

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ВОЛОГОДСКОЙ ОБЛАСТИ
БПОУ ВО «Вологодский аграрно-экономический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА
МДК 01.03: ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА
для специальности 36.02.01 Ветеринария

Программа подготовки
базовая подготовка

Форма обучения
очная форма обучения

Вологда 2021

Рецензент: Тераевич Алла Сергеевна, преподаватель высшей квалификационной категории БПОУ ВО «Вологодский аграрно-экономический колледж»

Рабочая программа предназначена для преподавания междисциплинарного курса обязательной части профессионального цикла профессионального модуля ПМ 01 Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий,. студентам очной формы обучения специальности 36.02.01 Ветеринария на 3 и 4 курсах в 6-7 семестрах.

Рабочая программа составлена с учетом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 Ветеринария, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации 23.11.2020 года № 657.

В рамках реализации программы предусмотрено моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими региональными и национальными практиками.

СОДЕРЖАНИЕ

.....	1
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА «Ветеринарно-санитарная экспертиза»	4
1.1. Место междисциплинарного курса в структуре образовательной программы СПО подготовки специалистов среднего звена	4
1.2. Цели и задачи междисциплинарного курса – требования к результатам освоения модуля	4
1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы междисциплинарного курса4	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА.....	7
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	7
3.2. Содержание обучения по МДК 02.07	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	13
4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	13
4.3. Общие требования к организации образовательного процесса	15
4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	15
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	Ошибка! Закладка не определена.
5.1 Активные и интерактивные формы проведения занятий ..	Ошибка! Закладка не определена.
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МДК 01.03 «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА».....	Ошибка! Закладка не определена.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

МДК 01.03. «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

1.1. Место междисциплинарного курса в структуре образовательной программы СПО подготовки специалистов среднего звена:

Рабочая программа МДК 01.03 Ветеринарно-санитарная экспертиза является частью ПМ 01 Проведение профилактических, диагностических и лечебных мероприятий, образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 36.02.01. Ветеринария в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий (ПК): ПК 1.2. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.

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

1.2. Цели и задачи междисциплинарного курса – требования к результатам освоения МДК

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

иметь практический опыт:

предубойном осмотре животных и послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов животных.

уметь:

интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных;

знать:

методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 180 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 126 часов, включая:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося – 120 часов,

самостоятельной работы обучающегося -6 часов;

учебной практики - 54 часа.

Учебная практика в объеме 18 часов проводится в 6 семестре, 36 часов в 7 семестре
Промежуточная аттестация предусмотрена в виде дифференцированного зачёта в 6 семестре. По учебной практике – зачёт.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.2.	Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.
ПК 1.3.	Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов (без учебной практики)
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>126</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>120</i>
в том числе:	
лекций	<i>70</i>
практические занятия	<i>50</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>6</i>
в том числе:	
работа с учебной литературой	<i>3</i>
Работа с офисными приложениями и учебной литературой	<i>3</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 6 семестре</i>	

3.2. Содержание обучения по МДК 01.03

Наименование разделов междисциплинарного курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,		Объем часов (макс)	Методы текущего контроля успеваемости
1	2		3	4
МДК 01.03. «Ветеринарно-санитарная экспертиза»			126	
Раздел 1 Технология убоя.	Содержание		20	Фронтальный устный опрос. Компьютерное тестирование Решение проблемных ситуационных задач
	1.	Убойные животные, категории упитанности (15-19 стр)		
	2	Транспортировка животных на боенские предприятия (20-26 стр)		
	3	Предприятия по переработке животных на мясо (27-36 стр)		
	4	Предубойный режим содержания животных (37-44 стр)		
	5	Практическое занятие №1 Прием и предубойная подготовка скота (5-9 стр, практ)		
	6	Основы технологии и первичной переработки животных (45-56 стр)		
	7	Порядок ветеринарного осмотра туш и внутренних органов (76-83 стр)		
	8	Практическое занятие №2 Принципы и методика послеубойной ветсанэкспертизы органов и туш убойных животных (10-24 стр, практ)		
	9	Ветеринарное клеймение (83-87 стр)		
Раздел 2. Учение о мясе.	10	Практическое занятие 3 Клеймение и маркировка мяса и мясопродуктов (25-39 стр, практ)	12	
	11	Морфологический и химический состав мяса (88-98 стр)		
	12	Товароведение мяса (98-102 стр)		

