при болезнях незаразной этиологии	2			2
37.			4/4/0			
	Тема 6 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови. Утилизация конфискатов	Субпродукты, их классификация и пищевая ценность. Основы технологии, гигиена переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов. Пищевые жиры. Жировое сырье, его пищевое значение, сбор и переработка. Виды и сорта пищевых и топленых жиров. Изменения жиров в процессе производства и хранения. Технохимический контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза жиров	2	ОИ -1, ОИ-2, ИР-1, 65 Презентация «Классификация субпродуктов»	Интернет ресурсы	2
38.		Кишечное сырье. Пороки кишок и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья. Кровь. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Переработка крови. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и готовых продуктов. Утилизация конфискатов. Экспертиза вещественных доказательств в судебно-следственной практике	2	ОИ-1, ОИ-2, ИР-1, компьютер, проектор, видеоролик. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови	Стр. 190-199	2
39.			32/28/4			
	Тема 7.Методики и ветеринарно-	Консервирование мяса и мясных продуктов высокой и низкой температурой .Источники холода, Требования ГОСТов к	2	ОИ-1, ОИ-2, ОИ-3, ГОСТы	Стр. 199-205	2

	санитарный контроль готовой продукции животноводства	охлажденному мясу Пороки охлажденного и мороженого мяса. Контроль на холодильниках. Дезинфекция, дератизация. Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой, Технология, гигиена и контроль производства баночных консервов. Пороки консервов. ГОСТы на консервы				
40.		Вет-сан экспертиза колбасных изделий. Сырье, его подготовка для производства колбасных изделий, основы технологии производства колбасных изделий. Контроль и	2	ОИ-1, ОИ-2, ОИ-3, 62 Видеофильм «Витебский мясокомбинат!	Интернет ресурсы	2
41.		Виды копчения, технология производства ветчинно-рубленых изделий, их экспертиза. Новые методы консервирования мяса.	2	ОИ-1, ОИ-2, ДИ-1, ИР-1	Стр. 210-220	2
42.		Методика вет-сан экспертизы меда	2	ОИ-1, ОИ-2, ДИ-1, ИР-1 Рефрактометр, водяные бани, весы, пробы меда	Стр. 220-234	2
43.		Методика вет-сан экспертизы молока. Свойства молока санитарные и технологические требования, предъявляемые к молоку.	2	ОИ-1, ОИ-2, ДИ-1, ИР-	Стр. 210-220	2
44.		Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока, пороки молока их предупреждение. Источники микробного обсеменения молока. Требования и нормы к заготавливаемому молоку. ГОСТы на молоко.	2	ОИ-1, ОИ-2, ДИ-1, ИР-1 Лактоскан, анализатор подсчета соматических клеток, анализатор молока «Лактан»,	Интернет Стр. 210-220 ресурсы	2
45.		Вет-сан экспертиза пищевых яиц. Товароведческая оценка яиц по ГОСТу. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов.	2	ОИ-1, ОИ-2, ДИ-1, ИР-1 овоскоп, линейка куринные яйца		2
46.		Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками, анаэробными микроорганизмами. Характеристика бактерий, методы типизации. Эпидемиологическая роль отдельных пищевых продуктов в развитии токсикозов стафилококков этиологии и ботулизма у человека. Санитарная оценка продуктов, обсемененных стафилококками, токсигенными стрептококками и клостридиум ботулинум. Действующие ГОСТы. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов	2	ОИ-1, ОИ-2, ОИ-3, ДИ-1, ИР-1, 59 Презентация	Интернет ресурсы Стр. 210-220	2
47.		Лабораторная работа № 13 Исследование образцов (проб)	2	РН метры, пробы	Стр. 210-220	3

		вареных колбас на свежесть. Санитарная оценка по результатам органолептического и микроскопического исследований, величиной РН и качественным реакциям на аммиак и сероводород		колбас, набор красок по Граму, шпатели, фильтровальная бумага, этиловый спирт, кристаллизационная чаша, лотки, тампонница		
48.		Лабораторная работа № 14 Взятие средней пробы молока и его органолептическое исследование. Исследование проб молока для определения его натуральности по результатам органолептической оценки, плотности и содержанию жира.	2	ОИ-1, ОИ-2, ДИ-1, ИР-1. 60, 11 Анализаторы молока Лактан, Клевел	Стр. 210-220	3
49.		Лабораторная работа №15 Определение механической загрязненности молока с помощью прибора ОЧМ ,определение соматических клеток с помощью ЛАКТОСКАН SCC,	2	ОИ-1, ОИ-2, ДИ-1, ИР-1. 69, 71 вагные диски, пробы молока, тест полоски для определения кислотности и наличия антибиотиков в молоке, Лактоскан, анализатор подсчета соматических клеток, анализатор молока «Лактан»,		3
50.		Лабораторная работа №16 Определение фальсификации молока содой, определение в молоке антибиотиков	2	ОИ-1, ОИ-2, ДИ-1, ИР-1. 62, 791Рефрактометр, водяные бани, весы, пробы меда	Стр. 210-220	3
51.		Лабораторная работа № 17 16Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Органолептическое исследование, определение фальсификации меда.	2	ОИ-1, ОИ-2, ДИ-1, ИР-1. 69, 71, пробирки, штативы, ножницы, пинцеты, раствор крахмала, 0.58% раствор натрия хлорида, раствор Люголя, водяная баня, резиновые пробки. Стекланные палочки, пробы меда		3
52.		Лабораторная работа № 18 Определение диастазного числа в меде.	2	Экскурсия на мясокомбинат,	Стр. 210-220	3

