


Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"Суджанский сельскохозяйственный техникум"

РАССМОТРЕНО:
на заседании
Педагогического совета
ОБПОУ «ССХТ»
от « 11 » июня 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО:
Приказ ОБПОУ «ССХТ»
№ 233 от « 11 » июня 2021 г.
Директор ОБПОУ «ССХТ»

 Е.В. Харламов



Рабочая программа
ПМ.03.Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы
продуктов и сырья животного происхождения
по специальности
36.02.01. ветеринария

Суджа 2021 г.

Рабочая программа ПМ.03. Участие и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (приказ Министерств образования и науки Российской Федерации от 12 мая 2014 г .№ 504 Зарегистрирован в Минюсте России 10 июня 2014 г. N 32656) по специальности 32.02.01.
Ветеринария

Составитель:

Гуртовая Л.М. – преподаватель ОБПОУ «ССХТ»

Согласовано: _____ Юрченко А.В. Руководитель ОБУ « СББЖ Суджанского района»

Рабочая программа ПМ.03. Участие и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения рассмотрена и одобрена на заседании П (ЦК) общепрофессиональных и специальных дисциплин

Протокол № 9 от 23.05.21 г.

Председатель П (ЦК) _____ Е.К.Головина

Рабочая программа ПМ.03. Участие и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения рассмотрена и одобрена

На заседании Методического совета

Протокол № 7 от 10.06.2021 г.

Председатель МС _____ О.Г.Кудинова

Заместитель директора по учебной работе _____ О.К.Косименко

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	28

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Область применения программы.

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности **36.02.01. Ветеринария**.

1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных.
2. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.
3. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.
4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.
5. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.
6. Учувствовать в ветеринарно-санитарной экспертизе: колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.
7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.
8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.

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

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

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

иметь практический опыт:

- предубойного осмотра животных;
- участие 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 происхождения, 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 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 профилактику;
- методики обеззараживания несоответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;
- правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля.

Всего - **405** час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **225** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **150** часов,

самостоятельной работы обучающегося - **75** часов;

учебной и производственной практики - **180** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности:

Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Код	Наименование результатов 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 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.
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.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименование раздела профессионального модуля	Всего часов (макс учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (профиль специальность) часов (если предусмотрено распределение практики)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1 – 3.8	Раздел 1 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	225	150	64	0	75	0	144	0
	Производственная (по профилю специальности), часов	36							36
	Всего	405	150	64	0	75	0	144	36

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

Раздел ПМ 1 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения		150		
МДК 03.01. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения		150		
Тема 1. Убойные животные и факторы определяющие категории их упитанности. Транспортирование животных (птицы)	Содержание	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	2
		2 Общие ветсанитарные требования к транспортировке животных и птиц, сырья животного происхождения. Задачи ветеринарной службы при транспортировании убойных животных. Подготовка животных к транспортированию, требования к транспортным средствам. Оформление транспортной документации. Болезни животных, связанные с транспортированием. Порядок ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных.	2	2
		Самостоятельная работа обучающихся	2	

	1	Написание доклада на тему: « Контрольный убой, нагул и откорм убойных животных».	2	
Тема 2. Предубойное содержание и убой	Содержание		30	
	1	Порядок приема и сдачи животных (птицы) на боенские предприятия, их размещение, сортировка по полу, возрасту и упитанности. Режим предубойного содержания, его влияние на убойный выход, качество мяса. Подготовка к убою скота и птицы, их предубойный осмотр и его значение. Болезни и другие состояния, при которых животных и птицу не допускают к убою или направляют для убоя на санитарную бойню.	2	3
	2	Ветеринарные правила допуска на убой больных и вакцинированных животных. Регистрация, предубойный осмотр животных.	2	
	3	Предприятия по переработке животных (птиц). Ветеринарно-санитарные требования при строительстве и эксплуатации мясо - и птицекомбинатов, убойных пунктов, ветеринарно-санитарных блоков в промышленных комплексах.	2	3
	4	Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию. Роль и значение ветеринарной службы в работе мясоперерабатывающих предприятий по выпуску доброкачественной продукции. Личная гигиена и гигиена труда.	2	3
	5	Мероприятия, проводимые на скотобазе в случае выявления инфекционных заболеваний. Современные технологические схемы убоя животных (птицы), первичная переработка туш (тушек) и органов.	2	3
6	Способы обескровливания. Зачистка туш и ее значение. Ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов. Понятие об убойной массе и убойном выходе продукции. Нормативы выхода массы мяса, жира сырца, субпродуктов.	2	3	