	13	Изменения в мясе при хранении (105-113 стр)		Фронтальный устный опрос. Компьютерное тестирование Решение проблемных ситуационных задач
	14	Практическое занятие № 4 Определение видовой принадлежности мяса (40-52 практ)		
	15	Лабораторная работа №1 Определение степени свежести и доброкачественности образцов мяса.(60-65 стр практ)		
	16	Лабораторная работа №2 Микроскопический и химический анализ свежести мяса. (65-69 практ)		
Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных болезнях	Содержание		16	Компьютерное тестирование Решение проблемных ситуационных задач
	17	Вет.-сан. экспертиза продуктов убоя при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, листериозе (126-141 стр)		
	18	Вет.-сан. экспертиза продуктов убоя при туляремии, лептоспирозе, ящуре, оспе, бешенстве, столбняке, пастереллезе, паратуберкулезе (141-154 стр)		
	19	Вет.-сан. экспертиза продуктов убоя при некробактериозе, злокачественной катаральной горячке, актиномикозе, роже свиней, классической чуме свиней, африканской чуме свиней, болезни Ауески, отечной болезни поросят, сапе (155-173 стр)		
	20	Вет.-сан. экспертиза продуктов убоя при лейкозе, эмкаре, злокачественном отеке, инфекционном ринотрахеите, чуме к.р.с., сепсисе, стахиботриотоксикозе, аспергиллезе (174-186 стр)		
	21	Лабораторная работа №3 Определение мяса больных животных (70-82 стр.практ)		
	22.	Лабораторная работа №4 Бактериоскопия мазков-отпечатков (91-94, 97, 103-104 практ)		
	23	Практическое занятие 5 Использование мяса при обнаружении основных инфекционных и инвазионных болезней (108-110 практ)		
	24	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы (187-201 стр)		

Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инвазионных болезнях	Содержание		8	Фронтальный устный опрос. Компьютерное тестирование Решение проблемных ситуационных задач
	25	Инвазионные болезни, передающиеся человеку через продукты убоя (202-212 стр)		
	26	Лабораторная работа №5 Исследование мяса на трихинеллез (53-59 практ)		
	27	Инвазионные болезни, не передающиеся человеку через продукты убоя (214-218 стр)		
	28	Инвазионные болезни, присущие только животным (218-228 стр)		
Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях незаразной этиологии	29	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях незаразной этиологии (229-235 стр)	6	Фронтальный устный опрос. Компьютерное тестирование Решение проблемных ситуационных задач
	30	Практическое занятие №6 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях (236-238 стр)		
	31	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при радиационном поражении (239-248)		
Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов, нутрий, домашней птицы	32	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий (249-252 стр)	6	Фронтальный устный опрос. Компьютерное тестирование Решение проблемных ситуационных задач
	33	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы (253-261 стр)		
	34	Практическое занятие №7 Товароведческая и санитарная оценка яиц (111-118 стр практ)		
Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при вынужденном убое	35	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при вынужденном убое (262-267 стр)	4	Компьютерное тестирование
	36	Способы и режимы обезвреживания условно-годного мяса (278-280 стр)		
Раздел 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих, беспозвоночных	37	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы (281-300 стр)	6	Компьютерное тестирование Решение проблемных ситуационных задач
	38	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих, беспозвоночных (300-304 стр)		
	39	Лабораторная работа № 6 Определение паразитарной чистоты рыбы		