				учебный видеофильм « Ачинский мясокомбинат»		
		Самостоятельная работа Зарисовать строение куриного яйца	2	Интернет ресурсы		2
		Самостоятельная работа Зарисовать пороки пищевых неполноценных яиц (бой, выливка, малое пятно, присушка)	2	Интернет ресурсы	Стр. 210-220	2
53.	Тема 8. Методики обеззараживания несоответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения.	Отличительные особенности мяса и внутренних органов здоровых, больных и убитых в агональном состоянии животных в органолептической характеристике лабораторных показателей. Санитарная оценка продуктов убоя. Способы обеззараживания. Режимы обеззараживания. Пути реализации обеззараженных продуктов. Действующие ГОСТы. Методики и правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.	11/8/3 2	ОИ-1, ОИ-2, ДИ-1 презентация Санитарная оценка продуктов убоя. Способы обеззараживания. Режимы обеззараживания.мяс а	Стр. 225-230	2
54.		. Пути реализации обеззараженных продуктов. Действующие ГОСТы. Методики. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям утилизации. продуктов и сырья животного происхождения.	2	ОИ-1, ОИ-2, ДИ-1	Стр. 235-240	2
55.		Лабораторная работа № 19 Распознавание мяса больных и здоровых животных по результатам органолептического и лабораторного исследований.	2	Пробы мяса . туши мяса разных видов животных, пробы колбас, набор красок по Грамму, шпатели, фильтровальная бумага, этиловый спирт, кристаллизационная чаша, лотки, тампонница		3
56.		Лабораторная работа № 20 Микроскопия мазков отпечатков, определение РН, реакция на пероксидазу	2	. РН метры, реактивы. Кристаллизационная чаша, стекла, бактериологическая петля, шпатели	Стр. 210-220	3
		Самостоятельная работа. Составить презентацию «Пути реализации обеззараженных продуктов. Действующие ГОСТы»	2	интернет	Стр. 210-220	2
		Самостоятельная работа. Подготовить презентацию	1			2

		«Санитарная оценка продуктов убоя»				
57.			2/2/0			
	Тема 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынках	Положение о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках. Ее функции и задачи Требования и доставка продуктов на рынки, правила ветеринарно-санитарной экспертизы Стандартизация и сертификация пищевых продуктов, цели, принципы. ГОСТы на пищевые продукты. Структура сертификации.	2	ОИ-1, ОИ-2, ДИ-1 Компьютер, проектор	Стр. 230-254	2
			148/98/50			
			26/16/10			
1.	Тема 1.Общая патология.	<i>Содержание учебного материала.</i> Основные понятия здоровья и болезни у животных. Классификация болезней. Периоды болезни. Исход болезни.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы.	Жаров А.В., Адамушкина Л.Н., Лосева Т.В., Стрельникова А.П., Патологическая физиология и патологическая анатомия животных.2020г., 416с.Стр. 5-9	2
2.		<i>Практическое занятие №1</i> Определение признаков смерти и посмертных изменений при вскрытии трупов.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы, слайды, кювета, скальпель, пинцет, фартук, перчатки, очки.	Стр-9-13	3
3.		<i>Содержание учебного материала.</i> 1.Общая этиология.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы.	Стр19-22	2
4.		2.Факторы внешней среды участвующие в возникновении болезни.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы.	Стр22-28	2
5.		<i>Практическое занятие №2</i> Определение действия различных патогенных факторов на организм.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы, кювета, скальпель, пинцет, фартук, перчатки, очки.	Стр 29-31	3
6.		<i>Содержание учебного материала.</i> 1.Учение о патогенезе.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы.	Стр 32-35	2

7.		2.Реактивность организма	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы.	Стр40-48	2
8.		<i>Практическое занятие №3</i> Определение степени выраженности реактивности организма животного на действие аллергена.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы, кювета, скальпель, пинцет, фартук, перчатки, очки.	Стр 49-52	3
		<i>Самостоятельная работа.</i> 1.Подготовить доклада на тему: «Травматический шок, стадии его развития»	2	Интернет ресурсы учебник.		2
		2.Сделать конспект по теме: «Действие лучистой энергии, атмосферного давления, ионизирующего излучения на организм».	2	Интернет ресурсы. Учебник.	Стр24-27	2
		3.Составление логическую схему по теме:»Механизм развития ожогового и электрического шока».	2	Интернет ресурсы. Учебник.		2
		4.Сделать конспект по теме: «Местные аллергические реакции».	2	Интернет ресурсы. Учебник.	Жаров А.В., АдамушкинаПато логическая физиология и патологическая анатомия животных. Из. «Лань», 2007г., стр 36-37	2
		5.Подготовка доклада по теме: «Аутоиммунные болезни животных».	2	Интернет ресурсы. Учебник.		2
			48/34/14			
9.	Тема 2. Общепатологические процессы.	<i>Содержание учебного материала.</i> Атрофия.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы, слайды,	Стр58-60	2
10.		<i>Практическое занятие №4</i> Определение признаков атрофии .	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы, кювета, скальпель, пинцет, фартук, перчатки, очки.	Стр59	3
11.		<i>Содержание учебного материала.</i> Дистрофия.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы,	Стр60-68	2