7	Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов. Клеймение.	2	3
8	Организация рабочих мест по осмотру продуктов убоя. Методика и техника послеубойного исследования головы, внутренних органов и туш животных.	2	3
9	Особенности осмотра органов и тушек кроликов и птицы.	2	3
Практические занятия		12	
1	Оформление документации по учету и отчетности на мясоперерабатывающем предприятии.	2	
2	Проведение предубойного осмотра животных (птицы).	2	
3	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы голов туш и внутренних органов у различных видов животных.	2	
4	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и внутренних органов кроликов и птицы.	2	
5	Убой и переработка тушек птицы и кроликов.	2	
6	Проведение клеймения мяса.	2	
Самостоятельная работа обучающихся		15	
1	Написание реферата на тему: «Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств».	2	
2	Составление схемы расположения производственных цехов многоэтажного мясокомбината.	2	
3	Написание доклада на тему: «Дезинфекция и требования к дезинфицирующим веществам, применяемым на	2	

		мясоперерабатывающих предприятиях».		
	4	Зарисовка полого ножа В.Ю. Вольферца для обескровливания крупного рогатого скота.	2	
	5	Подготовка доклада на тему: « Работа дезопромывочных станций и пунктов».	2	
	6	Описание результатов проведенного предубойного осмотра животных (птицы).	1	
	7	Подготовка результатов проведенной ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и внутренних органов кроликов и птицы.	1	
	8	Зарисовка обескровливания птицы (в расщеп).	1	
	9	Зарисовка лимфатических узлов головы, ливера.	1	
	10	Зарисовка видов клейм.	1	
Тема 3 Морфологический, химический состав мяса, товароведческая оценка. Изменения в мясе после убоя и при хранении	Содержание		16	
	1	Мясо, его пищевое и биологическое значение. Морфологический и химический состав мяса различных видов убойных животных и птицы.	2	3
	2	Влияние вида, пола, возраста породы животных и типов кормления на качество мяса. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению.	2	
	3	Особенности созревания мяса больных, истощенных животных, её санитарная оценка.	2	

4	Методы определения свежести мяса. Санитарная оценка мяса различных категорий свежести. Действующие ГОСТы и Правила на мясо.	2	
Лабораторная работа		8	
1	Определение степени свежести образцов мяса.	2	
2	Санитарная оценка мяса по результатам органолептического исследования.	2	
3	Подготовка мазков-отпечатков для бактериологического исследования мяса и исследовать их.	2	
4	Качественная реакция на продукты первичного распада белков в бульоне.	2	
Самостоятельная работа обучающихся		8	
1	Подготовка реферата на тему: « Современное понимание процесса созревания мяса».	2	
2	Создание презентации «Пищевое и биологическое значение мяса».	2	
3	Подготовка реферата на тему: « Определение мяса больных животных».	2	
4	Зарисовка мазков отпечатков.	1	
5	Зарисовка результатов реакции первичного распада белков в бульоне.	1	
Тема 4 Ветеринарно-	Содержание	32	

санитарная экспертиза продуктов убоя животных	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инфекционной этиологии. Предубойная и послеубойная диагностика основных инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней передающихся и не предающихся человеку через мясо и мясные продукты.	2	3
	2	Ветеринарно-санитарная оценка тушек кроликов и птицы при болезнях инфекционной этиологии. Требования безопасности труда рабочего персонала при обнаружении зооантропонозных болезней.	2	3
	3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инвазионной этиологии. Предубойная и послеубойная диагностика основных инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика. Локализация возбудителя в тканях и органах животных.	2	3
	4	Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней передающихся и не предающихся человеку через мясо и мясные продукты. Ветеринарно-санитарная оценка тушек кроликов и птицы при болезнях инвазионной этиологии.	2	3
	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях незаразной этиологии.	2	3
	6	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш (тушек) и органов животных при септических процессах, болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой и мочеполовой систем.	2	3
	7	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при маститах, патологии обмена веществ, новообразованиях, ожоговых и механических травмах.	2	3
	Лабораторные работы			14

1	Отбор проб, упаковывание, оформление сопроводительных документов, пересылка материала для бактериологического исследования в лабораторию на наличие сальмонелл.	2
2	Отбор проб, упаковывание, оформление сопроводительных документов, пересылка материала для бактериологического исследования в лабораторию на наличие условно патогенных микробов и анаэробной микрофлоры.	2
3	Приготовление мазков-отпечатков из патологически измененных органов и тканей с окраской метиленовой синью, по Грамму, Циль-Нильсену и сафранином.	2
4	Микроскопическое исследование приготовленных мазков-отпечатков на наличие возбудителей отдельных инфекционных болезней..	2
5	Биохимическое исследование мяса.	2
6	Трихинеллоскопия свинины.	2
7	Исследование мяса на цистицеркоз.	2
Практические занятия		4
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства на продовольственных рынках.	2
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства на продовольственных рынках.	2
Самостоятельная работа обучающихся		16
1	Составление кроссворда на тему: « Инфекционные болезни передающиеся человеку через мясо, мясные продукты».	2
2	Создание презентации на тему: « Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птиц) при отравлениях».	2