	40	Дифференцированный зачет	2	
Раздел 9. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас, ветчинно-штучных изделий, консервов	41	Консервирование мяса низкой и высокой температурой, посолом (305-319 стр)	10	Компьютерное тестирование Решение проблемных ситуационных задач
	42	Лабораторная работа №7 Исследование консервов на свежесть органолептическим методом. (315-316 стр)		
	43	Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас, ветчинно-штучных изделий (320-		
	44	Лабораторная работа №8 Исследование образцов вареных и копченых колбас на свежесть органолептическими и биохимическими методами (328-329)		
	45	Транспортировка скоропортящихся продуктов (330-341 стр)		
Раздел 10. Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока	46	Производство молока, (342-371)	6	Компьютерное тестирование Решение проблемных ситуационных задач
	47	Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов (372-381 стр)		
	48	Лабораторная работа № 9 Оценка качества молока (119-134. 135-136, 144 практ)		
Раздел 11. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира, крови, кишечного сырья.	49	Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов	8	Компьютерное тестирование Решение проблемных ситуационных задач
	50	Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров, кишечного сырья, крови.		
	51	Лабораторная работа №10 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров		
	52	Утилизация ветеринарных конфискатов.		
Раздел 12. Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	53	Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	4	Компьютерное тестирование Решение проблемных ситуационных задач
	54	Практическое занятие № 8 Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи + 8 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих		

Раздел 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственном рынке	55	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, на продовольственном рынке.	12	Компьютерное тестирование Решение проблемных ситуационных задач
	56	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда		
	57	Лабораторная работа №11 Ветеринарно-санитарная экспертиза меда на продовольственном рынке		
	58	Лабораторная работа № 12 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственном рынке		
	59	Практическое занятие №9 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, на продовольственном рынке.		
	60	Практическое занятие №10 Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов и грибов на продовольственном рынке.		
Самостоятельная работа при изучении междисциплинарного курса. Систематическая проработка конспектов занятий, основной и дополнительной литературы (по вопросам составленным преподавателем). Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление презентации «Категории упитанности животных» 2. Составление конспекта «Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте» 3. Подготовка сообщения по теме: «Сортовая разрубка туш убойных животных» 4. Составление тестовых вопросов по теме: «Технология получения молока на фермах» 5. Подготовка презентации по теме: «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя нутрий» 6. Написание реферата по теме: «Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы при заразных заболеваниях» 			6	Проверка выполнения задания в тетрадях и на электронных носителях
Всего			120 (126-макс)	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы МДК предполагает наличие лаборатории Ветеринарно-санитарной экспертизы

Полигонов:

1. Учебно-производственные хозяйства с учебной фермой.
2. Музей нормальной и патологической анатомии.

Оборудование лабораторий и 30 рабочих мест в лаборатории:

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие лабораторий:

Оборудование лабораторий и 30 рабочих мест в лабораториях:

1. Ветеринарно-санитарной экспертизы:
 - комплект презентаций;
 - комплект учебно-методической документации;
 - комплект лабораторной посуды и оборудования для определения качества продуктов;
 - прибор «Стейк» для проведения трихинеллоскопии
 - овоскоп.
 - «Лактан» для определения качества молока
 - Водяная баня
 - Рефрактометр
 - «Лактоскан» для определения качества молока
 - Центрифуга
 - Набор реактивов для определения качества мёда и молока
 - Наборы химической посуды.
 - Прибор «Рекорд»
 - Люминоскоп «Филин»
 - Цифровой микроскоп
 - Наборы для окраски мазков-мяса

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- мультимедиапроектор.

Реализация программы МДК предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено на полигонах, животноводческих фермах базовых предприятий. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Медицинская аптечка, средства гигиены, оборудование сельскохозяйственных предприятий и животноводческих ферм, необходимое оборудование и инвентарь для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, вскрытия трупов животных, бланки ветеринарной отчетности.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Боровков М.Ф., Серко С.А., Фролов В.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учебник для вузов – Лань, 2020, 448 с.

Дополнительные источники:

2. Байматов В.Н. Практикум по патологической физиологии, изд. «Лань», 2015г.

Интернет – ресурсы:

1. Патологическая физиология. (Ветеринарная онлайн библиотека). Форма доступа: <http://www.vetlib.ru/pathologie/64-patologicheskaya-fiziologiya.html>
2. Меркурий Россельхознадзор Форма доступа: <https://mercury-vetrif-hs.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия проводятся в специализированной лаборатории. Учебная практика – в лабораториях, полигонах, на животноводческих фермах базовых хозяйств.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках МДК является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках междисциплинарного курса

«Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям». Производственная практика проводится на животноводческих фермах базовых предприятий.

Изучению МДК должно предшествовать изучение общепрофессиональных дисциплин:

- Анатомия и физиология животных;
- Латинский язык в ветеринарии;
- Основы микробиологии;
- Основы зоотехнии;
- Ветеринарная фармакология и освоение профессионального модуля

«Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю МДК «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» и специальности 36.02.01. Ветеринария.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю МДК и специальности 36.02.01. Ветеринария, стаж работы по специальности не менее 1 года.

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального модуля должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 2 года.

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Успешное освоение МДК01.03. «Ветеринарно-санитарная экспертиза» предполагает активное, творческое участие студента на всех этапах его освоения путем планомерной, систематической работы.

При освоении МДК используются следующие сочетания видов учебной работы с методами и формами активизации познавательной деятельности студентов с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся для достижения запланированных результатов обучения и формирования компетенций:

- лекция: проблемная лекция, презентация, групповая дискуссия;
- практическое занятие: разбор конкретных ситуаций;
- внеаудиторная самостоятельная работа студентов: подготовка к практическим занятиям, подготовка презентаций; разработка вопросов теста по темам, схем, таблиц; подготовка к текущему контролю знаний по разделам профессионального модуля.

По специальности Ветеринария 36.02.01 применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии в соответствии с действующими нормативно-законодательными актами РФ. Электронное обучение и дистанционные образовательные технологии применяются при проведении учебных занятий, консультаций, практик, текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся с использованием электронной информационно-образовательной среды колледжа, к которой предоставляется открытый доступ через информационно-телекоммуникационную сеть Интернет.

5.1 Активные и интерактивные формы проведения занятий

Семестр	Вид занятия	Используемые активные и интерактивные формы	Количество часов
6	урок	Групповая дискуссия Тема 2.3. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира, крови, кишечного сырья урок Тема 2.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы урок Тема 2.5. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы	6
	Лабораторная работа	Операционная игра Тема 2.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы	6
6	урок	Групповая дискуссия Тема 2.6. Обеззараживание туш и внутренних органов больных животных	14

		<p>Тема 2.7 Технология и ветеринарно-санитарная экспертиза готовой продукции урок</p> <p>Тема 2.8. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц</p> <p>Тема 2.9. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственном рынке</p>	
7	Лабораторная и практическая работа	<p>Ситуационный анализ</p> <p>Тема 2.7 Технология и ветеринарно-санитарная экспертиза готовой продукции урок №</p> <p>Тема 2.8. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и рыбы</p> <p>Тема 2.9. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственном рынке</p>	12
Итого:			112

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе МДК, обеспечивает организацию и проведение контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Обучение по МДК промежуточной аттестацией в форме комплексного экзамена, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители работодателей.

Формы и методы текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в начале обучения по основной образовательной программе:

Для текущего контроля и промежуточной аттестации в колледже создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

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

1.Перечень тем для дифференцированного зачета по МДК 01.03. «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»

Дифференцированный зачет проходит в форме компьютерного тестирования по темам:

- 1.Убойные животные, подготовка к убою
- 2.Клеймение мяса.
- 3.Убой КРС
- 4..Убой свиней
5. Оценка качества мяса
- 6.Транспортировка убойных животных.
7. Сдача скота
8. Товароведение мяса
9. Видовая принадлежность мяса убойных животных

2.Материалы итогового контроля по МДК 01. 03 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

1. Порядок клеймения голов. Туш и внутренних органов. Зарисуйте все виды клейм и штампов. Дайте характеристику клейм.
2. Методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов крупного рогатого скота.
- 3.Методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов свиней.
- 4.Обеззараживание туш и внутренних органов больных животных (высокой, низкой температурой, посолом).
- 5.Что подлежит ВСЭ от каждой туши?
- 6.Сколько рабочих мест (точек) имеет линия переработки мелкого рогатого скота? Перечислите их.
- 7.Особенности осмотра головы у лошадей.
- 8.Когда можно клеймить мясо?
- 9.Сколько оттисков ветеринарного клейма или штампа ставят на сердце, язык, легкие, печень, почки, голову?
- 10.Что относится к ливеру?
- 11.Сколько рабочих мест (точек) имеет линия переработки свиней? Перечислите их.
- 12.Какие лимфатические узлы осматривают и вскрывают на голове крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота?
- 13.Ветеринарное клеймо имеет три пары цифр. Что обозначает первая пара цифр?
- 14.Сколько оттисков ветеринарного клейма или штампа ставят на мясные туши и полутуши.
- 15.Чем оборудуют рабочее место для проведения ВСЭ?
- 16.Сколько рабочих мест (точек) имеет линия переработки крупного рогатого скота и лошадей? Перечислите их.
- 17.Какие лимфатические узлы вскрывают и осматривают на голове у свиней и на какое заболевание?
- 18.Ветеринарное клеймо имеет три пары цифр. Что обозначает вторая пара цифр?
- 19.Сколько оттисков ветеринарного клейма или штампа ставят на четвертинах, кусках шпика?
- 20.Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве баночных консервов.
- 21.Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынке.
- 22.Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при сибирской язве.
- 23.Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при туберкулезе..

- 24.Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при цистицеркозе свиней и крупного рогатого скота.
- 25.Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при трихинеллезе свиней.
- 26.Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при фасциолезе, диктиокаулезе, эхинококкозе.
- 27.Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при мастите, туберкулезе, бруцеллезе.
- 28.Характеристика пороков молока.
- 29.Пищевая ценность и классификация яиц. Пороки яиц.
- 30.Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.
- 31.Консервирование мяса посолом. Значение посола.
- 32.Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при септических процессах.
- 33.Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства.
- 34.Ветеринарно-санитарный контроль за убоем животных на мясо. Точки ВСЭ у разных видов животных.
- 35.Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и колбасных изделий.

Практические задания.

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

3.Перечень заданий для студентов при прохождении производственной и преддипломной практики:

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

4...Комплект контрольно-оценочных средств по МДК 01.03 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Вариант 1

Задание.

Условие:

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

Требуется:

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

Вариант 2

Задание.

Условие:

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

Требуется:

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

Вариант 3

Задание.

Условие:

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

Требуется:

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

Вариант 4

Задание.

Условие:

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

Марка автомобиля ГАЗ – САЗ – 3507 А 862 НА.

Требуется:

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

Вариант 5**Задание.**

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

Требуется:

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

Вариант 6**Задание.**

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

Требуется:

1. Установить предположительный диагноз.
2. Дать дополнительные сведения о данном заболевании.
3. Отобрать пробы патологического материала для отправки в ветеринарную лабораторию..
4. Заполнить сопроводительную документацию.
5. Провести дифференциальную диагностику подозреваемых заболеваний.
6. Проведите утилизацию трупов павших животных.
7. Каковы могут быть дальнейшие действия ветеринарной службы хозяйства, в зависимости от результатов лабораторных исследований?

Вариант 7**Задание.**

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

Требуется:

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

Вариант 8

Задание.

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

Требуется:

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

Вариант 9

Задание.

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

Требуется:

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

Вариант 10

Задание.

При вынужденном забое в условиях мясокомбината коровы были обнаружены язвы, эрозии, пустулы на слизистой оболочке носового зеркала, ротовой полости, в межкопытной щели, очаги некроза в печени, селезенке, почках. Изменения в сердце носили характер чередующихся полос бледно-серого, серо-желтого и красно-коричневого цвета – «тигровое сердце».

Требуется:

1. Определите вирусное заболевание по имеющимся признакам.
2. Дайте дополнительные сведения о заболевании.
3. Назначьте дополнительное исследование мяса.
4. Дайте санитарную оценку продуктов убоя.

5. Назовите методы обеззараживания продуктов убоя.
6. Как поступают с эндокринным сырьем?
7. Как поступают с продуктами убоя при осложненном течении заболевания?

ЛИСТ
согласования рабочей программы междисциплинарного курса

Специальность: 36.02.01 ВЕТЕРИНАРИЯ

Программа подготовки: базовая

Профессиональный модуль: МДК 01.03 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма обучения: очная


Учебный год 2020/2021

РЕКОМЕНДОВАНА

на заседании методической комиссии ветеринарных дисциплин

протокол № 7 от 18 февраля 2021 г.

Председатель методической комиссии ветеринарных дисциплин

Дисциплины  А.С. Тераевич _____ г

Исполнитель:

Преподаватель  Т.В. Митракова _____ г