12.	<i>Практическое занятие №5</i> Определение различных видов дистрофии.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы, кювета, скальпель, пинцет, фартук, перчатки, очки.	Стр 69	3
13.	<i>Содержание учебного материала.</i> Апоптоз и некроз.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы, кювета, скальпель, пинцет, фартук, перчатки, очки.	Стр 69-72.	2
14.	<i>Практическое занятие №6</i> Определение признаков некроза.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы, кювета, скальпель, пинцет, фартук, перчатки, очки.	Стр70	3
15.	<i>Содержание учебного материала.</i> Регенерация, гипертрофия, метаплазия.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы.	Стр72-75	2
16.	<i>Практическое занятие №7</i> Определение гипертрофии и регенерации.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы, презентация, кювета, скальпель, пинцет, фартук, перчатки, очки.	Стр76-78	3
17.	<i>Содержание учебного материала.</i> Расстройство кровообращения, лимфообращения и содержания тканевой жидкости.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы.	Стр79-89	2
18.	<i>Практическое занятие №8</i> Определение различных видов местного расстройства крово- лимфообращения, их признаки.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы, кювета, скальпель, пинцет, фартук, перчатки, очки.	Стр90-91	3
19.	<i>Содержание учебного материала.</i> Воспаление.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы.	Стр102-110	2

20.		<i>Практическое занятие №9</i> Экссудативный тип воспаления, определение его признаков.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы, презентация, кювета, скальпель, пинцет, фартук, перчатки, очки.	Стр111-113	3
21.		<i>Практическое занятие №10</i> Альтеративный и пролиферативный тип воспаления, определение их признаков.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы, кювета, скальпель, пинцет, фартук, перчатки, очки.		3
22.		<i>Практическое занятие №11</i> Пролиферативный тип воспаления, определение их признаков.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы, кювета, скальпель, пинцет, фартук, перчатки, очки.		
23.		<i>Содержание учебного материала.</i> Опухоли, лейкозы.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы.	Стр.127-133, 143- 145	2
24.		<i>Лабораторная работа №1</i> Гистологическое строение опухоли.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы, презентация.	Стр.134-140	3
25.		<i>Практическое занятие №13</i> Определение различных видов лейкозов.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы, презентация. кювета, скальпель, пинцет, фартук, перчатки, очки.		
		<i>Самостоятельна работа.</i> 1.Патология клетки и тканевого роста.	2	Интернет ресурсы. Учебник.		2
		2.Сделать таблицу по теме: « Минеральные дистрофии».	2	Интернет ресурсы. Учебник.	Стр65-68	2
		3. Составить схему: «Лихорадка. Стадии и виды».	2	Интернет ресурсы. Учебник.	Стр93-96	2
		4. Подготовить доклад по теме: «Генетическая патология».	2	Интернет ресурсы. Учебник.	Стр 90-93.	2

		5. Составить таблицу по теме: «Положительные и отрицательные стороны воспаления».	2	Интернет ресурсы. Учебник.		2
		6. Подготовить доклад на тему: «Влияние нервной и эндокринной регуляции на опухолевый процесс».	2	Интернет ресурсы. Учебник.	Стр 128-130.	2
		7. Подготовка доклада на тему: «Влияние нервной и эндокринной регуляции на опухолевый процесс возникновения опухоли».	2	Интернет ресурсы. Учебник.	Стр 143-145.	2
			48/32/16			
26.	Тема 3. Частная Патология.	<i>Содержание учебного материала.</i> Патология сердечно-сосудистой системы, органов кроветворения, системы крови.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы.	Стр149-163, 165-170	2
27.		<i>Практическое занятие №14</i> Определение различных заболеваний сердечно-сосудистой системы, органов кроветворения, системы крови.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы, презентация, кювета, скальпель, пинцет, фартук, перчатки, очки.	Стр164-165, 170-172	3
28.		<i>Содержание учебного материала.</i> Патология органов дыхания.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы.	Стр173-184	2
29.		<i>Практическое занятие №15</i> Определение различных видов заболеваний органов дыхания.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы, презентация, кювета, скальпель, пинцет, фартук, перчатки, очки.	Стр185-188	3
30.		<i>Содержание учебного материала.</i> Патология органов пищеварения, печени.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы.	Стр189-199	2
31.		<i>Практическое занятие №16</i> Определение болезней органов пищеварительной системы.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы, кювета, скальпель, пинцет, фартук, перчатки, очки.	Стр200-202	3
32.		<i>Практическое занятие №17</i> Определение патоморфологии болезней печени.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы, кювета, скальпель, пинцет,	Стр203	3

				фартук, перчатки, очки.		
33.	<i>Содержание учебного материала.</i> Патология мочеполовой системы.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы.	Стр204-215	2	
34.	<i>Практическое занятие №18</i> Определение болезней органов мочеполовой системы	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы, кювета, скальпель, пинцет, фартук, перчатки, очки.	Стр216-219	3	
35.	<i>Лабораторная работа №2.</i> Определение белка в моче.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы, стакан, пробирка, пипетка, спир.тампоны.	Стр219	3	
36.	<i>Содержание учебного материала.</i> 1.Патология нервной системы.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы, слайды.	Стр220-227	2	
37.	2Патология эндокринной системы.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы, слайды	Стр228-245	2	
38.	3.Патология обмена веществ.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы, слайды.	Стр245-253	2	
39.	<i>Практическое занятие №19</i> Определение патоморфологии болезней обмена веществ.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы, слайды.	Стр254-258	3	
40.	<i>Содержание учебного материала.</i> Отравления.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы.	Стр259-262	2	
41.	<i>Практическое занятие №20</i> Определение различных видов отравлений.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы, натрий хлористый.	Стр263-265	3	
	Самостоятельная работа 1.Подготовка к письменному опросу по теме, решение тестовых заданий	2	Интернет ресурсы. Учебник.		2	
	2.Подготовка презентации на тему «Заболевания органов дыхания»	2	Интернет ресурсы. Учебник.		2	

		3. Написание конспекта: «Нарушение моторной функции кишечника».	2	Интернет ресурсы. Учебник.		2
		4. Подготовка к защите лабораторной работы по теме определение белка в моче.	2	Конспект.		2
		5. Поиск и обработка информации в электронных источниках по теме «Этиология менингита»	2	Интернет ресурсы. Учебник.		2
		6. Поиск и обработка информации в электронных источниках по теме «Стресс и общий адаптационный синдром».	2	Интернет ресурсы. Учебник.		2
		7. Заполнить таблицу «Болезни сельскохозяйственных животных, связанных с нарушением обмена веществ».	2	Интернет ресурсы. Учебник.		2
		8. Составить кроссворд с использованием терминов из раздела частной патологии.	2	Конспект.		2
			22/12/10			
42.	Тема 4. Инфекционные болезни	<i>Содержание учебного материала.</i> 1. Общая характеристика бактериальных болезней. Сепсис, сибирская язва, рожа свиней, сальмонеллезы и пастереллезы.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы.	Стр265-280	2
43.		2. Туберкулез, паратуберкулез, сап.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы.	Стр280-293	2
44.		<i>Практическое занятие №21.</i> Решение ситуационных задач при бактериальных болезнях.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы.		3
		<i>Самостоятельная работа.</i> 1. Написать конспект по теме: «Эмфизиматозный карбункул, некробактериоз».	2	Интернет ресурсы. Учебник.	Стр295-297	2
		2. Написать конспект по теме: Бруцеллез, лептоспироз.	2	Интернет ресурсы. Учебник.	Стр 298-303	2
45.		<i>Содержание учебного материала.</i> 1. Общая характеристика вирусных болезней. Ящур, оспа млекопитающих, оспа-дифтерит птиц.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы, слайды	Стр304-318	2
46.		2. Бешенство, болезнь Ауески, классическая и африканская чума свиней.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы, слайды	Стр319-328	2
47.	<i>Практическое занятие №22.</i> Решение ситуационных задач при вирусных болезнях.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы.	Стр 295-328	3	

		<i>Самостоятельная работа.</i> 1.Написать конспект по теме: Классическая чума птиц, болезнь Ньюкасла.	2	Интернет ресурсы. Учебник.	Стр229-331	2
		2.Написать конспект по теме: Чума плотоядных, парвовирусный энтерит собак.	2	Интернет ресурсы. Учебник.	Стр 332-335	2
		3.Подготовка к устному опросу по теоретическому материалу и к защите практической работе.	2	Интернет ресурсы. Учебник.	Стр229	
			4/4/0			
48.	Тема 5. Вскрытие трупов животных.	<i>Практическое занятие №23</i> 1.Технические приемы рассечения полостей, извлечения и исследования паренхиматозных и трубчатых органов.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы, кювета, стол металлический со сливом, зажим кишечный изогнутый, нож, перчатки, очки, фартук, пинцет, пакеты.	Судебно-ветеринарная экспертиза Кравцов А. П., Луцкая Ю. С., Ткаченко Л. В. 2020 стр224	3
49.		<i>Практическое занятие №24</i> 2.Отбор проб пат.материала для дополнительного исследования, упаковка, оформление документации.	2	Проектор, компьютер, интернет ресурсы, кювета, стол металлический со сливом, зажим кишечный изогнутый, нож, перчатки, очки, фартук, пинцет, пакеты.	Судебно-ветеринарная экспертиза Кравцов А. П., Луцкая Ю. С., Ткаченко Л. В. 2020 стр256-270	3
1.		Ветеринарная токсикология	60/40/20			
		Введение. Предмет и задачи ветеринарной токсикологии. История развития науки.	2	ОИ-1	Г.А.Хмельницкий Ветеринарная токсикология стр 3-6	2
		Самостоятельная работа. Доклад на тему «Происхождение отравлений»	2	Интернет ресурсы		
2.	Раздел 1. Общая токсикология.		16			
	Тема 1.1.	Характеристика основных групп ядовитых веществ. Классификация ядов. Токсикодинамика ядов в организме	2	ОИ-1компьютер, проектор	А.В.Жаров Судебная ветеринарная медицина стр 199-	2