	3	Составление кроссворда на тему: « Паразитарные болезни передающиеся человеку через мясо и мясные продукты».	2	
	4	Создание презентации на тему: « Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при радиационном загрязнении».	2	
	5	Составление конспекта по теме: « Яйца как возможный источник инфекционной болезни животного и человека».	2	
	6	Зарисовка личинок трихинелл и компрессория.	2	
	7	Зарисовка сердца быка и свиней поражённых цистицерками.	2	
	8	Составление таблицы: « Товароведческая оценка куриных яиц с указанием их пороков».	2	
Тема 5. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови. Утилизация конфискантов	Содержание		8	
	1	Субпродукты, их классификация и пищевая ценность. Основы технологии, гигиена переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.	2	2
	2	Пищевые жиры. Жировое сырье, его пищевое значение, сбор и переработка. Виды и сорта пищевых топленых жиров. Изменение жира в процессе производства и при хранении. Технохимический контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза жиров.	2	
	3	Кишечное сырье. Номенклатура комплектов кишок и их использование. Сбор, консервирование и обработка кишок на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах. Пороки кишок и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.	2	
	4	Кровь. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Переработка крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и готовых продуктов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		4	

	1	Составление опорного конспекта своего ответа по теме: «Субпродукты, их классификация».	2	
	2	Подготовка ответов на контрольные вопросы.	2	
Тема 6 Методика и ветеринарно-санитарный контроль готовой продукции животноводства	Содержание		30	
	1	Консервирование мяса и мясных продуктов высокой и низкой температурой. Источники получения холода. Ледяное и льдосоленое охлаждение, применение сухого льда, типы ледников. Режимы и условия охлаждения и замораживания мяса и мясных продуктов в холодильниках, холодильных камерах. Замораживание мяса в блоках. Требования ГОСТов к охлажденному и мороженому мясу.	2	3
	2	Потеря мяса при обработке холодом и сроки хранения его в холодильниках. Размораживание мяса. Пороки охлажденного и мороженого мяса.	2	
	3	Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках, порядок дезинфекции и дератизации.	2	3
	4	Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Основа технологии и гигиена производства различных видов мясных баночных консервов. Пороки мясных баночных консервов. Методы исследования и санитарная оценка мясных баночных консервов. Действующие ГОСТы на консервы.	2	
5	Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Копчение и другие методы консервирования. Ингредиенты посолочных смесей и их роль. Сущность и способы посола. Изменения в мясе при посоле. Пороки солонины и ее ветеринарно-санитарная экспертиза.	2	3	

6	Использование копчения при консервировании мяса. Виды копчения, технология производства ветчинно-рубленых изделий и их ветеринарно-санитарная экспертиза.	2	3
7	Краткие сведения о новых методах консервирования мяса. Сублимационная сушка, ультрафиолетовое и инфракрасное облучение, сверхвысокочастотный нагрев, ветеринарно-санитарная оценка данных методов консервирования.	2	3
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий Сырье и его подготовка для производства колбасных изделий. Основы технологии производства вареных, полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас. Технохимический контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. Действующие ГОСТы на колбасные изделия.	2	3
9	Методика ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов: Санитарные и технологические требования, предъявляемые к молоку как к сырью для изготовления масла и сыров. Использование побочных продуктов молока. Санитарно-гигиенические требования при реализации кисломолочных продуктов. Действующие ГОСТы на кисломолочные продукты.	2	3
10	Пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика. Современное понятие о пищевых заболеваниях и их классификация по этиологическому признаку. Профилактика пищевых токсикозов и токсикоинфекций.	2	3
Лабораторная работа		10	
1	Оценка качества молока и молочных продуктов.	2	
2	Определение свежести вареных колбас по результатам органолептического исследования.	2	
3	Определение свежести вареных колбас по результатам лабораторного	2	

		исследования.		
	4	Микроскопическое исследование вареных колбас. Определение величины рН, качественной реакции на аммиак и сероводород.	2	
	5	Исследование мазков-отпечатков с окраской по Грамму.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		15	
	1	Подготовка реферата на тему: « Положительные и отрицательные стороны разных способов консервирования мяса».	2	
	2	Дать определения следующим терминам: парным называют мясо ...; подмороженным называют мясо...; дефростированным называют мясо...; оттаянным называют мясо...	2	
	3	Подготовка доклада на тему: « Изменения в мясе при посоле. Пороки солонины и ее ветеринарно-санитарная экспертиза».	2	
	4	Подготовка вопросов по теме: « Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий».	2	
	5	Продолжить фразу: разделка мяса –это...; обвалка мяса – это... ; жиловка мяса –это...; куттер –это...; шприцевание –это... .	2	
	6	Зарисовка эталона для определения степени чистоты молока.	1	
	7	Составление плана ответа: « Определение свежести вареных колбас по результату лабораторного исследования».	1	
	8	Подготовка результатов определения свежести вареных колбас.	1	
	9	Зарисовка мазков отпечатков с выявленными микроорганизмами.	1	
	10	Моделирование домашнего задания.	1	
Тема 7 Методики обеззараживания	Содержание		12	
	1	Отличительные особенности мяса и внутренних органов здоровых,	2	3

несоответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения.		больных и убитых в агональном состоянии животных в органолептической характеристике и лабораторных показателях. Санитарная оценка продуктов убоя.		
	2	Способы обеззараживания (колбас, консервов, проваривание, обеззараживание мяса посолом, замораживанием). Режимы обезвреживания. Пути реализации обезвреженных продуктов и действующие ГОСТы.	2	3
	3	Методики и правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по утилизации продуктов и сырья животного происхождения.	2	
	Лабораторная работа		6	
	1	Распознавание мяса больных и здоровых животных по результатам органолептического исследования.	2	
	2	Распознавание мяса больных и здоровых животных по результатам микроскопии, мазков-отпечатков, величине рН.	2	
	3	Распознавание мяса больных и здоровых животных по результату реакции на пероксидазу и формольной реакции.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		6	
	1	Создание презентации на тему «Отличительные особенности мяса и внутренних органов здоровой, больной и убитой в агональном состоянии птицы и кроликов».	2	
	2	Подготовка к семинару.	1	
	3	Составление таблицы: «Органолептическое исследование мяса больных и здоровых животных».	1	
	4	Зарисовка мазков - отпечатков.	1	
	5	Подготовка самоанализа лабораторной работы: «Распознавание мяса больных и здоровых животных по результату реакции на пероксидазу и	1	

		формальной реакции».		
Тема 8 Правила и методика проведения патологоанатомического вскрытия	Содержание		14	
	1	Цель вскрытия трупов животных. Виды вскрытия. Значение посмертной патологоанатомической диагностики в борьбе с болезнями животных. Этапы диагностического процесса. Дополнительные диагностические исследования и их значение. Транспортирование трупа к месту вскрытия и ветеринарно-санитарные требования при перевозке трупов. Методы обезвреживания места вскрытия и методы уничтожения или утилизации трупного материала. Личная профилактика при работе с трупами.	2	3
	2	Методы и техника вскрытия. Правила и методика проведения патологоанатомического вскрытия и постановка патологоанатомического диагноза. Методы вскрытия трупов разных видов животных и их применение. Порядок исследование трупа и последовательность его вскрытия. Технические приемы. Вскрытие брюшной, грудной, черепной полостей и их обследование. Способы извлечения систем органов, техника их вскрытия и методика исследования у различных видов животных.	2	3
	Практические занятия		10	
	1	Вскрытие трупов животных.	2	
	2	Документация вскрытия.	2	
	3	Отбор, консервирование, упаковка и пересылка патологического материала.	2	
	4	Определение количественного и качественного состава крови.	2	
	5	Определение топографии и морфологических особенностей лимфатических узлов головы, туши, внутренних органов у разных видов животных. Клеймение мяса.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		7	
	1	Составление опорного конспекта: « Этапы диагностического процесса. Дополнительные диагностические исследования и их значение».	2	

	2	Зарисовка способа держания кишечных ножниц и ножа.	1	
	3	Заполнение сопроводительной документации к патологическому материалу.	1	
	4	Решение профессиональных задач.	1	
	5	Зарисовка лимфоузлов туши разных видов животных.	1	
	6	Зарисовка схемы взятия и фиксации патологического материала.	1	
Тема 9. Стандартизация и сертификация готовой продукции	Содержание		4	
	1	Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Цели, принципы и правила системы стандартизации и сертификации. Законодательная база сертификации. Нормативные документы.	2	3
	2	Действующие ГОСТы. Основные цели, принципы и правила системы сертификации ГОСТов на пищевые продукты. Структура системы сертификации ГОСТов.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
1	Составление конспекта: «Нормативные документы».	2		
Практика для получения первичных профессиональных навыков (учебная).			144	
1. Ветеринарно-санитарная экспертиза на убойном пункте.			6	
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза на мясокомбинате.			6	
3. Проведение экспертизы туш и органов на конвейере. Ознакомление с ветеринарным контролем на			6	

холодильнике.		
4. Участие в организации послеубойного осмотра голов разных видов животных.	6	
5. Участие в организации послеубойного осмотра туш и внутренних органов.	6	
6. Клеймение, способы и виды клейм.	6	
7. Ознакомление с устройством и работой лаборатории на мясокомбинате.	6	
8. Участие в проведении лабораторной диагностики мяса (трихинеллез и цистицеркоз).	6	
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынке.	6	
10. Проведение экспертизы молока и молочных продуктов на рынке.	6	
11. Ознакомление с технологическими процессами производства кисломолочных продуктов на молокозаводе.	6	
12. Проведение экспертизы молока в условиях прифермской молочной.	6	
13. Проведение экспертизы молока и молочных продуктов, исследование качества молока в условиях заводов.	6	
14. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на продовольственных рынках.	6	
15. Участие в проверке документов, сертификатов на продукцию.	6	
16. Проведение экспертизы меда, рыбы на рынке.	6	

17. Проведение экспертизы яиц на рынке.	6	
18. Проведение экспертизы продуктов растениеводства на рынке.	6	
19. Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств после выгрузке убойных животных.	6	
20. Вскрытие трупов собак, кошек, птицы.	6	
21. Вскрытие трупов парнокопытных.	6	
22. Вскрытие трупов однокопытных.	6	
23. Нозологический диагноз.	6	
24. Оформление документации вскрытия.	6	
Производственная практика.	36	
1. Участие в проведении ветеринарного контроля убойных животных и в отборе образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	6	
2. Участие в проведении соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	6	
3. Участие в Ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технологического сырья.	6	
4. Участие в проведении отбора проб молока и молочных продуктов для Ветеринарно-санитарной экспертизы.	6	
5. Участие в проведении патологического вскрытия.	6	
6. Участие в проведении забора образцов крови, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	6	
	Всего	405

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)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предлагает наличие учебных лабораторий:

- «Патологической физиологии и патологической анатомии»;
- «Ветеринарно-санитарной экспертизы».

Полигоны:

- учебно-производственное хозяйство с учебной фермой;
- ветеринарная клиника;
- мясомолочная пищевая контрольная станция;
- предприятия по переработке мяса и молока.

Залы:

- библиотека;
- читальный зал с выходом в Интернет.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест при лабораториях, ветеринарной клинике и др.

- комплект инструментов, приспособлений, приборов;
- комплект плакатов;
- влажные и сухие патологические препараты;
- видео, диафильмы;
- компьютер;
- компьютерные диски;
- DVD.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

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

Основные источники:

1. Учебники.

1. Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. – Аквариум ЛТД, 2001
2. Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. – Лань, 2007
3. Жаров А.В., Иванов И.В., Стельников А.П. «Вскрытие и патологоморфологическая диагностика животных», - М.: Колос, 2000.
4. Житенко П.В., Боровков М.Ф. «Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологий и стандартизации продуктов животноводства», - М.: Колос, 2007
5. Макаров В.А., Фролов В.П., Щуклин Н.Ф. «Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологий и стандартизации продуктов животноводства» - М.: Агропромиздат, 1991.

6. Налетов Н.А. «Патологическая физиология и патологическая анатомия сельскохозяйственных животных» – М.: Агропромиздат, 1991.

2. Справочники.

1. Макаров В.А. «Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынках и в хозяйствах» - М.: Колос, 1992.
2. Костенко Ю.Г., Бутко М.П., Ковбасенко В.М. и др. «Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов». – М.: РИФ Антиква, 1992
3. Чернявский М.В. «Анатомо-топографические основы технологии, ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведческой оценки продуктов убоя животных» - М.: Колос, 2002

Дополнительные источники, отечественные журналы.

«Ветеринария», «Ветеринарная газета».

Интернет- ресурсы:

www.webpticeprom.ru>Литература>...&categoryID=veterinary

www.simplex.ru/item.php?id1729 Санкт-Петербург

www.Bulgakow.ru/read...ehkspertiza...zhivotnovodstva/

www.dissercat.com/...veterinarno... zhivotnovodstva...

www.tyfos.ru/?q=veter_expertiza

www.mirknig.com/knigi/estesstv_nauki...vskritie-i...

www.icecream.ru/3/formy-eritroblastov...vskritie...

fadr.msu.ru/rin/lows/veterinaria/htm Москва

agrobiz.ucoz.ua/publ/vskritie_trupa_zhivotnogo...617

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Для формирования ПК 3.1-3.8 организован учебный процесс согласно графика реализации дуального обучения ОБПОУ СХХТ на предприятии АО Надежда Суджанского района Курской области, межрайонная ветеринарно-бактериологическая лаборатория, лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке по следующим темам:

Тема №1. Убойные животные и факторы определяющие категории их упитанности. Транспортирование животных (птицы)

Тема №2. Предубойное содержание и убой

Тема 3 Морфологический, химический состав мяса, товароведческая оценка. Изменения в мясе после убоя и при хранении

Тема 4 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных

Тема 5. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови. Утилизация конфискантов.

Тема 6 Методика и ветеринарно-санитарный контроль готовой продукции животноводства

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профильной специальности) в рамках профессионального модуля «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ профессии рабочего».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (ветеринарно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующему профилю модуля. «Осуществление зоогигиенических и ветеринарно – санитарных мероприятий» и специальности «Ветеринария».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Требования к квалификации педагогических (ветеринарно – педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующему профилю модуля «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»

Лаборанты: наличие 5-ого квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 –ого раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

**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.
Проводить ветеринарный контроль убойных животных.	- Выполнение предубойного осмотра животных;	Тестирование
	- Оформление документации.	Экспертная защита лабораторной работы
Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	- Выполнение мероприятий по отбору проб биологического материала, их упаковки, транспортировки и подготовки для лабораторного исследования,	Экспертная оценка на практическом занятии
	- Оформление соответствующей ветеринарной документации.	Обсуждение Экспертная оценка на практическом занятии
Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	- Выполнение мероприятий по отбору продуктов и сырья животного происхождения для исследований;	Экспертная оценка на практическом занятии Решение ситуационных задач
	- Выполнение мероприятий по консервированию,	Решение ситуационных задач

	упаковыванию и пересылке проб продуктов и сырья животного происхождения	
	- Оформление соответствующей ветеринарной документации.	Экспертная оценка выполнения практического задания
Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	- Определение соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам;	Решение ситуационных задач Экспертная оценка знаний и умений, выработанных на практическом занятии
	- Выполнение мероприятий по отбору продуктов и сырья животного происхождения для исследований;	Экспертная защита лабораторной работы Тестирование
		документации
	- Оформление соответствующей ветеринарной документации	Экспертная оценка выполнения практического задания
Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискантов.	- Выполнение мероприятий по обеззараживанию нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;	Экспертная оценка знаний, умений в процессе учебных и производственных практик
	- Выполнение мероприятий по утилизации конфискантов и зараженного материала;	Решение ситуационных задач Экспертная оценка выполнения практического задания
	- Оформление соответствующей ветеринарной документации	Тестирование Экспертная оценка выполнения практического

		задания
Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	- Выполнение анализа продуктов и сырья животного происхождения	Экспертная защита лабораторных и практических занятий Решение ситуационных задач Оформление учетно-отчетной ветеринарной документации
	- Оформление соответствующей ветеринарной документации	Экспертная оценка выполнения практического задания Тестирование
Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.	- Выполнение вскрытия трупов животных;	Экспертная оценка на практическом занятии Тестирование Оформление ветеринарной
	- Выполнение стерилизации ветеринарных инструментов для проведения патологоанатомического вскрытия.;	Экспертная оценка знаний и умений приобретенных на практическом занятии
	- Оформление соответствующей ветеринарной документации.	Экспертная оценка выполнения практического задания
Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.	- Выполнение мероприятий по отбору биологического материала продуктов и сырья животного происхождения для исследований;	Экспертная оценка знаний умений, защита лабораторной работы
	- Выполнение мероприятий	Экспертная оценка

	по консервированию, упаковыванию и пересылке проб продуктов и сырья животного происхождения;	на практическом занятии
	- Оформление соответствующей ветеринарной документации.	Экспертная оценка выполнения практического задания
		Итоговая аттестация в форме: экзамен. Квалификационный экзамен.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата.	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Формулирование интересов к будущей профессии.	Интерпретация результатов, наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Обоснование выбора и применения методов диагностики; - Выполнение профилактики и лечения сельскохозяйственных животных; - Определение эффективности и оценка качества проводимых лечебно-профилактических мероприятий.	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области диагностико-профилактических и лечебных мероприятий.	
Осуществлять поиск и	- Нахождение необходимой	

использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	информации; - Использование различных источников, включая электронные; - Использование различных приборов и инструментов.	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Демонстрация умения работать с животными, приборами, инструментами.	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и лаборантами в ходе обучения.	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- Доказательство, самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Планирование и организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Обоснование инноваций в разработке профилактико-лечебных мероприятий.	

Рецензия.

Рабочей программы профессионального модуля 03 «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» составленной преподавателем ОБОУ СПО «Суджанского сельскохозяйственного техникума» Гуртовой Л. М. в соответствии с Государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 36.03.01 «Ветеринария».

Рассмотрев и изучив предъявленную для рецензирования рабочую программу профессионального модуля 03 «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения», отмечаю, в программе в полном объеме предусмотрено выполнение лабораторных и практических занятий включая проведения их в производственных условиях. При разработке данной программы большое внимание уделено вопросам изучения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения ; методике проведения предубойного осмотра животных и послеубойного осмотра туш и органов; вопросами охраны населения от болезней общих для человека и животных. При разработке программы необходимо большое внимание уделить вопросам экологии, утилизация конфискатов и трупного сырья, вопросом охраны населения от болезней общих для человека и животных. Данные вопросы являются наиболее актуальными в сфере недопущения возникновения особо опасных заболеваний при захоронении трупов животных и недопущении попадания инфекции в водоисточники и продукты питания.

Предъявленная программа рекомендуется к использованию при подготовке студентов по специальности «Ветеринария».

Рецензент: Головина Е. К. _____ Преподаватель ОБОУ СПО «Суджанский сельскохозяйственный техникум».

Рецензия.

Рабочей программы профессионального модуля 03 «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» составленной преподавателем ОБОУ СПО «Суджанского сельскохозяйственного техникума» Гуртовой Л. М. в соответствии с Государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 36.03.01 «Ветеринария».

Рассмотрев и изучив предъявленную для рецензирования рабочую программу профессионального модуля 03 «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения», отмечаю, что она соответствует необходимым требованиям, предъявляемым к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности в полном объеме.

Рекомендуемое количество часов на основании рабочей программы профессионального модуля:
максимальная учебная нагрузка – 225 часов включая: обязательная аудиторная учебная нагрузки обучающихся - 150 часов, самостоятельная работа обучающихся - 75 часов.

Положительными сторонами данной программы является, проведение многих лабораторных и практических занятий в условиях производства, что дает возможность студентам ближе познакомиться с практической деятельностью ветеринарных специалистов на производстве, в том числе в ветеринарно-бактериологической лаборатории, в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке, а также непосредственно в животноводческих хозяйствах района.

Считаю возможным при разработке программы по данной дисциплине выделить определенное количество учебного времени для более тщательного изучения вопросов касающихся проведения ветеринарной экспертизы на мясоперерабатывающих предприятиях не государственного подчинения, проведение экспертизы туш и органов сельскохозяйственных животных и птицы в личных подсобных хозяйствах граждан. Кроме этого уделить большое внимание изучению вопросов касающихся современным требованиям по ведению ветеринарной документации – написанию актов, сопроводительных документов, протоколов, ветеринарных отчетов касающихся ветеринарно-санитарной экспертизы, а также журналов предубойного и послеубойного осмотра животных и сырья животного происхождения.

Опыт работы с молодыми специалистами оканчивающих как высшие учебные заведения так и средне специальные заведения показывает, что по данным вопросам они не обладают необходимыми твердыми знаниями.

Считаю, что все темы предъявленной программы профессионального модуля 03 «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» являются актуальными, изучение их в полном объеме способствует достаточной подготовке ветеринарных специалистов среднего звена, и она может быть использована для изучения студентами по специальности «Ветеринария».

Рецензент: Тарасенко В.А. _____

Государственный ветеринарный инспектор по Курской области.

Утвержден
приказом Министерства образования
и науки Российской Федерации
от 12 мая 2014 г. N 504

**ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
36.02.01 ВЕТЕРИНАРИЯ**

Список изменяющих документов
(в ред. [Приказа](#) Минобрнауки России от 09.04.2015 N 391)

I. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящий федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования представляет собой совокупность обязательных требований к среднему профессиональному образованию по специальности 36.02.01 Ветеринария для профессиональной образовательной организации и образовательной организации высшего образования, которые имеют право на реализацию имеющих государственную аккредитацию программ подготовки специалистов среднего звена по данной специальности, на территории Российской Федерации (далее - образовательная организация).

1.2. Право на реализацию программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 36.02.01 Ветеринария имеет образовательная организация при наличии соответствующей лицензии на осуществление образовательной деятельности.

Возможна сетевая форма реализации программы подготовки специалистов среднего звена с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций. В реализации программы подготовки специалистов среднего звена с использованием сетевой формы наряду с образовательными организациями также могут участвовать медицинские организации, организации культуры, физкультурно-спортивные и иные организации, обладающие ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных программой подготовки специалистов среднего звена.

При реализации программы подготовки специалистов среднего звена образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с

ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

II. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

В настоящем стандарте используются следующие сокращения:

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК - междисциплинарный курс.

III. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

3.1. Получение СПО по ППССЗ допускается только в образовательной организации.

3.2. Сроки получения СПО по специальности 36.02.01 Ветеринария базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в Таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения <1>
среднее общее образование	Ветеринарный фельдшер	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев <2>

<1> Независимо от применяемых образовательных технологий.

<2> Образовательные организации, осуществляющие подготовку специалистов среднего звена на базе основного общего образования, реализуют федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППССЗ, в том числе с учетом получаемой специальности СПО.

IV. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

4.1. Область профессиональной деятельности выпускников: организация и осуществление деятельности по оказанию ветеринарных услуг путем проведения профилактических, диагностических и лечебных мероприятий.

4.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: сельскохозяйственные и домашние животные, их окружение и условия содержания;

сельскохозяйственная продукция и сырье животного происхождения;

биологические, лекарственные и дезинфицирующие препараты, предназначенные для животных;

ветеринарные инструменты, оборудование и аппаратура;

информация о заболеваниях животных и мерах по их профилактике;

процессы организации и управления в ветеринарии;

первичные трудовые коллективы.

4.3. Ветеринарный фельдшер готовится к следующим видам деятельности:

4.3.1. Осуществление зоогигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий.

4.3.2. Участие в диагностике и лечении заболеваний сельскохозяйственных животных.

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

4.3.4. Проведение санитарно-просветительской деятельности.

4.4. Старший ветеринарный фельдшер готовится к следующим видам деятельности:

4.4.1. Осуществление зоогигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий.

4.4.2. Участие в диагностике и лечении заболеваний сельскохозяйственных, мелких домашних и экзотических животных.

4.4.3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

4.4.4. Проведение санитарно-просветительской деятельности.

4.4.5. Управление работой структурного подразделения организации отрасли, малого предприятия.

V. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

5.1. Ветеринарный фельдшер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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 личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

5.2. Ветеринарный фельдшер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

5.2.1. Осуществление зоогигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий.

ПК 1.1. Обеспечивать оптимальные зоогигиенические условия содержания, кормления и ухода за сельскохозяйственными животными.

ПК 1.2. Организовывать и проводить профилактическую работу по предупреждению внутренних незаразных болезней сельскохозяйственных животных.

ПК 1.3. Организовывать и проводить ветеринарную профилактику инфекционных и инвазионных болезней сельскохозяйственных животных.

5.2.2. Участие в диагностике и лечении заболеваний сельскохозяйственных животных.

ПК 2.1. Обеспечивать безопасную среду для сельскохозяйственных животных и ветеринарных специалистов, участвующих в лечебно-диагностическом процессе.

ПК 2.2. Выполнять ветеринарные лечебно-диагностические манипуляции.

ПК 2.3. Вести ветеринарный лечебно-диагностический процесс с использованием специальной аппаратуры и инструментария.

ПК 2.4. Оказывать доврачебную помощь сельскохозяйственным животным в неотложных ситуациях.

ПК 2.5. Оказывать акушерскую помощь сельскохозяйственным животным.

ПК 2.6. Участвовать в проведении ветеринарного приема.

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

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.

5.2.4. Проведение санитарно-просветительской деятельности.

ПК 4.1. Готовить и проводить консультации для работников животноводства и владельцев сельскохозяйственных животных по вопросам санитарных норм содержания животных, профилактики инфекционных болезней животных и зоонозных инфекционных и инвазивных болезней, а также их лечения.

ПК 4.2. Готовить информационные материалы о возбудителях, переносчиках, симптомах, методах профилактики и лечения инфекционных болезней животных и зоонозных инфекционных и инвазивных болезней.

ПК 4.3. Знакомить работников животноводства и владельцев сельскохозяйственных животных с приемами первой помощи животным.

ПК 4.4. Давать рекомендации по особенностям содержания, кормления и использования животных-производителей.

ПК 4.5. Информировать население о планирующихся и проводимых ветеринарно-санитарных, профилактических и зоогигиенических мероприятиях.

5.2.5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

VI. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

6.1. ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов:
общего гуманитарного и социально-экономического;
математического и общего естественнонаучного;
профессионального;
и разделов:

учебная практика;
производственная практика (по профилю специальности);
производственная практика (преддипломная);
промежуточная аттестация;
государственная итоговая аттестация.

6.2. Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам должна составлять около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности).

6.3. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ базовой подготовки должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура"; углубленной подготовки - "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык", "Физическая культура".

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ как базовой, так и углубленной подготовки должна предусматривать изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

6.4. Образовательной организацией при определении структуры ППССЗ и трудоемкости ее освоения может применяться система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам.