Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Суджанский сельскохозяйственный техникум»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
Педагогического совета
ОБПОУ «ССХТ»
от « 11 » июня 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО:
Приказ ОБПОУ «ССХТ»
№ 144 от « 11 » июня 2020 г.
Директор ОБПОУ «ССХТ»
_____ Е.В.Харламов

Комплект
контрольно-оценочных средств
ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения
специальность
36.02.01 Ветеринария

Суджа 2020 г

Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации профессионального модуля ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения, разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 мая 2014 г. № 504, Зарегистрирован в Минюсте России 10 июня2014 г. N 32656) по специальности 36.02.01 Ветеринария

Разработчик:

Гуртовая Л.М. - преподаватель ОБПОУ «ССХТ»

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

Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения рассмотрен и одобрен на заседании П (ЦК) общепрофессиональных, специальных дисциплин по специальности Ветеринария

Протокол № 9 от 29.05.2020 г.

Председатель П (ЦК)_____ Е.К.Головина

Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения, и рассмотрен и одобрен на заседании Методического совета

Протокол № ___ от _____ г.

Председатель МС _____О.Г.Кудинова

Заместитель директора по учебной работе _____ О.К. Косименко

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения и составляющих его составляющих компетенций, а также общее компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности **освоен / не освоен».**

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

1.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные компетенции	**Показатели оценки результата**
ПК 3.1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных.	Убойные животные. Категории убойных животных. Определение упитанности. Способы транспортировки. Ветеринарно-санитарные предприятия на транспорте. Помещение для предубойного содержания. Прием животных и ветеринарный осмотр. Подготовка животных к убою. Приемка и предубойное содержание сельскохозяйственной птицы. Приемка и предубойное содержание кроликов.
ПК 3.2. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови, молока, мочи, фекалий.
ПК3.3.Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	Отбор проб для исследования: бактериологического, свежести мяса, трихинеллоскопии, на цистицеркоз, ядовитых веществ и антибиотиков, мясных баночных консервов, колбасных изделий, пищевых жиров, рыбы и рыбных продуктов, растительных пищевых продуктов, экспертизы меда.

ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	Сертификация пищевых продуктов. нормативная документация.
ПК 3.5. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.	Методики обеззараживания несоответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения. Утилизация конфискатов.
ПК 3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	Методики ветеринарно-санитарной экспертизы субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови.
ПК 3.7. Участвовать в проведении патологоанатомического всрытия. ПК 3.8. Участвовать в отборе, консервировании , упаковке и пересылке патологоанатомического материала.	Правила и методика проведения патологоанатомического вскрытия .Оформление документации вскрытия. Отбор, консервирование, упаковка и пересылка патологического материала.

<u>Общие компетенции</u>

Общие компетенции	**Показатели оценки результата**
ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Формулирование интереса к будущей профессии и понимание её значимости в современном обществе; Документально подтвержденная: - высокая учебно-познавательная активность на теоретических и практических занятиях; - активное участие в конкурсах, конференциях, олимпиадах по специальности; - участие в исследовательской работе; - ответственная и добросовестная работа на практике.
ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Определять категории упитанности убойных животных, транспортирование убойных животных (птицы), предубойное содержание и убой. Определять товароведческую оценку мяса и изменения в мясе после убоя, при хранении. Разрабатывать мероприятия при обнаружении инфекционных заболеваний на МПК, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.
ОК 3.Принимать решения в стандартных и	Решение стандартных и нестандартных

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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	профессиональных ситуаций в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя и сырья животного происхождения. Нахождение необходимой информации Использование различных источников, включая электронные. Использование различных приборов, инструментов и оборудования. Грамотная работа с персональным компьютером, Интернетом, другими электронными носителями на уровне пользователя; Целесообразное использование ИКТ при решении профессиональных ситуационных задач; Ведение электронной документации; Создание базы данных документации ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения. Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и лаборантами в ходе обучения. Доказательство, самоанализ и коррекция результатов собственной работы.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Планирование и организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля, согласно плану проходить повышение квалификации.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Обоснование инноваций в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

1.2.«Иметь практический опыт - уметь — знать»

В результате изучения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт:

ПО 1 – предубойного осмотра животных;

ПО2 – участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения

уметь:

У1 – проводить предубойный осмотр животных;

У2 – вскрывать трупы животных;

У3- проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований;

У4 – консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;

У5- проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;

У6- проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;

У7- проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала;

знать:
31- правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;
32 – методику предубойного осмотра животных;
33 - правила проведения патологоанатомического вкрытия;
34 - приемы постановки патологоанотомического диагноза;
35 - стандарты на готовую продукцию животноводства;
36 - пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика;
37 - методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;
38 – правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения;

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Элемент модуля	**Форма контроля и оценивания**	
	Промежуточная аттестация	**Текущий контроль**
МДК. 03.01. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.	Экзамен	Оценка выполнения практического задания; оценка выполнения лабораторной работы; оценка выполнения тестовых заданий; оценка выполнения самостоятельной работы; решение ситуационных задач
УП.03. Учебная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения практических работ в период учебной практики
ПП.03. Производственная практика (по профилю специальности)	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения практических работ в период производственной практики
ПМ.03.	Экзамен (квалификационный)	

3.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Задания для оценки освоения МДК
3.1.1. Задания для оценки освоения МДК
3.1.1.1. Проверяемые результаты обучения:

Код	**Наименование результатов освоения** (объекты оценивания)	**Основные показатели оценки результата**
З1	правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения.	распознавание продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инфекционной, инвазионной, незаразной этиологии, при септических процессах, новообразованиях, ожоговых и

		механических травмах.
З2	методику предубойного осмотра животных.	изложение методики определяющей категории упитанности убойных животных. Транспортирование животных (птицы). Предубойное содержание и убой.
З3	правила проведения патологоанатомического вскрытия.	объяснение методики проведения патологоанатомического вскрытия, транспортирование трупа к месту вскрытия, методы вскрытия трупов разных видов животных, документация вскрытия.
З4	приемы постановки патологоанатомического диагноза.	описание патологоанатомического диагноза.
З5	стандарты на готовую продукцию животноводства.	описание целей, принципов и правил системы стандартизации и сертификации, действующие ГОСТы.
З6	пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика.	изложение современных понятий о пищевых заболеваниях и их классификация по этиологическому признаку.
З7	методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения	изложение методик обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения
З8	правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения	Соблюдение требований утилизации продуктов и сырья животного происхождения
У1	Проводить предубойный осмотр животных	соблюдение требований предубойного осмотра животных
У2	Вскрывать трупы животных	соблюдение требований при вскрытии трупов животных
У3	Проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований	соблюдение требований к выявлению патологоанатомических изменений в различных органах и системах организма
У4	Консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения	соблюдение требований к консервированию, упаковыванию и пересылке проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения
У5	Проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения	соблюдение требований при проведении анализа продуктов и сырья животного происхождения
У6	Проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения	выполнение обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения
У7	Проводить утилизацию конфискатов и	Соблюдение требований при

	зараженного материала	утилизации конфискатов и зараженного материала

Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1 Задание для оценки освоения МДК.03.01. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

Вариант №1

Задание 1:

Текст задания:

Пал теленок в возрасте 1месяц , пат.картина: резко выражены очертания пневмонических очагов, соответствующие границам вовлеченных в процесс легочных долек. Легкое имеет синюшно-красное окрашивание(застойная

гиперемия).Уплотнение восполительных участков до консистенции селезенки. Поверхность разреза влажная, покрыта кровянисто –слизистой жидкостью. Из перерезаных бронхов выделяется мутная слизистая масса (катаральный экссудат).

-Обоснуйте поставте диагноз.

- Расскажите технику вскрытия трупа.

-Заполните акт вскрытия трупа.

Условия выполнения задания. Вы можете воспользоваться: персональным компьютером.

Задание 2:

Текст задания:

Животных для убоя в зависимости от возраста подразделяют на 4 группы. В каждой из этих групп по степени упитанности животных подразделяют на 2 категории.

Животные 1 группы взрослый скот (коровы, быки, волы и телки в возрасте старше 3 лет). У животных 1 группы (кроме быков) низшие пределы показателей должны быть следующие: мускулатура развита удовлетворительно, формы туловища несколько угловатые, лопатки выделяются, бедра слегка подтянуты; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают, но не резко; отложение подкожного жира прощупываются у основания хвоста и на седалищных буграх, у волов мошонка слабо заполнена жиром и на ощупь мягкая.

-Определить к какой категории упитанности относятся животные?

- Какие перевозки более экономичны и незначительны потери живой массы, дальность перевозки составляет 150-300 км.

Условия выполнения задания. Вы можете воспользоваться: персональным компьютером.

Задание 3:

Текст задания:

На мясоперерабатывающее предприятие поступили 9 голов лошадей автомобильным транспортом.

- сколько было машин
- опишите порядок приемки убойных животных
- содержание животных в карантинном отделении

Условия выполнения задания: вы можете воспользоваться персональным компьютером.

Вариант №2

Задание 1:

Текст задания:

В селе Рубоньщина пала коза в возрасте 7лет.Основные пат.изменения: в легких многочисленные бугорки наполненные гнойной или творожистой массой. Встречаются мелкие гнойные, творожистые бугорки в селезенке и

печени. В вымени в верхних частях задних четвертей множество небольших желтоватых казеозных узелков.

-Обоснуйте и поставте диагноз

-Расскажите технику вскрытия трупа.

-Заполните акт вскрытия трупа овцы.

Условия выполнения задания : вы можете воспользоваться персональным компьютером, документацией при транспортировании животных.

Задание 2:

Текст задания:

Партию свиней отправляют на мясоперерабатывающее предприятие по маршруту г.Суджа – г.Курск автомобильным транспортом.

- заполните необходимую ветеринарную документацию
- задачи ветеринарного специалиста при транспортировке животных.

Условия выполнения задания : вы можете воспользоваться персональным компьютером, документацией при транспортировании животных.

Задание 3:

Текст задания:

Осматриванием и прощупываем у крупного рогатого скота губы и язык, затем делаем по два параллельных разреза наружных жевательных мышц и один внутренний. Вскрываем и осматриваем подчелюстные и околоушные лимфоузлы.

Легкие. Осматриваем и прощупываем. Вскрываем и осматриваем бронхиальные и средостенные лимфоузлы.

Сердце. Осматриваем сердечную сумку и эпикард, несколькими продольными разрезами вскрываем левый и правый желудочки и тщательно осматриваем.

Печень. Обращаем внимание на внешний вид печени, величину, форму, цвет и консистенцию. Двумя или тремя разрезами рассекаем крупные желчные ходы.

- Назовите личинок которых мы можем обнаружить при осмотре жевательных мышц, сердца.
- Какие изменения и заболевания мы можем обнаружить про осмотре и прощупывании легких.
- Какие изменения и заболевания мы можем обнаружить при исследовании печени.

Условия выполнения задания. Вы можете воспользоваться: персональным компьютером, слайдами различных заболеваний.

Вариант № 3

Текст задания:

Задание 1:

Забили партию кур в количестве 20 голов, при осмотре: печень, селезенка,почки увеличены,деформированы, содержат узелки величиной от просяного зерна до лесного ореха,желтовато – сероватого цвета, у 5голов

обнаружены бугорки в брыжеечных лимфоузлах, на стенках кишок, в яичниках. 2 тушки желтушные, 5-истощенных.
- Обоснуйте и поставте диагноз.
- Как вы поступите сжелтушными и истощенными тушками.
- Как вы поступите с 14тушками.

Задание 2:
Текст задания:
Перевозка племенного крупного рогатого скота (телок 24 головы) на дальнее расстояние железнодорожным транспортом.
- Назовите перечень мероприятий, которые необходимо провести во время доставки скота на станцию погрузки.
- Назовите преимущества размещения животных вдоль вагона.
- Какие действия проводника в случае отказа животных от корма и воды, или падеже.
Условия выполнения задания . Вы можете воспользоваться: персональным компьютером, интернетом, ветеринарным законодательством.

Задание 3:
Текст задания:
Исследование туши и органов лошади. Тщательно осматривают вырубленную носовую перегородку и трахею. При исследовании легких сначала их прощупывают, а потом делают несколько разрезов и тщательно осматривают.
- На наличие каких узелков осматривают носовую перегородку, трахею, легкие.
- Как вскрывают жевательные мышцы?
Условия выполнения задания. Вы можете воспользоваться: персональным компьютером, слайдами различных заболеваний.

Вариант № 4

Задание 1:
Пала корова

Задание 2:
Текст задания:
Крупный рогатый скот быков – 16 голов перевозят железнодорожным транспортом. Путь следования п. Пристень Курской области – г.Брянск мясокомбинат.
- Сколько необходимо вагонов? Проводников?
- Назовите перечень мероприятий которые необходимо проводить в пути следования.
- В какое время должны принять партию крупного рогатого скота на Брянский мясокомбинат?
Условия выполнения задания . Вы можете воспользоваться: персональным компьютером , ветеринарным законодательством.

Задание 3:
Текст задания:
Ветеринарные правила допуска на убой животных вакцинированных против сибирской язвы, иммунизированных противосибироязвенной сывороткой.
- Через сколько дней вы разрешите на убой вакцинированных животных?
- После прививки наблюдаются осложнения, опишите симптомы осложнения, через сколько дней можно забивать животных?
- Животных, иммунизированных противосибироязвенной сывороткой.
Условия выполнения задания. Вы воспользоваться: ветеринарным законодательством, собственным компьютером.

Вариант № 5

Задание 1:
Ответить на вопросы тестов.

Задание 2:
Текст задания:
В хозяйстве СПК «Коммунар» 5 коров покусала бешеная лиса.
- Сколько длиться инкубационный период при бешенстве?
- На какой день до появления клинических признаков заболевания в слюне больного животного появляется вирус бешенства?
- Каких животных разрешается убивать на месте в хозяйстве?
- Вынужденно привитых животных антирабической вакциной разрешается убивать?

Условие выполнения задания . Вы можете воспользоваться: ветеринарным законодательством, собственным компьютером.

Задание 3:
Текст задания:
На мясоперерабатывающем предприятии убой коровы, лошади с предварительным оглушением.
- Оглушение стилетом, его недостатки?
- Оглушение молотом и его недостатки?
- Оглушение при помощи пневматического пистолета и его недостатки?
- Электро оглушение?

Условие выполнения задания . Вы можете воспользоваться: персональным компьютером.

Вариант № 6

Задание 1:

Ответить на вопросы тестов.

Задание 2:
Текст задания:
На территории мясоперерабатывающего предприятия г.Курск на 2 сутки после приема свиней 700 голов от ч.п.Иванова О.О. появились свиньи больные чумой.
- Назовите перечень мероприятий, которые необходимо провести на мясоперерабатывающем предприятии?
- Назовите мероприятия которые должен провести ч.п.Иванов О.О. в своем хозяйстве при обнаружении больных свиней?

Задание 3:
Текст задания:
На убойном пункте с.Вороново после обескровливания бычка приступили к разделке туши.
- Перечислите и расскажите совокупность ряда технологических операций?
Условия выполнения задания. Вы можете воспользоваться: ветеринарным законодательством, персональным компьютером.

Вариант № 7

Задание 1:
Ответить на вопросы тестов.

Задание 2:
Текст задания:
В лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы при Суджанском рынке поступили туши, полу тушки, сердце, легкие, печень, почки, языки и головы, тушки кроликов и птицы.
- Провести клеймение мяса и субпродуктов.

Задание 3:
Текст задания:
В лабораторию ветеринарно-санитарной экспертизы при Суджанском рынке поступили 5 туш говядины: мускулатура развития удовлетворительно; остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки не резко выступают, жировые отложения заметны в виде небольших участков на шее, лопатках, бедрах, в тазовой полости и в области паха; слои подкожного жира от 8 ребра к седалищным буграм имеют просветы.
2 туши с менее удовлетворительным развитием мускулатуры (бедра с впадинами); отчетливо выступают остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки; небольшие жировые отложения имеются в области седалищных бугров, поясницы и последних ребер.
- Определите какие туши говядины относятся к 1 категории, а какие ко 2 категории?
- Заполните ветеринарное свидетельство формы № 1
Условия выполнения задания . Вы можете воспользоваться: персональным компьютером.

Вариант № 8

Задание 1:
Ответить на вопросы тестов.

Задание 2:
Текс задания:
Частный предприниматель забил 4 свиней, после разделки туши сложил в 2 целлофановых мешка и повез в Москву для реализации. В Москве вскрыли пакеты и обнаружили: цвет мяса серо-красный, серо-коричневый с зеленоватым оттенком, запах удушливо-кислый с явным ощущением сероводорода. Консистенция мышц стала рыхлая.
- Как называется вид порчи мяса, возникающий в первые сутки его хранения? Какие его причины?
- Ветеринарно-санитарная оценка.
- Заполните ветеринарное свидетельство формы №2
Условия выполнения задания . Вы можете воспользоваться: персональным компьютером.

Задание 3:
Текст задания:
На мясоперерабатывающем предприятии на конвейере обнаружили: туша коровы плохо обескровлена, мышцы не окоченевают, конечности легко сгибаются в суставах. В местах обнаружения карбункулов имеется темно-красная (лакообразная) инфильтрация мышечной и соединительной тканей. Кровоизлияния в толще мышц шеи и подгрудка регионарные лимфоузлы увеличены, диффузно-красного цвета, окружены желтоватым студенистым инфильтратом. в легких застойный отек, средостенные и бронхиальные лимфоузлы увеличены, темно-красного цвета. На эпикарде и под ним массовые точечные и пятнистые кровоизлияния. Селезенка увеличена, дряблая, на разрезе размягчения pH 5,2:5,3.
- Поставьте и обоснуйте диагноз.
- Составьте правильный алгоритм действий ветеринарного врача в данной ситуации. Ветеринарно-санитарную оценку туши.
Условия выполнения задания . Вы можете воспользоваться: инструкцией по дезинфекции сырья животного происхождения и предприятий по его заготовке, хранению и обработке. Инструкция о мероприятиях против С…….. я……, персональным компьютером.

Вариант № 9

Задание 1:
Ответить на вопросы тестов.

Задание 2:
Текст задания:
В лабораторию ветеринарно-санитарной экспертизы при Беловском рынке привезли тушу баранины и говядины. Мясо считают свежим, если

органолептические показатели и проба варки (внешний вид, цвет, консистенция, запах, а также прозрачность и ароматом бульона) соответствует свежему мясу; в мазках отпечатках не обнаружена микрофлора, или в поле зрения препарата единичные кокки и палочковидные бактерии (до 10 микробных тел) и нет остатка распада тканей.
- Какое мясо считают сомнительной свежести?
- Какое мясо считают не свежим?
Условия выполнения задания . Вы можете воспользоваться: персональным компьютером.

Задание 3:
Текст задания:
с.Замостье провели подворный убой свиньи до приезда ветеринарного врача и обнаружили такие изменения: заглоточная область отечна, подчелюстные, околоушные, заглоточные и шейные лимфоузлы увеличены, сочные; с поверхности разреза стекает жидкость желтовато-розового цвета. Легкие отечны, гиперемированы, на легочной и костальной плевре встречаются нежные фибринозные наложения. На эпикарде нашли точечные кровоизлияния. На клапанах сердца варикозные разращения. Селезенка значительно увеличена, усеяна точечными кровоизлияниями, на разрезе ее пульпа размягчена. Печень застойная, граница между корковым и мозговым слоями сглажена, заметны полосчатые кровоизлияния. Кожа и подкожный жир местами инфильтрированы кровянисто-желтоватым экссудатом, отечны и усеяны мелкими кровоизлияниями. Мышцы кровянистые и дряблые, отдельные группы мышц серо-красного или восковидного цвета с матовым оттенком.
- Поставьте и обоснуйте диагноз.
- Провидите ветеринарно-санитарную оценку мяса?
- Мероприятия при переработке мяса свиней убитых на санитарной бойне. Требования безопасности труда рабочего персонала при обнаружении зоонтропонозных болезней.
Условия выполнения задания.
Вы можете воспользоваться: персональным компьютером, слайдами различных заболеваний животных, ветеринарным законодательством.

Вариант № 10

Задание №1
Ответить на вопросы тестов.

Задание №2
Текст задания:
На птичнике СХПК «1 Мая» забили 500 голов птицы.
- Опишите наружный способ обескровливания птицы

- Опишите, как вы будете проводить ветеринарно-санитарную экспертизу убитой птицы.

Условия выполнения задания.

Вы можете воспользоваться: персональным компьютером, ветеринарным законодательством.

Задание №3

Текст задания:

У бычка Борьки, принадлежащего Иванову И.И. село Замостье, прекратилась жвачка, рубец вздут, бычок стоял с широко расставленными конечностями, вытянув шею, отмечалось потовыделение. Хозяин думал тимпания и дорезал бычка.

Послеубойная диагностика: Кровь темного цвета и плохо свернувшаяся, мышцы имеют цвет вареного мяса, пронизаны кровоизлияниями. Дистрофические изменения печени и почек, кровоизлияния на эпикарде, в сердечной мышце и на плевре, сердце расширено, легкие отечны.

- Поставьте и обоснуйте диагноз.

-Ветеринарно-санитарная оценка туши и внутренних органов.

Условия выполнения задания

Вы можете воспользоваться: персональным компьютером, ветеринарным законодательством.

Вариант № 11

Задание №1

Ответить на вопросы тестов.

Задание № 2

Текст задания:

При забои 10 кроликов обнаружили: в грудной полости и на плевре гнойно-фибринозный эксссудат желтовато-белого цвета, без запаха, наблюдается катарально-гнойный бронхит, набухание и отечность слизистой оболочки

трахеи, гортани. В подкожной клетчатки и в межмышечной ткани гнойные очаги, содержащие белый, липкий гной сметанообразной консистенции. В лимфатических узлах некротические очаги. 2 тушки кроликов истощены.
- Обоснуйте и поставьте диагноз.
- Как вы поступите с истощенными тушками?
- Провести ветеринарно-санитарную экспертизу 8 тушек кроликов.

Условие выполнения задания.
Вы можете воспользоваться персональным компьютером и ветеринарным законодательством.

Задание № 3
Текст задания:
Молоко- это однородная жидкость белого или желтовато-белого цвета со специфическим запахом и слегка сладковатым вкусом.
- Опишите пороки молока кормового и бактериального происхождения.

Условия выполнения задания.
Вы можете воспользоваться персональным компьютером.

Вариант № 12

Задание №1
Ответить на вопросы тестов

Задание № 2
Текст задания:
Свинья худела, ее зарезали и при осмотре внутренних органов обнаружили: печень имеет бугристую поверхность, а сверху матово-серый цвет, на разрезе

в печени обнаружили пузыри, заполненные жидкостью, в легких обнаружили прозрачные пузыри внутри с затемнением. Туша желтушна, истощена.
- Обоснуйте и поставьте диагноз.
- Проведете санитарную оценку внутренних органов туши.

Условия выполнения задания.
Вы можете воспользоваться персональным компьютером.

Задание № 3
Текст задания:
В колбасный цех поступило мясо остывшее, охлажденное и мороженое для производства колбасы.
- Из каких основных операций состоит технология производства колбас.
- При каких пороках колбасы бракуют или отправляют на техническую утилизацию.

Условия выполнения задания.
Вы можете воспользоваться персональным компьютером.

Вариант № 13

Задание № 1
Ответить на вопросы тестов

Задание № 2
Текст задания:
В ветеринарную лабораторию при Суджанском рынке привезли тушу дикого кабана на продажу.
- На какое заболевание необходимо исследовать мясо?
- Проведите технику исследования проб мяса.

- Санитарная оценка туши и внутренних органов.

Условия выполнения задания.

Вы можете воспользоваться ветеринарным законодательством и персональным компьютером.

Задание № 3

Текст задания:

На рынок поступили яйца куриные: масса не менее 58 гр. Чистая и крепкая скорлупа, неподвижная пуга, желток прочный, едва заметен, занимает центральное положение в яйце, зародышевый диск не заметен.

- Определить к какой категории относятся яйца?
- Какие факторы способствуют быстрой порче яиц?
- Как используют яйца гусей и уток?
- Как поступают с яйцами из хозяйства, неблагополучного по остропротекающим инфекционным болезням?

Условия выполнения задания.

Вы можете воспользоваться: персональным компьютером, ветеринарным законодательством.

Вариант № 14

Задание № 1

Ответить на вопросы тестов.

Задание № 2

Текст задания.

В селе Заолешенка зарезали бычка в возрасте 6 месяцев , причиной убоя являлось то, что плохо рос , вяло принимал корм , врач вводил витамины , антибиотики.

При осмотре печень увеличена , ломкая темно- оранжевого цвета . В паренхиме обнаружили мелкие серо-белые очажки. Мезентеральные лимфатические узлы набухшие, сочные , гиперемированы. В кишечнике- катаральное воспаление .Отдел тонких кишок наполнен газом, в нем

содержится мутная густая слизь. Слизистая оболочка кишечника отечна, местами гиперемирована .Слизистая оболочка тонких кишок разрыхлена и покрыта грязно – серым и отрубе видным налётом . Селезёнка увеличена , пульпа её малиново- красная. В легких уплотненные пневмонические участки. В перикарде содержится серозно- фибринозный экссудат .Сердечная мышца дряблая, бледная.

-Обоснуйте и поставте диагноз .

-Проведите санитарную оценку туши и внутренних органах.

Условия выполнения задания.

Вы можете воспользоваться персональным компьютером.

Задание № 3

Текст задания.

Пала корова в возрасте 15 лет.

-Рассказать технику вскрытия трупа коровы.

-Заполнить АКТ вскрытия трупа .

Условия выполнения задания.

Вы можете воспользоваться персональным компьютером.

Вариант № 15

Задание №1

Текст задания .

Ответы на вопросы тестов .

Задание № 2

Правила доставки на рынок пищевых продуктов .

Вет-сан контроль пищевых продуктов на рынках .

Условия выполнения задания .

Вы можете воспользоваться персональным компьютером.

Задание №3

Текст задания .

Пал подсвинок в возрасте 4 месяца.

-Провести вскрытие трупа .

- Заполнить АКТ вскрытия .
Условия выполнения задания .
Вы можете воспользоваться компьютером и Ветеринарным Законодательством.

Вариант№ 16

Задание №1
Тест задания .
Ответы на вопросы тестов .
Задание№2
Текст задания .
В хозяйстве забили 6 голов крупно рогатого скота , собрали кровь.
-какие кормовые продукты готовят из крови.
- переработка крови для лечебных целей.
Условия выполнения задания
Вы можете воспользоваться собственным компьютером .

Задание №3
Текст задания .
Пала овце матка в возрасте 5 лет .
-проведите вскрытие трупа .
-заполните АКТ вскрытия трупа животного.
Условия выполнения задания
Вы можете воспользоваться персональным компьютером .

Вариант №17

Задание №1
Ответы на вопросы тестов.
Задание №2
Лошади вскормили слежавшийся, загрязненный землёю, навозом силос. У лошади наблюдается общая слабость , слюнотечение, частая зевота, нарушен акт жевания. Вода и жидкий корм не проглатывает и вытекает через носовые ходы .Зрачки расширены , верхние веки опущены. Перистальтика, клиника отсутствует .
- обоснуйте и поставьте диагноз.
-как поступают с больными животными , продуктами убоя.
Условия выполнения задания .
Вы можете воспользоваться : персональным компьютером .
Задание №3
Текст задания

Пала коза в возрасте 8 лет
-проведите вскрытие трупа
-заполните акт вскрытия трупа животного.
Условия выполнения задания.
Вы можете воспользоваться : персональным компьютером .

Вариант№ 18

Задание №1
Ответить на вопросы тестов.
Задание №2
Текст задания .
Пали 2 курицы при вскрытии обнаружили : кровоизлияние на сердечных оболочках и в мышцах сердца . Печень увеличена , под капсулой некротические узелки. Слизистая кишечника воспалена, с полосчатыми кровоизлияниями .
- обоснуйте и поставьте диагноз.
-санитарная оценка забитой птицы.
Условия выполнения задания .
Вы можете воспользоваться : персональным компьютером .
Задание № 3
Текст задания.

Опишите технику вскрытия трупа курицы.
Условия выполнения задания .
Вы можете воспользоваться персональным компьютером.

Вариант № 19

Задание № 1
Ответить на вопросы тестов.
Задание №2
Вы начинаете работать на мясоперерабатывающем предприятии.
Какие правила гигиены труда необходимо соблюдать на мясоперерабатывающем предприятии?
Задание № 3
Проведите экспертизу овощей и ягод на рынке.
Условия выполнения задания.
Вы можете воспользоваться персональным компьютером.

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО МОДУЛЮ
ПМ 03. УЧАСТИЕ В ПРОВЕДЕНИИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Ф И О_____
ОБУЧАЮЩИЙСЯ СТУДЕНТ НА III КУРСЕ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО
111801 ВЕТЕРИНАРИЯ

ЗАДАНИЕ №1

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Оценка
31 32	Знание изученного теоритического материала , правильное решение тестовых заданий	

ЗАДАНИЕ №2

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Оценка

З1 З2 У1	Проведение предубойного осмотра животных, правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения. Морфологический, химический состав мяса, товароведческая оценка	

ЗАДАНИЕ №3

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Оценка
З1 У1	Изменение в мясе после убоя и при хранении. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных	

Дисциплина освоена с оценкой_____

«_____» _____ 20__г.

Подпись экзаменатора _____

3.1.1.4. Критерии оценки

ВАРИАНТ 1

Задание № 1 **Результаты освоения** (объекты оценки)	**Основные показатели оценки результата**	**Критерии оценки результата**	**Оценка**

З1 система ветеринарных лечебно-диагностических мероприятий в различных условиях; З2 современные методы клинической и лабораторной диагностики болезней животных; З4 приемы клинической диагностики внутренних болезней животных У1фиксировать животных разных видов У2определять клиническое состояние животных У3устанавливать функциональные морфологические изменения в органах и системах органов сельскохозяйственных животных	распознавание клинических признаков, постановка диагноза, назначение лечебных профилактических мероприятий; изложение методики диагностических исследований по клиническим и лабораторным показателям; описание общего клинического метода исследования, порядка проведения плана клинического обследования животных; соблюдение требований к фиксации животных разных видов различными способами соблюдение требований к проведению плана клинического обследования животных; соблюдение требований к выявлению патологоанатомических изменений в различных органах и системах организма.	Студент логично излагает содержание своего ответа на задание, при этом знания соответствуют объему и глубине их раскрытия. Студент допустил незначительные ошибки, недостаточно полно раскрыл содержание задания, не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения, не обнаружил необходимые для раскрытия данного задания умения Студент допускает значительные ошибки, не раскрывает существенные аспекты содержания вопроса, не показывает необходимые умения.	5 (отл.) 4 (хор.) 3 (удовл.)

		Студент показывает слабые теоретические знания, не умеет соотносить теоретические знания с практикой, представленный алгоритм решения практического задания не соответствует требованиям.	2 (неуд.)

Задание № 2			
Результаты освоения (объекты оценки)	**Основные показатели оценки результата**	**Критерии оценки результата**	**Оценка**
З3 правила диспансеризации животных	объяснение методики проведения диспансеризации по разным видам сельскохозяйственных животных, ее цели и задачи	Студент логично излагает содержание своего ответа на задание, при этом знания соответствуют объему и глубине их раскрытия.	5 (отл.)
		Студент допустил незначительные ошибки, недостаточно полно раскрыл содержание задания, не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения, не обнаружил необходимые для раскрытия данного задания умения	4 (хор.)
		Студент допускает значительные ошибки, не раскрывает	3 (удовл.)

		существенные аспекты содержания вопроса, не показывает необходимые умения. Студент показывает слабые теоретические знания, не умеет соотносить теоретические знания с практикой, представленный алгоритм решения практического задания не соответствует требованиям.	2 (неуд.)
Задание № 3			
Результаты освоения (объекты оценки)	**Основные показатели оценки результата**	**Критерии оценки результата**	**Оценка**
У7 обрабатывать операционное поле, проводить местное обезболивание, накладывать швы и повязки	соответствие этапов подготовки и проведения хирургической операции	Студент логично излагает содержание своего ответа на задание, при этом знания соответствуют объему и глубине их раскрытия. Студент допустил незначительные ошибки, недостаточно полно раскрыл содержание задания, не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения, не обнаружил необходимые для раскрытия	5 (отл.) 4 (хор.)

		данного задания умения Студент допускает значительные ошибки, не раскрывает существенные аспекты содержания вопроса, не показывает необходимые умения. Студент показывает слабые теоретические знания, не умеет соотносить теоретические знания с практикой, представленный алгоритм решения практического задания не соответствует требованиям.	3 (удовл.) 2 (неуд.)

4.ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

4.1.2. Оценка по учебной (практика проходила на предприятии) и производственной практике

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике) с указанием видов работ, выполненных студентом во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Учебная практика

Виды работ	**Коды проверяемых результатов (ПО)**
Ветеринарно-санитарная экспертиза на мясокомбинате	ПО 1, ПО 2
Ветеринарно-санитарная экспертиза на убойном пункте Проведение экспертизы туш и органов на конвейере. Ознакомление с ветеринарным контролем на холодильнике Участие в организации послеубойного осмотра голов разных видов животных	ПО 1, ПО 2 ПО 2 ПО 2
Участие в организации послеубойного осмотра туш и внутренних органов Клеймение, способы и виды клейм	ПО 2 ПО 2
Ознакомление с устройством и работой лаборатории на мясокомбинате	ПО 2
Участие в проведении лабораторной диагностике мяса(трихинеллез и цистицеркоз)	ПО 2

Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынке	ПО 2
Проведение экспертизы молока и молочных продуктов не рынке Ознакомление с технологическими процессами производства кисломолочных продуктов на молокозаводе	ПО 2 ПО 2
Проведение экспертизы молока в условиях прифермской молочной	ПО 2
Проведение экспертизы молока и молочных продуктов, исследование качества молока в условиях заводов Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на продовольственных рынках	ПО 2 ПО 2
Участие в проверке документов сертификатов на продукцию	ПО 2
Проведение экспертизы меда, рыбы на рынке Проведение экспертизы яиц на рынке Проведение экспертизы продуктов растениеводства на рынке	ПО 2 ПО 2 ПО 2
Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств после выгрузки убойных животных Вскрытие трупов собак, кошек, птицы Вскрытие трупов парнокопытных	ПО 2 ПО 2 ПО1
Вскрытие трупов однокопытных	ПО1
Нозологический диагноз Оформление документации скрытия	ПО 1 ПО1

Производственная практика (по профилю специальности)

Виды работ	**Коды проверяемых результатов (ПО)**
Участие в проведении ветеринарного контроля убойных животных и в отборе образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы Участие в проведении соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства	ПО 1, ПО 2 ПО 2
Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технологического сырья. Участие в проведении отбора проб молока и молочных продуктов для ветеринарно-санитарной экспертизы.	ПО 2 ПО 2
Участие в проведении патологического вскрытия Участие в проведении забора образцов крови, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию	ПО 1 ПО 1

Аттестационный лист

ФИО_____

проходившего(ей) производственную (по профилю специальности) практику по профессиональному модулю **ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и**

сырья животного происхождения по специальности **360201 Ветеринария**

в организации_____

_____

(наименование организации, юридический адрес

в объеме 36 час. с «17»марта 2014 г. по «22»марта 2014 г.

Виды, объем и качество выполнения работ обучающимся во время практики

№	Профессиональная компетенция/ Виды производственных работ	Затраченное время час	Соответствие выполнения работ нормативным документам	Оценка	Подпись руководителя
1	ПК.3.1. ПК.3.3. Участие в проведении ветеринарного контроля убойных животных и в отборе образцов продуктов и сырья животного происхождения для Ветеринарно-санитарной экспертизы	6			
2	ПК.3.4. ПК.3.5. Участие в проведении соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства	6			
3	ПК.3.6. Участие в Ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технологического сырья	6			
4	ПК.3.2. Участие в проведении отбора проб молока и молочных продуктов для Ветеринарно-санитарной экспертизы	6			

5	ПК.3.7. ПК.3.8. Участие в проведении патологического вскрытия	6			
6	ПК.3.2. Участие в проведении забора образцов крови, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию	6			
	всего	**36**			

Заключение: Виды производственных работ, соответствующие профессиональным компетенциям

_____

освоены/не освоены

Особые отметки

_____

_____

Руководитель практики от ОБОУ СПО «Суджанский сельскохозяйственный техникум» преподаватель специальных дисциплин_____

Руководитель практики от_____

указать организацию

5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного)

5.1. Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результата в освоения профессионального модуля ПМ.02 Участие в диагностике и лечении заболеваний сельскохозяйственных животных основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 111801 Ветеринария.

Экзамен включает выполнение практического задания, защиту портфолио.

Итогом экзамена является однозначное решение: **«вид профессиональной деятельности освоен (не освоен) с оценкой».**

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения

профессиональных компетенций принимается решение **«вид профессиональной деятельности не освоен».** При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу студента.

5.2. Таблица сочетаний проверяемых ПК и ОК

Профессиональные компетенции	**Показатели оценки результата**	**Форма экзамена**
ПК 3.1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных.	Убойные животные. Категории убойных животных. Определение упитанности. Способы транспортировки. Ветеринарно-санитарные предприятия на транспорте. Помещение для предубойного содержания. Прием животных и ветеринарный осмотр. Подготовка животных к убою. Приемка и предубойное содержание сельскохозяйственной птицы. Приемка и предубойное содержание кроликов.	Выполнение задания
ПК 3.2. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови, молока, мочи, фекалий.	Выполнение задания
ПК3.3.Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	Отбор проб для исследования: бактериологического, свежести мяса, трихинеллоскопии, на цистицеркоз, ядовитых веществ и антибиотиков, мясных баночных консервов,	Выполнение задания

ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	колбасных изделий, пищевых жиров, рыбы и рыбных продуктов, растительных пищевых продуктов, экспертизы меда. Сертификация пищевых продуктов. нормативная документация.	Выполнение задания
ПК 3.5. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.	Методики обеззараживания несоответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения. Утилизация конфискатов.	Выполнение задания
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 всрытия.	Методики ветеринарно-санитарной экспертизы субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови. Правила и методика проведения патологоанатомического вскрытия .Оформление документации вскрытия.	Выполнение задания Выполнение задания
ПК 3.8. Участвовать в отборе, консервировании , упаковке и пересылке патологоанатомического материала.	Отбор, консервирование, упаковка и пересылка патологического материала.	Выполнение задания

<u>Общие компетенции</u>

Общие компетенции	**Показатели оценки результата**	**Форма экзамена**

ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Формулирование интереса к будущей профессии и понимание её значимости в современном обществе; Документально подтвержденная: - высокая учебно-познавательная активность на теоретических и практических занятиях; - активное участие в конкурсах, конференциях, олимпиадах по специальности; - участие в исследовательской работе; - ответственная и добросовестная работа на практике.	Защита портфолио
ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Определять категории упитанности убойных животных, транспортирование убойных животных (птицы), предубойное содержание и убой. Определять товароведческую оценку мяса и изменения в мясе после убоя, при хранении. Разрабатывать мероприятия при обнаружении инфекционных заболеваний на МПК, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.	Защита портфолио
ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них	Решение стандартных и	

ответственность.	нестандартных профессиональных ситуаций в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя и сырья животного происхождения.	Защита портфолио
ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Нахождение необходимой информации Использование различных источников, включая электронные. Использование различных приборов, инструментов и оборудования.	Защита портфолио
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Грамотная работа с персональным компьютером, Интернетом, другими электронными носителями на уровне пользователя; Целесообразное использование ИКТ при решении профессиональных ситуационных задач; Ведение электронной документации; Создание базы данных документации ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.	Зашита портфолио
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и лаборантами в ходе обучения.	Защита портфолио
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Доказательство, самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Защита портфолио

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Планирование и организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля, согласно плану проходить повышение квалификации.	Защита портфолио
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Обоснование инноваций в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения. Проявление интереса к исполнению воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний на ветеринарно-санитарной службе Вооруженных сил РФ для осуществления надзора за выполнением ветеринарного законодательства в Вооруженных силах и выполнение специфических мероприятий, присущих только специалистам ветеринарно-санитарного направления.	Защита портфолио Защита портфолио

<u>5.4. Защита портфолио</u>

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Обязательные документы:

аттестационный лист по учебной и производственной практике (оценка деятельности студента во время практик);

сводная ведомость дифференцированных зачетов;

дневник по учебной практике;
дневник по производственной практике;

Дополнительные материалы:
свидетельства, подтверждающие участие во внеурочной учебной деятельности (конкурсах, олимпиадах);
видеоматериалы и фотоматериалы о работе студента на практике;
доклады участников научно – практических конференций;
отзывы организаций, хозяйств о работе студента во время производственной практики;
грамоты, дипломы за спортивные и общественные достижения;
эссе – свободная форма изложения с подчеркнутой индивидуальной позицией автора, его соображения о прохождении практики;
презентации по темам профессионального модуля

5.5 Задание для экзаменующего

Вариант №1

Задание 1:
Текст задания:
В лабораторию ветеринарно-санитарной экспертизы при Беловском рынке привезли тушу баранины и говядины. Мясо считают свежим, если органолептические показатели и проба варки (внешний вид, цвет, консистенция, запах, а также прозрачность и ароматом бульона) соответствует свежему мясу; в мазках отпечатках не обнаружена микрофлора, или в поле зрения препарата единичные кокки и палочковидные бактерии (до 10 микробных тел) и нет остатка распада тканей.
- Какое мясо считают сомнительной свежести?
- Какое мясо считают не свежим?
Условия выполнения задания . Вы можете воспользоваться: персональным компьютером.

Задание 2:
Текст задания:
с.Гончаровка провели подворный убой свиньи до приезда ветеринарного врача и обнаружили такие изменения: заглоточная область отечна, подчелюстные, околоушные, заглоточные и шейные лимфоузлы увеличены, сочные; с поверхности разреза стекает жидкость желтовато-розового цвета.

Легкие отечны, гиперемированы, на легочной и костальной плевре встречаются нежные фибринозные наложения. На эпикарде нашли точечные кровоизлияния. На клапанах сердца варикозные разращения. Селезенка значительно увеличена, усеяна точечными кровоизлияниями, на разрезе ее пульпа размягчена. Печень застойная, граница между корковым и мозговым слоями сглажена, заметны полосчатые кровоизлияния. Кожа и подкожный жир местами инфильтрированы кровянисто-желтоватым экссудатом, отечны и усеяны мелкими кровоизлияниями. Мышцы кровянистые и дряблые, отдельные группы мышц серо-красного или восковидного цвета с матовым оттенком.

- Поставьте и обоснуйте диагноз.
- Провидите ветеринарно-санитарную оценку мяса?
- Мероприятия при переработке мяса свиней убитых на санитарной бойне. Требования безопасности труда рабочего персонала при обнаружении зоонтропонозных болезней.

Условия выполнения задания.

Вы можете воспользоваться: персональным компьютером, слайдами различных заболеваний животных, ветеринарным законодательством.

Задание № 3

Ответить на вопросы тестов.

Вариант № 2

Задание №1

Текст задания:

На птичнике ООО «Ясные зори» забили 600 голов птицы.

- Опишите наружный способ обескровливания птицы
- Опишите, как вы будете проводить ветеринарно-санитарную экспертизу убитой птицы.

Условия выполнения задания.

Вы можете воспользоваться: персональным компьютером, ветеринарным законодательством.

Задание №2

Текст задания:

У бычка Борьки, принадлежащего Гаркавцеву И.И. село Махновка, прекратилась жвачка, рубец вздут, бычок стоял с широко расставленными конечностями, вытянув шею, отмечалось потовыделение. Хозяин думал тимпанияи дорезал бычка.

Послеубойная диагностика: Кровь темного цвета и плохо свернувшаяся, мышцы имеют цвет вареного мяса, пронизаны кровоизлияниями.

Дистрофические изменения печени и почек, кровоизлияния на эпикарде, в сердечной мышце и на плевре, сердце расширено, легкие отечны.
- Поставьте и обоснуйте диагноз.
-Ветеринарно-санитарная оценка туши и внутренних органов.

Условия выполнения задания

Вы можете воспользоваться: персональным компьютером, ветеринарным законодательством.

Задание № 3

Ответить на вопросы тестов.

Вариант № 3

Задание № 1

Текст задания:

При забое 11 кроликов обнаружили: в грудной полости и на плевре гнойно-фибринозный эксссудат желтовато-белого цвета, без запаха, наблюдается катарально-гнойный бронхит, набухание и отечность слизистой оболочки трахеи, гортани. В подкожной клетчатки и в межмышечной ткани гнойные очаги, содержащие белый, липкий гной сметанообразной консистенции. В лимфатических узлах некротические очаги. 3 тушки кроликов истощены.
- Обоснуйте и поставьте диагноз.
- Как вы поступите с истощенными тушками?
- Провести ветеринарно-санитарную экспертизу 8 тушек кроликов.

Условие выполнения задания.

Вы можете воспользоваться персональным компьютером и ветеринарным законодательством.

Задание № 2

Текст задания:

Молоко- это однородная жидкость белого или желтовато-белого цвета со специфическим запахом и слегка сладковатым вкусом.
- Опишите пороки молока кормового и бактериального происхождения.

Условия выполнения задания.

Вы можете воспользоваться персональным компьютером.

Задание № 3

Ответить на вопросы тестов.

Вариант № 4

Задание № 1

Текст задания:

Свинья худела, ее зарезали и при осмотре внутренних органов обнаружили: печень имеет бугристую поверхность, а сверху матово-серый цвет, на разрезе в печени обнаружили пузыри, заполненные жидкостью, в легких обнаружили прозрачные пузыри внутри с затемнением. Туша желтушна, истощена.

- Обоснуйте и поставьте диагноз.
- Проведете санитарную оценку внутренних органов туши.

Условия выполнения задания.

Вы можете воспользоваться персональным компьютером.

Задание № 2

Текст задания:

В колбасный цех поступило мясо остывшее, охлажденное и мороженое для производства колбасы.

- Из каких основных операций состоит технология производства колбас.
- При каких пороках колбасы бракуют или отправляют на техническую утилизацию.

Условия выполнения задания.

Вы можете воспользоваться персональным компьютером.

Задание № 3

Ответить на вопросы тестов.

Вариант № 5

Задание № 1
Текст задания:
В ветеринарную лабораторию при Суджанском рынке привезли тушу дикого кабана на продажу.
- На какое заболевание необходимо исследовать мясо?
- Проведите технику исследования проб мяса.
- Санитарная оценка туши и внутренних органов.

Условия выполнения задания.
Вы можете воспользоваться ветеринарным законодательством и персональным компьютером.

Задание № 2
Текст задания:
На рынок поступили яйца куриные: масса не менее 58 гр. Чистая и крепкая скорлупа, неподвижная пуга, желток прочный, едва заметен, занимает центральное положение в яйце, зародышевый диск не заметен.
- Определить к какой категории относятся яйца?
- Какие факторы способствуют быстрой порче яиц?
- Как используют яйца гусей и уток?
- Как поступают с яйцами из хозяйства, неблагополучного по остропротекающим инфекционным болезням?

Условия выполнения задания.

Вы можете воспользоваться: персональным компьютером, ветеринарным законодательств

Задание № 3

Ответить на вопросы тестов.

Вариант № 6

Задание № 1
Текст задания.
В селе Замостье зарезали бычка в возрасте 7 месяцев , причиной убоя являлось то, что плохо рос , вяло принимал корм , врач вводил витамины , антибиотики.
При осмотре печень увеличена , ломкая темно- оранжевого цвета . В паренхиме обнаружили мелкие серо-белые очажки. Мезентеральные лимфатические узлы набухшие, сочные , гиперемированы. В кишечнике- катаральное воспаление .Отдел тонких кишок наполнен газом, в нем содержится мутная густая слизь. Слизистая оболочка кишечника отечна, местами гиперемирована .Слизистая оболочка тонких кишок разрыхлена и покрыта грязно – серым и отрубе видным налётом . Селезёнка увеличена , пульпа её малиново- красная. В легких уплотненные пневмонические участки. В перикарде содержится серозно- фибринозный экссудат .Сердечная мышца дряблая, бледная.
-Обоснуйте и постав те диагноз .
-Проведите санитарную оценку туши и внутренних органах.
Условия выполнения задания
Вы можете воспользоваться Вет. Законодательством , персональным компьютером .
Задание № 2
Текст задания.
Пала корова в возрасте 18 лет.
-Рассказать технику вскрытия трупа коровы.

-Заполнить АКТ вскрытия трупа .
Условия выполнения задания.
Вы можете воспользоваться персональным компьютером.

Задание № 3

Ответить на вопросы тестов.

Вариант № 7

Задание № 1
Правила доставки на рынок пищевых продуктов .
Ветеринарно-санитарный контроль пищевых продуктов на рынках .
Условия выполнения задания .
Вы можете воспользоваться персональным компьютером.
Задание №2
Текст задания .
Пал подсвинок в возрасте 5 месяца.
-Провести вскрытие трупа .
- Заполнить АКТ вскрытия .
Условия выполнения задания .
Вы можете воспользоваться компьютером и Вет. Законодательством.
Задание № 3

Ответить на вопросы тестов.

Вариант№ 8

Задание№1
Текст задания .
В хозяйстве забили 10 голов крупно рогатого скота , собрали кровь.
-какие кормовые продукты готовят из крови.
- переработка крови для лечебных целей.

Условия выполнения задания
Вы можете воспользоваться собственным компьютером .
Задание №2
Текст задания .
Пала овце матка в возрасте 6 лет .
-проведите вскрытие трупа .
-заполните акт вскрытия трупа животного.
Условия выполнения задания
Вы можете воспользоваться персональным компьютером .

Задание № 3

Ответить на вопросы тестов.

Вариант №9

Задание №1
Лошади вскормили слежавшийся, загрязненный землёю, навозом силос. У лошади наблюдается общая слабость , слюнотечение, частая зевота, нарушен акт жевания. Вода и жидкий корм не проглатывает и вытекает через носовые ходы .Зрачки расширены , верхние веки опущены. Перистальтика кишечника отсутствует .
- обоснуйте и поставьте диагноз.
-как поступают с больными животными , продуктами убоя.
Условия выполнения задания .
Вы можете воспользоваться : собственным компьютером .
Задание №2
Текст задания
Пала коза в возрасте 7 лет
-проведите вскрытие трупа
-заполните акт вскрытия трупа животного.
Задание № 3
Ответить на вопросы тестов.

Вариант№ 10

Задание №1
Текст задания .
Пали 3 курицы при вскрытии обнаружили : кровоизлияние на сердечных оболочках и в мышцах сердца . Печень увеличена , под капсулой

некротические узелки. Слизистая кишечника воспалена, с полосчатыми кровоизлияниями .
- обоснуйте и поставьте диагноз.
-санитарная оценка забитой птицы.
Условия выполнения задания.
Вы можете воспользоваться персональным компьютером, ветеринарным законодательством
Задание № 2
Текст задания.
Опишите технику вскрытия трупа курицы.
Условия выполнения задания .
Вы можете воспользоваться персональным компьютером.
Задание № 3
Ответить на вопросы тестов.

Вариант №11

Задание 1:
Текст задания:
Животных для убоя в зависимости от возраста подразделяют на 4 группы. В каждой из этих групп по степени упитанности животных подразделяют на 2 категории.
Животные 1 группы взрослый скот (коровы, быки, волы и телки в возрасте старше 3 лет). У животных 1 группы (кроме быков) низшие пределы показателей должны быть следующие: мускулатура развита удовлетворительно, формы туловища несколько угловатые, лопатки выделяются, бедра слегка подтянуты; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают, но не резко; отложение подкожного жира прощупываются у основания хвоста и на седалищных буграх, у волов мошонка слабо заполнена жиром и на ощупь мягкая.
-Определить к какой категории упитанности относятся животные?
- Какие перевозки более экономичны и незначительны потери живой массы, дальность перевозки составляет 150-300 км.
Условия выполнения задания. Вы можете воспользоваться: персональным компьютером.
Задание 2:
Текст задания:
На мясоперерабатывающее предприятие поступили 12 голов лошадей автомобильным транспортом.
- сколько было машин
- опишите порядок приемки убойных животных
- содержание животных в карантинном отделении

Условия выполнения задания: вы можете воспользоваться персональным компьютером.

Задание № 3

Ответить на вопросы тестов

Вариант №12

Задание 1:

Текст задания:

Партию свиней отправляют на мясоперерабатывающее предприятие по маршруту г.Суджа – г.Курск автомобильным транспортом.

- заполните необходимую ветеринарную документацию
- задачи ветеринарного специалиста при транспортировке животных.

Условия выполнения задания : вы можете воспользоваться персональным компьютером, документацией при транспортировании животных.

Задание 2:

Текст задания:

Осматриванием и прощупываем у крупного рогатого скота губы и язык, затем делаем по два параллельных разреза наружных жевательных мышц и один внутренний. Вскрываем и осматриваем подчелюстные и околоушные лимфоузлы.

Легкие. Осматриваем и прощупываем. Вскрываем и осматриваем бронхиальные и средостенные лимфоузлы.

Сердце. Осматриваем сердечную сумку и эпикард, несколькими продольными разрезами вскрываем левый и правый желудочки и тщательно осматриваем.

Печень. Обращаем внимание на внешний вид печени, величину, форму, цвет и консистенцию. Двумя или тремя разрезами рассекаем крупные желчные ходы.

- Назовите личинок которых мы можем обнаружить при осмотре жевательных мышц, сердца.
- Какие изменения и заболевания мы можем обнаружить про осмотре и прощупывании легких.

- Какие изменения и заболевания мы можем обнаружить при исследовании печени.

Условия выполнения задания. Вы можете воспользоваться: персональным компьютером, слайдами различных заболеваний

Задание № 3

Ответить на вопросы тестов.

Вариант № 13

Задание 1:

Текст задания:

Перевозка племенного крупного рогатого скота (телок 24 головы) на дальнее расстояние железнодорожным транспортом.

- Назовите перечень мероприятий, которые необходимо провести во время доставки скота на станцию погрузки.
- Назовите преимущества размещения животных вдоль вагона.
- Какие действия проводника в случае отказа животных от корма и воды, или падеже.

Условия выполнения задания . Вы можете воспользоваться: персональным компьютером, интернетом, ветеринарным законодательством.

Задание 2:

Текст задания:

Исследование туши и органов лошади. Тщательно осматривают вырубленную носовую перегородку и трахею. При исследовании легких сначала их прощупывают, а потом делают несколько разрезов и тщательно осматривают.

- На наличие каких узелков осматривают носовую перегородку, трахею, легкие.
- Как вскрывают жевательные мышцы?

Условия выполнения задания. Вы можете воспользоваться: персональным компьютером, слайдами различных заболеваний

Задание № 3

Ответить на вопросы тестов.

Вариант № 14

Задание 1:
Текст задания:
Крупный рогатый скот быков – 16 голов перевозят железнодорожным транспортом. Путь следования п. Пристень Курской области – г.Брянск мясокомбинат.
- Сколько необходимо вагонов? Проводников?
- Назовите перечень мероприятий которые необходимо проводить в пути следования.
- В какое время должны принять партию крупного рогатого скота на Брянский мясокомбинат?

Условия выполнения задания . Вы можете воспользоваться: персональным компьютером , ветеринарным законодательством.

Задание 2:
Текст задания:
Ветеринарные правила допуска на убой животных вакцинированных против сибирской язвы, иммунизированных противосибироязвенной сывороткой.
- Через сколько дней вы разрешите на убой вакцинированных животных?
- После прививки наблюдаются осложнения, опишите симптомы осложнения, через сколько дней можно забивать животных?
- Животных, иммунизированных противосибироязвенной сывороткой.

Условия выполнения задания. Вы воспользоваться: ветеринарным законодательством, собственным компьютером.

Задание № 3
Ответить на вопросы тестов.

Вариант № 15

Задание 1:

Текст задания:

В хозяйстве ООО «Мартыновка» 6 коров покусала бешеная лиса.

- Сколько длиться инкубационный период при бешенстве?
- На какой день до появления клинических признаков заболевания в слюне больного животного появляется вирус бешенства?
- Каких животных разрешается убивать на месте в хозяйстве?
- Вынужденно привитых животных антирабической вакциной разрешается убивать?

Условие выполнения задания . Вы можете воспользоваться: ветеринарным законодательством, собственным компьютером.

Задание 2:

Текст задания:

На мясоперерабатывающем предприятии провели убой коровы, лошади с предварительным оглушением.

- Оглушение стилетом, его недостатки?
- Оглушение молотом и его недостатки?
- Оглушение при помощи пневматического пистолета и его недостатки?
- Электрооглушение?

Условие выполнения задания . Вы можете воспользоваться: персональным компьютером.

Задание № 3

Ответить на вопросы тестов.

Вариант № 16

Задание 1:
Текст задания:
На территории мясоперерабатывающего предприятия г.Суджа на 2 сутки после приема свиней 300 голов от ч.п. Петрова О.О. появились свиньи больные чумой.
- Назовите перечень мероприятий, которые необходимо провести на мясоперерабатывающем предприятии?
- Назовите мероприятия которые должен провести ч.п.Петрова О.О. в своем хозяйстве при обнаружении больных свиней?

Задание 2:
Текст задания:
На убойном пункте с.Киреевка после обескровливания бычка приступили к разделке туши.
- Перечислите и расскажите совокупность ряда технологических операций?
Условия выполнения задания. Вы можете воспользоваться: ветеринарным законодательством, персональным компьютером.
Задание № 3
Ответить на вопросы тестов.

Вариант № 17

Задание 1:

Текст задания:

В лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы при Суджанском рынке поступили туши, полу тушки, сердце, легкие, печень, почки, языки и головы, тушки кроликов и птицы.

- Провести клеймение мяса и субпродуктов.

Задание 2:

Текст задания:

В лабораторию ветеринарно-санитарной экспертизы при Суджанском рынке поступили 5 туш говядины: мускулатура развития удовлетворительно; остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки не резко выступают, жировые отложения заметны в виде небольших участков на шее, лопатках, бедрах, в тазовой полости и в области паха; слои подкожного жира от 8 ребра к седалищным буграм имеют просветы.

2 туши с менее удовлетворительным развитием мускулатуры (бедра с впадинами); отчетливо выступают остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки; небольшие жировые отложения имеются в области седалищных бугров, поясницы и последних ребер.

- Определите какие туши говядины относятся к 1 категории, а какие ко 2 категории?
- Заполните ветеринарное свидетельство формы № 1

Условия выполнения задания . Вы можете воспользоваться: персональным компьютером.

Задание № 3

Ответить на вопросы тестов.

Вариант № 18

Задание 1:
Текс задания:
Частный предприниматель забил 6 свиней, после разделки туши сложил в 3 целлофановых мешка и повез в Москву для реализации. В Москве вскрыли пакеты и обнаружили: цвет мяса серо-красный, серо-коричневый с зеленоватым оттенком, запах удушливо-кислый с явным ощущением сероводорода. Консистенция мышц стала рыхлая.
- Как называется вид порчи мяса, возникающий в первые сутки его хранения? Какие его причины?
- Ветеринарно-санитарная оценка.
- Заполните ветеринарное свидетельство необходимой формы.
Условия выполнения задания . Вы можете воспользоваться: персональным компьютером, ветеринарным законодательством

Задание 2:
Текст задания:
На мясоперерабатывающем предприятии на конвейере обнаружили: туша коровы плохо обескровлена, мышцы не окоченевают, конечности легко сгибаются в суставах. В местах обнаружения карбункулов имеется темно-красная (лакообразная) инфильтрация мышечной и соединительной тканей. Кровоизлияния в толще мышц шеи и подгрудка регионарные лимфоузлы увеличены, диффузно-красного цвета, окружены желтоватым студенистым инфильтратом. в легких застойный отек, средостенные и бронхиальные лимфоузлы увеличены, темно-красного цвета. На эпикарде и под ним массовые точечные и пятнистые кровоизлияния. Селезенка увеличена, дряблая, на разрезе размягчения pH 5,2:5,3.
- Поставьте и обоснуйте диагноз.
- Составьте правильный алгоритм действий ветеринарного врача в данной ситуации.
- Проведите ветеринарно-санитарную оценку туши.
Условия выполнения задания . Вы можете воспользоваться: инструкцией по дезинфекции сырья животного происхождения и предприятий по его

заготовке, хранению и обработке. Инструкция о мероприятиях против С…….. я……, персональным компьютером.

Задание № 3
Ответить на вопросы тестов.

5.6. Пакет экзаменатора

Количество вариантов задания для экзаменующегося – 18

Время выполнения задания -1 час 30 мин

Оборудование:

- рабочие места по количеству обучающихся

- компьютер, ноутбуки

- учебная литература,

- Ветеринарное законодательство

- бумага, шариковая ручка

Литература для обучающегося:

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=vet 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

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

_ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения_____

код и наименование профессионального модуля

ФИО_____

обучающийся на _____ курсе по / специальности СПО

111801 Ветеринария_____

код и наименование

освоил(а) программу профессионального модуля ПМ.03. . Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения_____

наименование профессионального модуля

в объеме 405час. с «__»._____.20__г. по «__»._____20__г.

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практики)	**Формы промежуточной аттестации**	**Оценка**
МДК 03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	ДЗ	
Уп – учебная практика	Дифференцированный зачет	
ПП – производственная практика	Дифференцированный зачет	

Результаты выполнения задания		
проверяемых компетенций		

ПК 3.1	Убойные животные. Категории убойных животных. Определение упитанности. Способы транспортировки. Ветеринарно-санитарные предприятия на транспорте. Помещение для предубойного содержания. Прием животных и ветеринарный осмотр. Подготовка животных к убою. Приемка и предубойное содержание сельскохозяйственной птицы. Приемка и предубойное содержание кроликов.	
ПК 3.2	Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови, молока, мочи, фекалий	
ПК 3.3	Отбор проб для исследования: бактериологического, свежести мяса, трихинеллоскопии, на цистицеркоз, ядовитых веществ и антибиотиков, мясных баночных консервов, колбасных изделий, пищевых жиров, рыбы и рыбных продуктов, растительных пищевых продуктов, экспертизы меда.	
ПК 3.4	Сертификация пищевых продуктов. нормативная документация.	
ПК 3.5	Методики обеззараживания несоответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения. Утилизация конфискатов.	
ПК 3.6	Методики Ветеринарно-санитарной экспертизы субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови.	
ПК 3.7	Правила и методика проведения патологоанатомического вскрытия .Оформление документации вскрытия.	
ПК 3.8	Отбор, консервирование, упаковка и пересылка патологического материала.	

Результаты защиты портфолио

Коды проверенных компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ОК 1.	Формулирование интереса к будущей профессии и понимание её значимости в современном обществе; Документально подтвержденная: - высокая учебно-познавательная активность на теоретических и практических занятиях; - активное участие в конкурсах, конференциях, олимпиадах по специальности; - участие в исследовательской работе; - ответственная и добросовестная работа на практике.	
ОК 2.	Определять категории упитанности убойных животных, транспортирование убойных животных (птицы), предубойное содержание и убой. Определять товароведческую оценку мяса и изменения в мясе после убоя, при хранении. Разрабатывать мероприятия при обнаружении инфекционных заболеваний на МПК, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.	
ОК 3.	Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя и сырья животного происхождения.	
ОК 4.	Нахождение необходимой информации Использование различных источников, включая электронные. Использование различных приборов, инструментов и оборудования.	
ОК 5.	Грамотная работа с персональным компьютером, Интернетом, другими электронными носителями на уровне пользователя; Целесообразное использование ИКТ при решении профессиональных ситуационных задач; Ведение электронной документации; Создание базы данных документации ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.	
ОК 6.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и лаборантами в ходе обучения.	

ОК 7.	Доказательство, самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	
ОК 8.	Планирование и организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля, согласно плану проходить повышение квалификации.	
ОК 9.	Обоснование инноваций в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.	
ОК 10	Проявление интереса к исполнению воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний на ветеринарно-санитарной службе Вооруженных сил РФ для осуществления надзора за выполнением ветеринарного законодательства в Вооруженных силах и выполнение специфических мероприятий, присущих только специалистам ветеринарно-санитарного направления.	

Заключение о сформированности компетенций

Профессиональные и общие компетенции	**Заключение об их сформированности**
ПК 3.1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных.	
ПК 3.2. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	
ПК3.3.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 патологоанатомического материала.	
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 в 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.	
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	

Заключение об освоении вида профессиональной деятельности

Вид профессиональной деятельности Выполнение работ Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения освоен с оценкой

_____

Дата _____.20____г. Подписи членов экзаменационной комиссии

Пономаренко Т.В
Головина Е.К
Леляков Ю.Г
Гуртовая Л.М
Ракова А.Н.