					204	
3.	Тема 1.2.	Локализация действия яда. Ветеринарная диагностика отравлений у животных	2	ОИ-1	А.В.Жаров Судебная ветеринарная медицина стр 204-207	2
4.	Тема 1.3.	Предубойная и послеубойная диагностика отравлений животных.	2	Видеофильм, 1 компьютер, проектор ОИ-1	А.В.Жаров Судебная ветеринарная медицина стр 207	2
5.		Практическое занятие № 1 Методика взятия проб патологического материала и отправка их в лабораторию.	2	Ножницы, стеклянные банки, пакеты, пат материал, перчатки	А.В.Жаров Судебная ветеринарная медицина стр 211-215	3
6.		Практическое занятие №2 Заполнение сопроводительных документов в лабораторию на материал	2	Дез.раствор, бланки сопроводительных документов	А.В.Жаров Судебная ветеринарная медицина стр 215-220	3
7.		Практическое занятие №3 Методика взятия проб кормов и отправка их в лабораторию для токсикологического и микологического исследования	2	Дез.раствор, бланки сопроводительных документов	А.В.Жаров Судебная ветеринарная медицина стр 215-220	3
8.		Практическое занятие № 4 Составить презентации по темам	2	Интернет ресурсы		
		Самостоятельная работа . Составление таблицы «Классификация отравлений»	2	Интернет ресурсы		
9.	Раздел 2. Частная токсикология					
	Тема 2.1.Токсикозы вызываемые пестицидами	Отравления ФОС, ХОС, гербицидами	2	Набор удобрений, 1 компьютер, проектор	А.В.Жаров Судебная ветеринарная медицина стр 236	2
10.	Тема 2.2. Отравления едкими ядами	Отравления аммиаком, сероводородом, серы диоксидом, оксидом углерода	2	Видеофильм 1 компьютер, проектор	А.В.Жаров Судебная ветеринарная медицина стр 237	2
11.	Тема 2.3. Токсикозы вызываемые минеральными ядами	Отравления поваренной солью, соединениями ртути, меди, свинца	2	Видеофильм, компьютер, проектор		2
12.		Отравления мышьяком, железом, алюминием, нитратами,	2	Учебник нитрометр		2

		нитритами				
		Самостоятельная работа Написать доклад «Отравление мочевиной»	2			
13.	Тема 2.4. Отравления ядами растительного происхождения	Фитотоксикозы. Их классификация	2	Учебник, компьютер, проектор,	Г.А.Хмельницкий Ветеринарная токсикология стр 161	2
14.		Принципы профилактики и оказания первой помощи	2	Презентация « Меры оказания первой помощи»	Г.А.Хмельницкий Ветеринарная токсикология стр 161-163	2
15.		Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя и кормов содержащих ядовитые растения	2	Презентация «Ядовитые растения»	Г.А.Хмельницкий Ветеринарная токсикология стр 163-167	2
		Самостоятельная работа Сделать презентацию по теме «Фитотоксикозы»	2	Интернет ресурсы		
		Самостоятельная работа Написать реферат по теме «Отравления животных растениями содержащими соланин»	2	Интернет ресурсы		
16.	Тема 2.5. Микотоксикозы	Общая характеристика микроскопических грибов, микотоксинов, их химическая структура. Условия влияющие на токсинообразование и их содержание в кормах. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов животноводства. Профилактика токсикозов	2	Презентация «Профилактика токсикозов», компьютер, проектор	Г.А.Хмельницкий Ветеринарная токсикология стр 167-190	2
		Самостоятельная работа Сделать презентацию по пройденной теме.	2			
17.	Тема 2.6. Поражение животных ядами животного происхождения	Краткая характеристика змей, пчел и других ядов. Чувствительность животных к ядам животного происхождения	2	Интернет ресурсы	Г.А.Хмельницкий Ветеринарная токсикология стр 272-274	2
18.		Токсикодинамика, клиника, изменение в органах. Первая помощь при отравлениях ядом членистоногих, ядом биологической природы	2	Видеофильм, компьютер, проектор	Г.А.Хмельницкий Ветеринарная токсикология стр 274-279	2
19.	Тема 2.7. Поражение животных отравляющими веществами	Практическое занятие № 4 Методы анализа. Ветеринарно-санитарная оценка кормов и продуктов животноводства	2			2
20.	Тема 2.8. Полихлорированные бифенилы, хлордиоксины	Практическое занятие № 5 Методика взятия проб патологического материала и отправка их в лабораторию. Источники загрязнения окружающей среды. Их токсичность, способность миграции в системе почва – растения – животные. Методы определения толерантностей. Токсикологическое значение диоксинов и меры	2	Сопроводительные. Патматериал, инструменты, вата спирт	Стр. 279-301	2
				Интернет ресурс, компьютер, проектор	Стр. 279-301	2

	профилактики отравлений.				
	Самостоятельная работа Поиск информации в письменных и электронных источниках и ее изучение по теме « Источники загрязнения окружающей среды»	2	Интернет ресурсы		
	Самостоятельная работа Составить презентацию по теме «Профилактика отравлений»	2	Интернет ресурсы		
	Самостоятельная работа Составить схему « Первая помощь при отравлениях животных»	2	Интернет ресурсы		

4. Условия реализации программы профессионального модуля

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных лабораторий: «Паразитологии и инвазионные болезни», «Кабинет специальных ветеринарных дисциплин», лаборатория «Физиологии и патологической анатомии животных», фермы Уярского сельскохозяйственного техникума.

Перечень оборудования, инструментов по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

МУЛЯЖИ:

1. корова
2. лошадь
3. свинья
4. курица
5. колбасные изделия
6. сыры
7. грибы

ПРИБОРЫ:

Микроскопы Микромед

микроскоп бинокулярный Биомед-4;

микроскоп цифровой Левенгук

Трихенеллоскопы

Анализатор качества молока «Клевер»

Анализатор качества молока «Эксперт Профи»

Анализатор качества молока «Лактан»

Анализатор качества молока «Лактан 1-4М»

Анализатор качества молока вискозиметрический «Соматос - мини»

Анализатор соматических клеток в молоке «Ecomilk Scan»

Устройство ОЧМ

Лактоскан SCC

Пробирки типа Эппиндорф

Тест полоски определения кислотности молока

Шейкер

Прибор контроля яиц – Овоскоп

Прибор для определения антибиотиков в молоке «Sensor -4»

СОЭКС – экотестер «Дозиметр радиации и нитрат тестер»

РН – метры – 150 МИ

Люминископ

Рефрактометр ИРФ 4542 М для определения влажности меда

Рефрактометр АТС для определения влажности меда

Компрессории

Водяная баня

Холодильник

Термостат

Оборудование:

1. чашки Петри

2. пробирки

3. предметные стекла

4. мензурки

5. цилиндры

6. измерительный стакан

7. измерительная колба

8. спиртовки

14. конические колбы

15. ножницы

16. лабораторная плитка

17. ступки

18. спиртовки

19. пинцеты

20. скальпель
21. сливная чашка
22. бутылка Вульфа
23. влажные препараты патологий органов;
24. муляжи патологических препаратов;
25. стол металлический со сливом;
26. зажим кишечный изогнутый;
27. нож;
28. набор инструментов для вскрытия- 1 шт;
29. перчатки - 100 шт;
30. фартук – 5 шт
31. люголевский раствор
32. дистиллированная вода
33. генцианвиолет
34. карболовая кислота
35. этиловый спирт
36. фуксин
37. 2% раствор сафранина
38. 1% раствор метиленовой сини
39. 2% раствор серной кислоты
40. 0,1% раствор едкого натра
41. 1% раствор фенолфталеина
42. 5% раствор медного купороса
43. 0.2% раствор бензидина
44. 1% раствор перекиси водорода
45. 0,005 % раствор резазурина
46. Тест полоски «Sensor -4»

ВИДЕОФИЛЬМЫ

47. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов на колхозном рынке
48. Уярский мясокомбинат
49. Устройство и оборудование ММПКС

ПРЕЗЕНТАЦИИ

50. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса

ВИДЕОРОЛИКИ

54. Транспортировка животных на боенские предприятия
55. Йош-каралинский мясокомбинат
56. Утилизация трупов животных
57. Производство сыров
58. Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам
59. Экспертиза субпродуктов
60. Первичная переработка крупного рогатого скота
61. Первичная переработка свиней
62. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий

ВЕТЕРИНАРНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

63. Ветеринарное свидетельство Ф№1
64. Ветеринарное свидетельство Ф№2

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: «Патологической физиологии и патологической анатомии»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-наглядные материалы: макро и микропрепараты, патологоанатомический музей с патологоанатомической коллекцией и муляжами; набор реактивов, инструментов, микроскопы. вскрывочная:
- столы;
- анатомический набор инструментов;
- средства дезинфекции помещения и инструментов.

ВЕТЕРИНАРНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

1. Акты вскрытия животных
2. Протоколы вскрытия животных
3. Сопроводительные

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

Учебники:

ОИ 0 М.Ф.Боровков, В.П.Фролов, С.А.Серко Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства, Санкт-Петербург «Москва» «Краснодар» 2018

ОИ- А.А. Кунаков Ветеринарно-санитарная экспертиза Москва ИНФРА М 2017

ОИ –А.В. Жаров Ветеринарно-санитарная экспертиз Санкт Петербург- Москва- Краснодар 2017

ОИ- В.П. Фролов Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации производства продуктов животноводства Санкт Петербург-Москва-Краснодар 2015

ОИ В.Г.Зонин современное производство колбасных и солено-копченых изделий Профессия Санкт-Петербург 2007

ОИ-1. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами стандартизации продуктов животноводства: учебник / М.Ф.Боровков, В.П.Фролов, С.А.Серко. - 3-е изд. - Спб.: Лань, 2010

ОИ-2. Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологий и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [электронное издание] /В.В.Пронин, С.П.Фисенко. - 2-е изд., доп. и перераб. - СПб.: Лань, 2012

Основной источник:

- 1) Жаров А.В., Адамушкина Л.Н., Лосева Т.В., Стрельникова А.П., Патологическая физиология и патологическая анатомия животных: Учебник/Под ред.А.В.Жарова. – 4-е изд., стер.- СПб.:Издательство «Лань», 2020г.,416с.
- 2) Кравцов А. П., Лушай Ю. С., Ткаченко Л. В. Судебно-ветеринарная экспертиза.Издательство «Лань», 2020

Дополнительный источник:

- 1) Латыпов Д.Г., Залаялов И.Н., Вскрытие и патологоанатомическая диагностика болезней животных. Учебное пособие.2-е издание СПб.: Издательство «Лань», 2015г., 384 с.
- 2) Справочник по патологоанатомической диагностике заразных болезней крупного рогатого скота Латыпов Д. Г., Муллакаев О. Т.2018
- 3) Салимов В.А. Практикум по патологической анатомии животных: Учебное пособие 3-е издание испр. и доп. СПб, Лань. 2018, 256 стр.
- 4) Жаров А.В., Адамушкина Л.Н., Лосева Т.В., Стрельникова А.П., Патологическая физиология и патологическая анатомия животных: Учебник/ Под ред. А.В.Жарова. – 4-е изд., стер.- СПб.: Издательство «Лань», 2007г.,304с.

Интернет ресурсы:

- 1)Травматический шок [электронные ресурсы] www.zoovet.info.
- 2) Действие лучистой энергии, атмосферного давления, ионизирующего излучения на организм [электронные ресурсы] www.studfile.net.
- 3)Механизм развития ожогового и электрического шока[электронные ресурсы]www.effect3.ru.
- 4)Местные аллергические реакции[электронные ресурсы]www.zdravanimal.ru.
- 5)Патология клетки и тканевого роста [электронные ресурсы] www.activestude.info.
- 6)Аутоиммунные болезни животных [электронные ресурсы] www.allvet.ru.
- 7)Положительные и отрицательные стороны воспаления[электронные ресурсы]www.mydocx.ru.
- 8)Теория возникновения опухоли [электронные ресурсы]www.studopedia.ru.
- 9)Влияние нервной и эндокринной регуляции на опухолевый процесс[электронные ресурсы]www.studfile.net.
- 10)Действие лучистой энергии, атмосферного давления, ионизирующего излучения на организм[электронные ресурсы]www.studref.com.
- 11)Механизм развития ожогового и электрического шока[электронные ресурсы] www.meduniwer.com.
- 12)Гистологическое строение опухолей [электронные ресурсы] www.kgau.ru.
- 13)Этиология менингита [электронные ресурсы] www.ivethelp.ru.
- 14)Стресс и общий адаптационный синдром[электронные ресурсы] www.helpiks.org.

Интернет-ресурсы:

www.consultant.ru: поиск нормативно – правовых актов по ветеринарно – санитарной экспертизе

1. www.mcx.ru: требования к ветеринарно- санитарной экспертизе
2. www.fsvps.ru: (официальный сайт федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору) ветеринарно – санитарные требования и другая информация

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательной деятельности регламентируется учебным планом и расписанием учебных занятий. Устанавливаются следующие виды учебных занятий: практическое занятие, лабораторное занятие, лекции . Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью- 45 минут.

Организация образовательной деятельности по данному профессиональному модулю предусматривает применение активных и интерактивных форм проведения занятий, таких как: деловые игры, моделирование и разбор конкретных ситуаций, круглые столы в сочетании с внеаудиторной работой. При изучении данного модуля обязательно прохождение учебной практики в количестве 126 часов. Учебная практика реализуется на Ферме Уярского сельскохозяйственного техникума, но может проводиться в ОАО «Солянокское», ОАО «Налобинская птицефабрика», ОАО АПК «Уярский» и других предприятий района

Изучение рабочей программы профессионального модуля завершается экзаменом (квалификационным).

Освоению данного модуля способствует изучение следующих дисциплин и модулей

Пм 01 «Осуществление зоогигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных»

ОП 01 Анатомия и физиология животных

ОП 02 Латинский язык в ветеринарии

ОП 03 Основы микробиологии

ОП 06 Информационные технологии в профессиональной деятельности

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности « Ветеринария».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования соответствующего профилю специальности « Ветеринария», опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Инженерно-педагогический состав: реализация модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1раза три года.

5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (Вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1.Проводить ветеринарный контроль убойных животных	ОПОР 3.1.1. Выполнение предубойного осмотра животных	Тестирование Защита лабораторных работ
	ОПОР 3.1.2. Обоснованный выбор категории упитанности убойных животных	Защита лабораторных и практических занятий. Решение ситуационных задач Тестирование
	ОПОР 3.1.3. Планирование транспортировки животных и ветеринарно-санитарного контроля на транспорте	Защита лабораторных и практических занятий. Решение ситуационных задач Тестирование
	ОПОР 3.1.4. Проведение санитарного контроля за обработкой транспортных средств с обоснованным учетом ветеринарно-эпизоотического состояния перевозимых животных	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике
	ОПОР 3.1.5. Выполнение приема и сдачи сельскохозяйственных животных (птицы) на боенские предприятия	Защита лабораторных и практических занятий. Решение ситуационных задач Тестирование
	ОПОР 3.1.6. Оформление документации учета и отчетности на мясоперерабатывающем предприятии	Защита лабораторных и практических занятий. Решение ситуационных задач Тестирование

ПК 3.2. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку, подготовку к исследованию	ОПОР 3.2.1. Выполнение мероприятий по отбору проб биологического материала, их упаковки и транспортировки в соответствии с ветеринарно-санитарными требованиями к сбору и обработке проб	защита практических занятий
	ОПОР 3.2.2. Подготовка образцов крови, молока, мочи, фекалий к исследованиям в соответствии с ветеринарно-санитарными требованиями	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике
	ОПОР 3.2.3. Оформление сопроводительной документации	Защита лабораторных и практических занятий. Решение ситуационных задач Тестирование
ПК 3.3 Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно- санитарной экспертизы	ОПОР 3.3.1. Выполнение мероприятий по отбору образцов продуктов и сырья животного происхождения для исследований	оценка практических занятия Решение ситуационных задач Тестирование Решение ситуационных задач
	ОПОР 3.3.2. Выполнение мероприятий по консервированию, упаковыванию и пересылке проб продуктов и сырья животного происхождения	Защита лабораторных и практических занятий. Решение ситуационных задач Тестирование
	ОПОР 3.3.3. Оформление сопроводительной документации	Защита лабораторных и практических занятий. Решение ситуационных задач Тестирование
ПК 3.4 Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства	ОПОР 3.4.1. Знание стандартов на готовую продукцию животноводства	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике
	ОПОР 3.4.2. Умение проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения	Защита лабораторных и практических занятий. Решение ситуационных задач Тестирование
	ОПОР 3.4.3. Владение информацией о пищевых токсикоинфекциях, токсикозах и их профилактике	Защита лабораторных и практических занятий. Решение ситуационных задач Тестирование
ПК 3.5 Проводить обеззараживание несоответствующих стандарту	ОПОР 3.5.1. Выбор эффективного метода обеззараживания	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при

продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов	нестандартных продуктов и сырья животного происхождения	выполнении работ по учебной практике
	ОПОР 3.5.2. Знание правил проведения утилизации конфискатов и зараженного материала	Защита лабораторных и практических занятий. Решение ситуационных задач Тестирование
	ОПОР 3.5.3. Оформление соответствующей ветеринарной документации	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике
ПК 3.6.Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья	ОПОР 3.6.1. Знание правил ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	Защита лабораторных и практических занятий. Решение ситуационных задач Тестирование
	ОПОР 3.6.2. Приобретение навыков проведения экспертизы колбасных изделий субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья в соответствии с ГОСТ и согласно ТУ	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике
	ОПОР 3.6.3. Оформление журналов ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения и результатов экспертизы	Защита лабораторных и практических занятий. Решение ситуационных задач Тестирование
ПК 3.7.Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия	ОПОР 3.7.1. Знание правил проведения патологоанатомического вскрытия	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике
	ОПОР 3.7.2. Владение приемами постановки патологоанатомического диагноза	Защита лабораторных и практических занятий. Решение ситуационных задач Тестирование
ПК 3.8.Участвовать в отборе, консервировании. Упаковке и пересылке патологического материала	ОПОР 3.8.1. Навыки в проведении отбора, упаковке, консервировании и пересылке патологического материала согласно ветеринарно-санитарным требованиям	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике
	ОПОР 3.8.2. Оформление соответствующей документации	Защита практического задания

Итого		ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии и проявлять устойчивый интерес к ней	ОПОР о1.1. Стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений; высокая учебно-познавательная активность на теоретических и практических занятиях	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам
	ОПОР о1.2. Участие в студенческих научных конференциях, в исследовательской работе	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике
	ОПОР о1.3. Ответственная и добросовестная работа во время прохождения практики	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	ОПОР о2.1. Обоснованный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы и патологической анатомии животных	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике
	ОПОР о2.2. Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки профилактических, лечебных и ветеринарно-санитарных мероприятий	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике
	ОПОР о2.3. Обоснованный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной

	при осуществлении консультирования работников животноводства и владельцев животных по вопросам кормления, содержания и использования животных	практике
	ОПОР о2.4. Анализ, оценка эффективности и качества собственной профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	ОПОР о3.1. Определение и выбор способа решения проблемы в соответствии с заданными критериями	Практические работы на моделирование и решение нестандартных ситуаций
	ОПОР о3.2. Проведение анализа ситуации по заданным критериям и определение рисков и ошибок	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике
	ОПОР о3.3. Оценивание последствий принятых решений	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	ОПОР о4.1. Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике
	ОПОР о4.2. Широта использования различных источников информации, включая электронные	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	ОПОР о5.1. Владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике
	ОПОР о5.2. Корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	ОПОР об.1. Толерантное и активное поведение в коллективе	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам
	ОПОР об.2. Продуктивное взаимодействие с другими обучающимися, преподавателями, научным руководителем в ходе обучения, с представителями работодателя на практике, с владельцами животных – в процессе выполнения профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам
	ОПОР об.3. Умение работать в команде, проявление лидерских качеств или умение четко выполнять поставленные задачи	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	ОПОР о7.1. Ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам
	ОПОР о7.2. Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение	ОПОР о8.1. Организация самостоятельных занятий при изучении профессиональных модулей	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике
	ОПОР о8.2. Самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих работ (рефератов, докладов)	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам
	ОПОР о8.3. Посещение дополнительных занятий	Экспертное наблюдение и оценка на дополнительных занятиях
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	ОПОР о9.1. Анализ инноваций в различных сферах профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике
	ОПОР о9.2. Использование передовых технологий в своей профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике