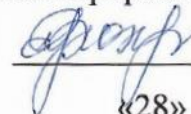


Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный аграрный университет –  
МСХА имени К.А.Тимирязева»  
(ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева)  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Утверждаю:

И.о. проректора по УМиВР

 Е.В. Хохлова

«28» 06 2021 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**МДК 03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и  
сырья животного происхождения**

специальность: 36.02.01 Ветеринария

форма обучения очная

**Москва 2021 г.**

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО), утвержденным приказом Минпросвещения России от 23.11.2020 № 657 по специальности 36.02.01 Ветеринария.

Организация-разработчик: Технологический колледж ФГБОУ ВО  
РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

Разработчик:  
доцент, кандидат вет. наук, доцент Баранович Е.С.



Рабочая программа по дисциплине (утверждена Методической комиссией факультета, протокол № 107 от 15.06.2021)

Рассмотрено на заседании ПЦК специальности 36.02.01 Ветеринария от «15»  
06.2021 протокол №1

Председатель ПЦК



Коровин Ю.И.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	9
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	17
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	21

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### МДК 03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.01 Ветеринария в части освоения основного вида деятельности (ВД): Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения, соответствующих общих компетенций (ОК) и соответствующих дополнительных профессиональных компетенций (ДПК):

<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>
<b>ДПК 3.1.</b>	<b>ДПК 3.2.</b>	<b>ДПК 3.3.</b>	<b>ДПК 3.4.</b>	<b>ДПК 3.5.</b>	<b>ДПК 3.6.</b>
<b>ДПК 3.7.</b>	<b>ДПК 3.8</b>				

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя освоение **МДК 03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в области ветеринарии при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

- проводить предубойный осмотр животных;
- вскрывать трупы животных;
- проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследований;
- консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;

– проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала.

**вариативные умения:**

- проводить ветеринарно-санитарный контроль переработки мяса и мясной продукции;
- проводить ветеринарно-санитарный контроль переработки молока и молочной продукции;
- проводить ветеринарно-санитарный контроль переработки рыбы и рыбной продукции;
- проводить ветеринарно-санитарный контроль переработки непищевого сырья животного происхождения.

**знать:**

- правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;
- методику предубойного осмотра животных;
- правила проведения патологоанатомического вскрытия;
- приемы постановки патологоанатомического диагноза;
- стандарты на готовую продукцию животноводства;
- пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактику;
- методики обеззараживания несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения;
- правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

**вариативные знания:**

- правила судебной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;
- методики проведения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;
- методов фальсификации продуктов, сырья животного происхождения.

Процесс освоения модуля направлен на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Объем ОП – 338 часов, в том числе:

Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем – 148 часов, включая:

Лекции, уроки – 74 часов

Пр. занятия – 74 часов

самостоятельной работы обучающегося – 34 часов

учебной практики – 36 часов

производственной практики – 108 часов;

### Формы контроля

<b>МДК 03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.</b>	другая форма контроля (собеседование)
УП 03. 01 Учебная практика	Диффер. зачет Курсовая работа
ПП 03.01. Производственная практика	Диффер. зачет Курсовая работа
<b>ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения</b>	экзамен

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля **ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения МДК 03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения** является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности 36.02.01 Ветеринария, в том числе дополнительными профессиональными (ДПК) и общими (ОК) компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ДПК 3.1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных

ДПК 3.2. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию

ДПК 3.3. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы

ДПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства

ДПК 3.5. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов

ДПК 3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья

ДПК 3.7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия

ДПК 3.8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля название модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лекции, уроки, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ДПК 3.1. ДПК 3.2. ДПК 3.3. ДПК 3.4. ДПК 3.5. ДПК 3.6. ДПК 3.7. ДПК 3.8.	МДК 03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	182	148	74	74	34		36	108
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108							
	Учебная программа	36							
	Экзамен по модулю	12							
	<b>Всего:</b>	<b>338</b>	<b>148</b>	<b>74</b>	<b>74</b>	<b>110</b>		<b>36</b>	<b>108</b>



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения</b>		338	
<b>МДК 03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения</b>		182	
<b>Тема 1.</b> Факторы, влияющие на мясную продуктивность животных и выход мяса. Транспортировка скота, птицы и продуктов животного происхождения.	<b>Содержание</b>		
	1. Цели, задачи и структура курса. Убойные животные как сырье для мясоперерабатывающей промышленности. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке убойных животных и продуктов животного происхождения.	6	1
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Техника безопасности при выполнении практических работ. Ознакомление с действующими нормативно-технической документацией (Правила, ГОСТы, СанПиНы, ТУ и пр.). Термины и определения. Оформление сопроводительных ветеринарных документов (ветеринарная справка, ветеринарное свидетельство и пр.). Система «Меркурий».	6	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся 1</b>	3	3
	1. Подготовить реферат на тему: «Ветеринарно-санитарный контроль приема, размещения и содержания поступивших партий больных или подозреваемых в заболевании партий животных». 2. Подготовить реферат на тему: «Способы ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств». 3. Подготовить реферат на тему: «Работа дезопромывочных станций и пунктов на железной дороге». 4. Подготовить реферат на тему: «Ветеринарно-санитарные мероприятия при дезинфекции в цехах мясоперерабатывающих предприятий». 5. Подготовить реферат на тему: «Ветеринарно-санитарные мероприятия при дератизации и дезинсекции в цехах мясоперерабатывающих предприятий».		
<b>Тема 2.</b> Убойные и мясоперерабатывающие предприятия. Предубойный режим содержания животных. Технология первичной переработки скота и птицы.	<b>Содержание</b>		
	2. Предприятия по переработке скота и птицы. Ветеринарно-санитарные правила их организации. Прием, предубойное содержание и ветеринарно-санитарный осмотр партий животных и птицы.	6	1
	3. Технология первичной переработки сельскохозяйственных животных и птицы.	6	
	<b>Практические занятия</b>		
	2. Значение лимфатической системы животных при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.		

		Строение лимфатического узла. Топографическое расположение лимфузлов на голове, туше и ливере животных. Видовые особенности.	6	2	
3.		Методика ветеринарно-санитарного осмотра органов и туш на конвейере и в лаборатории ВСЭ рынка. Ветеринарные клейма и штампы. Правила клеймения. Определение упитанности убойных животных и птицы.	6		
<b>Самостоятельная работа обучающихся 2</b>			3	3	
1. Составить презентацию на тему: «Требования к дезинфицирующим веществам, применяемым на мясоперерабатывающих предприятиях» 2. Составить презентацию на тему: «Основные лимфатические узлы крупного рогатого скота». 3. Составить презентацию на тему: «Лимфатические узлы свиньи» 4. Составить презентацию на тему: «Лимфатические узлы лошади» 5. Составить презентацию на тему: «Виды ветеринарных клейм, штампов» 6. Составить презентацию на тему: «Виды товароведческих клейм, штампов»					
<b>Тема 3.</b> Морфологический, химический состав мяса, товароведческая оценка.	<b>Содержание</b>				
	4.	Общее понятие о мясе. Морфологическая и пищевая ценность мяса животных и птицы. Созревание (ферментация) мяса. Особенности созревания мяса больных, переутомленных и истощенных животных.	6	1	
	5.	Виды порчи мяса. Меры профилактики и ветеринарно-санитарная оценка. Товароведческая оценка туш животных. Сортная разрубка мясных туш.	6		
	<b>Практические занятия</b>				
	4.	Определение свежести мяса. Органолептические и лабораторные методы исследования.	6	2	
	5.	Определение мяса от туш больных и утомленных животных. Определение степени обескровливания.	6		
	6.	Определение видовой принадлежности мяса животных. Органолептические и лабораторные методы.	6		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся 3</b>			3	3
	1. Составить презентацию на тему: «Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при отравлениях» 2. Составить презентацию на тему: «Ветсанэкспертиза продуктов убоя птицы при отравлениях» 3. Составить презентацию на тему: «Фальсификация видовой принадлежности мяса и субпродуктов животных». 4. Составить презентацию на тему: «Товароведческая оценка тушек птицы». 5. Составить презентацию на тему: «Микроскопический анализ свежести мяса».				
	<b>Тема 4.</b> Ветеринарно-	<b>Содержание</b>			

санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при заболеваниях скота и птицы.	6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы при заболеваниях инфекционной этиологии.	6	1
	7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы при заболеваниях инвазионной этиологии.	6	
	8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы, рыбы и дичи при заболеваниях незаразной этиологии.	6	
	<b>Практические занятия</b>			2
	7.	Лабораторные исследования и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя и рыбы на наличие паразитов.	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся 4</b>		3	3
1.Подготовить реферат на тему: «Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса при различных заразных болезнях, опасных для человека: сибирская язва». 2.Подготовить реферат на тему: «Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса при различных заразных болезнях, опасных для человека: туберкулез». 3.Подготовить реферат на тему: «Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса при различных заразных болезнях, опасных для человека: бруцеллез». 4.Подготовить реферат на тему: «Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса при различных заразных болезнях, опасных для человека: цистицеркоз». 5.Подготовить реферат на тему: «Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса при различных заразных болезнях, опасных для человека: трихинеллез».				
<b>Тема 5.</b> Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.	<b>Содержание</b>			1
	9.	Общее понятие о пищевых заболеваниях и их классификация. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой и сальмонеллезной этиологии. Профилактика. Ветеринарно-санитарная оценка.	6	2
	10	Болезни, нерегистрируемые на территории РФ (карантинные болезни), меры предотвращения их заноса. Болезни, вызываемые прионами.	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся 5</b>		3	3
	1. Составить презентацию на тему: «Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками». 2. Составить презентацию на тему: «Ветеринарно-санитарная оценка мяса, загрязненного условно патогенной микрофлорой, стафилококками и стрептококками». 3. Составить презентацию на тему: «Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса при различных болезнях, не опасных для человека: африканская чума свиней». 4. Составить презентацию на тему: «Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, при различных заразных болезнях, опасных для человека: ботулизм».			

		5. Составить презентацию на тему: «Факторы, определяющие характер санитарных оценок пищевых продуктов».		
<b>Тема 6.</b> Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя. Обработка и ветеринарно-санитарная экспертиза сырья технического назначения	<b>Содержание</b>			
	11	Ветеринарно-санитарная экспертиза и переработка животного жира-сырца, крови, субпродуктов. Пищевая ценность. Классификация. Пороки.	6	1
	12	Ветеринарно-санитарная экспертиза и переработка кишечного и кожевенно-мехового сырья, технических продуктов. Классификация. Пороки.	6	
	<b>Практические занятия</b>			
	8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. Определение содержания влаги, жира и крахмала в колбасных изделиях.	6	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся 6</b>		3	3
1. Составить презентацию на тему: «Ветсанконтроль и технология производства костного жира» с использованием интернет-ресурсов на электронном носителе. 2. Составить презентацию на тему: «Ветсанконтроль и технология производства лечебных и пищевых продуктов из крови» с использованием интернет-ресурсов на электронном носителе. 3. Составить презентацию на тему: «Заменители кишечных оболочек колбас» с использованием интернет-ресурсов на электронном носителе. 4. Составить презентацию на тему: «Рого-копытное и костное сырье» с использованием интернет-ресурсов на электронном носителе. 5. Составить презентацию на тему: «Санитарная обработка кишечных продуктов» с использованием интернет-ресурсов на электронном носителе.				
<b>Тема 7.</b> Методика и ветеринарно-санитарный и производственный контроль готовой продукции животноводства	<b>Содержание</b>			
	13.	Консервирование мяса и мясных продуктов низкой и высокой температурой, поваренной солью. Новые методы консервирования мяса. Технология производства мясных консервов. Ветеринарно-санитарные условия производства консервов. Пороки. Упаковка, хранение и транспортировка	6	1
	14.	Технология производства колбас и копченостей. Ветеринарно-санитарные условия производства колбас и копченостей. Пороки. Упаковка, хранение и транспортировка	6	
	15.	Технологии добычи рыбы и гидробионтов. Методы первичной переработки и консервирования рыбы.	6	
	16.	Состав и свойства молока. Видовые особенности. Ветеринарно-санитарные требования получения молока-сырья. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при различных заболеваниях животных. Технологии производства кисломолочных продуктов, сметаны и творога, сливочного масла и сыра. Пороки. Хранение, упаковка и транспортировка.		

			6	
	<b>Практические занятия</b>			
	9.	Отбор проб и осмотр мясных консервов. Маркировка. Органолептическое и лабораторное исследование содержимого мясных консервов. Пороки.	6	2
	10.	Отбор проб молока и молочных продуктов. Определение температуры, чистоты, плотности и кислотности молока.	6	
	11.	Определение жира, бактериальной загрязненности в молоке.	6	
	12.	Определение белка, сухих веществ и СОМО в молоке. Определение натуральности молока.	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся 7</b>		3	
	1. Составить презентацию на тему: «Микрофлора холодильников» с использованием интернет-ресурсов на электронном носителе. 2. Составить презентацию на тему: «Стерилизация консервов и ее значение» с использованием интернет-ресурсов на электронном носителе. 3. Составить презентацию на тему: «Консервирование мясопродуктов копчением» с использованием интернет-ресурсов на электронном носителе. 4. Составить презентацию на тему: «Борьба с плесенью на холодильниках» с использованием интернет-ресурсов на электронном носителе. 5. Составить презентацию на тему: «Рыбная промышленность и ее продукция» с использованием интернет-ресурсов на электронном носителе.			3
<b>Тема 8.</b> Методики обеззараживания несоответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения.	<b>Содержание</b>			
	17	Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по утилизации продуктов и сырья животного происхождения. Техническая утилизация конфискатов. Способы обеззараживания, правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.	6	1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся 8</b>		3	3
1. Составить презентацию на тему: «Система транспортировки сырья и готовой продукции утилизационных предприятий». 2. Составить презентацию на тему: «Организация работы по утилизации отходов на птицефабриках». 3. Составить презентацию на тему: «Санитарно-гигиенический режим работы завода по утилизации трупов животных». 4. Составить презентацию на тему: «Очистка сточных вод завода по утилизации трупов животных».				
<b>Тема 9.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на	<b>Содержание</b>			
	18	Положение о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке. Устройство, оборудование, функции и задачи. Особенности и порядок ветеринарно-санитарной		1

рынках		экспертизы продуктов животного и растительного происхождения в лаборатории ВСЭ рынка.	6	
	<b>Практические занятия</b>			
	13	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	6	2
	14	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов и меда.	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся 9</b>		3	3
1. Составить презентацию на тему: «Товароведческая оценка куриных яиц» с указанием их пороков. 2. Составить презентацию на тему: «Экспертиза растительных масел, семян подсолнечника и тыквы». 3. Составить презентацию на тему: «Экспертиза муки, крупы, крахмала, зерновых и бобовых культур». 4. Составить презентацию на тему: «Определение нитратов в продуктах растениеводства». 5. Составить презентацию на тему: «Дозиметрический и радиометрический контроль продуктов на рынке».				
Тема 10. Правила и методика проведения патологоанатомического вскрытия	<b>Содержание</b>			
	19	Учение о смерти. Материал и методы исследования. Смерть и посмертные изменения в организме, дифференциальная диагностика от прижизненных изменений.	6	1
	20	Морфологические проявления нарушений при болезнях животных заразной и незаразной этиологии.	6	
	<b>Практические занятия</b>			
	15	Техника безопасности и меры личной гигиены при работе с трупным материалом. Инструментарий, применяемый при вскрытии, методика его подготовки и использования.	6	2
	16	Методика проведения вскрытия сельскохозяйственных животных и птицы. Видовые особенности.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся 10</b>		7	3
	1	Составить презентацию на тему: «Виды смерти, их характеристика»		
	2	Составить презентацию на тему: «Методика диагностирования случаев насильственной смерти»		
	3	Составить презентацию на тему: «Ветеринарная патологоанатомическая экспертиза случаев смерти при асфиксии, скоропостижной смерти».		
	4	Составить презентацию на тему: «Особенности ветеринарной экспертизы трупного материала при инфекционных заболеваниях»		
5	Составить презентацию на тему: «Особенности проведения ветеринарной экспертизы трупного материала от больных животных незаразной этиологии»			
6	Составить презентацию на тему: «Особенности проведения экспертизы видовой принадлежности трупа»			
7	Составить презентацию на тему: «Особенности вскрытия трупов животных»			
8	Составить презентацию на тему: «Особенности вскрытия трупов птицы»			

	9	Составить презентацию на тему: «Законодательные основы судебной ветеринарной экспертизы»		
	10	Составить презентацию на тему: «Методика сохранения органов и техника приготовления музейных препаратов»		
<b>Тема 11.</b> Стандартизация и сертификация готовой продукции	<b>Содержание</b>		6	1
	21	Сущность и содержание стандартизации и сертификации. Международная организация по стандартизации (ИСО) и информационная система. Организационно-методические принципы сертификации.		
<b>Практика для получения первичных профессиональных навыков (учебная)</b>			<b>36</b>	
1. Участие в организации послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов. Клеймение.				
2. Участие в проведении лабораторной диагностики мяса.				
3. Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевых продуктов на продовольственных рынках.				
4. Участие в проведении оценки качества молока и молочных продуктов.				
5. Химико-токсикологические исследования мяса, мясопродуктов, молока и меда				
6. Участие в обеззараживании не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного				
<b>Производственная практика</b>			<b>108</b>	
1. Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности.				
2. Участие в проведении ветеринарного контроля убойных животных.				
3. Проводить забор образцов крови, мочи, фекалий.				
4. Проводить упаковку и подготовку к исследованию образцов крови, молока, мочи и фекалий.				
5. Проводить забор образцов продуктов животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.				
6. Проводить забор образцов сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.				
7. Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности				
8. Участие в проведении соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства				
9. Участие в проведении обеззараживания несоответствующих стандарту продуктов животного происхождения.				
10. Участие в проведении утилизации конфискатов				
11. Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий.				
12. Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе субпродуктов.				
13. Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого жира и крови.				
14. Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе эндокринного и технологического сырья				
15. Участие в проведении отбора проб молока для ветеринарно-санитарной экспертизы				
16. Участие в проведении отбора молочных продуктов для ветеринарно-санитарной экспертизы				
17. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы молока.				
18. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы молочных продуктов.				
19. Участие в проведении патологоанатомического вскрытия				
20. Участвовать в отборе, проб патологического материала.				

21. Участвовать в консервировании проб патологического материала.		
22. Участвовать в упаковке проб патологического материала.		
23. Оформление сопроводительного документа к патологическому материалу		
24. Участвовать в пересылке проб патологического материала.		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения: «Лаборатория внутренних незаразных болезней», оснащенная соответствующим оборудованием, учебно-наглядными пособиями и лицензионным программным обеспечением, «Лаборатория патологической физиологии и патологической анатомии», оснащенная соответствующим оборудованием, «Лаборатория паразитологии и инвазионных болезней», оснащенная соответствующим оборудованием, «Лаборатория ветеринарной хирургии», «Лаборатория акушерства», оснащенная соответствующим оборудованием.

Полигон

Учебно-производственное хозяйство с учебной фермой

Ветеринарная клиника, оснащенные соответствующим оборудованием.

Учебная аудитория 18 на 30 посадочных мест для проведения учебных занятий всех видов (в т.ч. практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации по адресу ул. Прянишникова д.14 стр. 6 учебный корпус 21. Персональный компьютер с выходом в интернет, экран для проектора, доска маркерная, проектор, 2 колонки, учебные столы, ученические стулья, клавиатура, компьютерная мышь, наглядные пособия, плакаты

Лекционные аудитории 31 и 15 по-120 посадочных мест. Персональный компьютер с выходом в интернет, экран для проектора, доска маркерная, проектор, 2 колонки, учебные столы, ученические стулья, клавиатура, компьютерная мышь, наглядные пособия, плакаты, стенды по адресу ул. Прянишникова д.14 стр. 6 учебный корпус 21.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся, аудитория 6, с выходом в сеть «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета по адресу ул. Прянишникова д.14 стр. 6 учебный корпус 21, специализированная мебель: столы ученические – 6 шт., стулья – 12. Технические средства обучения и материалы: Персональные компьютеры с выходом в интернет – 6 шт.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся – Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова по адресу Лиственничная аллея, 2, корп. 1, – читальные-компьютерные залы (на 50 посадочных мест) с выходом в интернет.

***Перечень не обходимых комплектов лицензионного программного обеспечения.***

Microsoft Office (Microsoft Office Excel, Microsoft Office Word, Microsoft

Office PowerPoint, Microsoft Access 2007), Операционная система Microsoft Windows 10, ZIP, Google Chrome, Adobe Reader, Skype, Microsoft Office 365, Антивирус Касперский.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной литературы, изданной за последние 5 лет, официальными, справочно-библиографическими и периодическими изданиями (российскими журналами).

Каждый обучающийся обеспечен доступом (удаленным доступом) к современным профессиональным базам данных и библиотечным фондам университета и колледжа через электронную информационно-образовательную среду (ЭИОС) Университета путём предварительной регистрации.

Обучающимся предоставлена возможность доступ к информационным ресурсам сети Интернет.

**Учебная литература и ресурсы информационно-образовательной среды университета, включая перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

##### **Основная литература:**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебно-метод. пособие для студентов вузов, обучающихся по спец. 310800-"Ветеринария" / П. В. Житенко, М. Ф. Боровков, Т. А. Григорьева ; Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии им. К. И. Скрябина. - М. : [б. и.], 2003. - 54 с. - Библиогр. в конце разд. . - ISBN 5-86341-191-0 : Цена 15.00 р. - Текст : непосредственный.— ЭБС « ЛАНЬ » – «РГАУ-МСХА»

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по спец. 110401 - Зоотехния / С. Н. Цепковская, Г. А. Трифонов, Р. И. Аксенов ; Пензенская государственная сельскохозяйственная академия. - Пенза : [б. и.], 2006. - 202 с. - Библиогр.: с. 202 ( 10 назв.). - Цена 40.00 р. - Текст : непосредственный.- Текст : непосредственный.. - ЭБС « ЛАНЬ » – «РГАУ-МСХА»

##### **Дополнительная литература:**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства : справочник / П. В. Житенко, М. Ф. Боровков. - М. : Колос, 2000. - 335 с. : ил. - Предм. указ.: с. 328-332. - ISBN 5-10-003361-4 : 60.00 р. - Текст : непосредственный.- Текст : непосредственный.. - ЭБС « ЛАНЬ » – «РГАУ-МСХА»

2. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных и птицы : учебное пособие : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению 110500 Ветеринарно-санитарная экспертиза специальности 110501 - Ветеринарно-санитарная экспертиза / И. Г. Серегин,

В. Е. Никитченко, Д. В. Никитченко. - Москва : РУДН, 2010. - 381 с. : ил ; 21 см. - Библиогр.: с. 370-378. - ISBN 978-5-209-03461-2 : 400.00 р. - Текст : непосредственный.– ЭБС – «РГАУ-МСХА»

#### **Учебно-методические материалы:**

1. Требования по обеспечению безопасности пищевой продукции растительного происхождения непромышленного изготовления на продовольственных рынках : монография / М. П. Бутко [и др.] ; ред. М. П. Бутко. - Москва : Научная библиотека, 2018. - 380 с. : рис., табл. - Библиогр.: с. 376-379. - 1000 экз.. - ISBN 978-5-6040896-3-7 : ~Б. ц. - Текст : непосредственный. - Текст : непосредственный.– ЭБС – «РГАУ-МСХА»

2. Справочное пособие по ветеринарно-санитарной экспертизе мясных, молочных, рыбных и растительных продуктов, меда и яиц : альбом / Л. Л. Соловейчик, А. И. Басанец. - М. : Колос, 1976. - 136 с. : ил. - 2,97 р. - Текст : непосредственный.- Текст : непосредственный.. – ЭБС – «РГАУ-МСХА»

#### **Интернет – ресурсы**

Электронно-библиотечная система РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева (далее ЭБС) сайт [www.library.timacad.ru](http://www.library.timacad.ru)

Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» - <https://cyberleninka.ru/>

Сетевая электронная библиотека аграрных вузов - <https://e.lanbook.com/books>

#### **Нормативно-правовые акты:**

1. ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.
2. ГОСТ Р 51232-98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества.
3. ГОСТ Р 52121-2003 Яйца куриные пищевые. Технические условия;
4. ГОСТ EN 1672-2-2012 Оборудование для обработки пищевых продуктов. Основные принципы. Часть 2. Гигиенические требования;
5. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013).
6. "Перечень заразных болезней, при которых снятие шкур с павших животных запрещается" <http://lawru.info/dok/1968/07/19/n1190093.htm>
7. "Перечень особо опасных болезней, при заболевании которыми животные подлежат уничтожению или убою» <http://lawru.info/dok/1968/07/19/n1190093.htm>
8. НТП-АПК 1.10.07.002-02 Нормы технологического проектирования ветеринарных объектов для городов и иных населенных пунктов ГОСТ Р 55333-2012 Консервы мясорастительные. Технические условия;
9. ГОСТ 12.2.124-2013 Система стандартов безопасности труда. Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности;
10. ГОСТ 12.2.135-95 Оборудование для переработки продукции в мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Общие требования

- безопасности, санитарии и экологии;
11. СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.
  12. СанПиН 2.1.7.1287-03 Почва, очистка населенных мест, бытовые и промышленные отходы, санитарная охрана почвы.
  13. СанПиН 2.1.7.1287-03 Почва, очистка населенных мест, бытовые и промышленные отходы, санитарная охрана почвы.
  14. Федеральный закон «О ветеринарии» от 14.05.1993 N 4979-1 (ред. от 03.07.2016)

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к изучению ПМ.02. Проведение профилактических, диагностических и лечебных мероприятий МДК 02.01 Методики диагностики и лечения заболеваний животных является освоение:

-общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла: анатомия и физиология домашних животных, основы микробиологии, латинский язык в ветеринарии, основы зоотехнии.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Обучение по программе профессионального модуля осуществляют преподаватели дисциплин профессионального учебного цикла ППССЗ, а также преподаватели профильных кафедр, имеющие высшее образование, соответствующее профилю модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ДПК 3.1 Проводить ветеринарный контроль убойных животных	Проводит предубойный осмотр животных; Проводит ветеринарно-санитарный контроль переработки мяса и мясной продукции; Проводит ветеринарно-санитарный контроль переработки молока и молочной продукции; Проводит ветеринарно-санитарный контроль переработки рыбы и рыбной продукции; Проводит ветеринарно-санитарный контроль переработки непищевого сырья животного происхождения.	<b>Текущая аттестация:</b> Устный опрос Практическая работа Экспертная оценка на практическом занятии <b>Промежуточная аттестация:</b> Другие формы контроля; Учебная практика – диффер. зачет; Производственная практика – диффер. зачет Экзамен
ДПК 3.2 Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию	Выполняет операции по отбору образцов крови, молока, мочи, фекалий; оформляет документацию на отобранные пробы. Проводит операции по упаковке и подготовке отобранных проб к транспортировке; Осуществляет подбор лабораторного оборудования для исследования проб; Знает режимы и последовательность лабораторного исследования различных образцов исследуемых проб; Знает назначение и сущность используемого лабораторного метода.	<b>Текущая аттестация:</b> Устный опрос Практическая работа Экспертная оценка на практическом занятии <b>Промежуточная аттестация:</b> Другие формы контроля; Учебная практика – диффер. зачет; Производственная практика – диффер. зачет Экзамен
ДПК 3.3 Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы	Выполняет операции по забору образцов продуктов и сырья животного происхождения; Оформляет документацию на отобранные пробы; Проводит операции по упаковке и подготовке отобранных проб к транспортировке; Осуществляет подбор лабораторного оборудования для исследования проб; знает лабораторное оборудование и приборы по определению качества продукции; Знает режимы и последовательность лабораторного исследования различных образцов исследуемых проб; Знает назначение и сущность используемого лабораторного метода;	<b>Текущая аттестация:</b> Устный опрос Практическая работа Экспертная оценка на практическом занятии <b>Промежуточная аттестация:</b> Другие формы контроля; Учебная практика – диффер. зачет; Производственная практика – диффер. зачет Экзамен
ДПК 3.4 Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства	Знает современные методы лабораторных и инструментальных исследований для диагностики заболеваний незаразной, инвазионной и инфекционной патологии; Проводит ветеринарно-санитарный контроль всех поступающих на продажу продуктов животного и растительного происхождения; Оформляет журналы и документацию лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы; Проводит лабораторные методы исследования продуктов, контроль санитарной обработки помещений, инвентаря, тары; Знает нормативно-техническую документацию по ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов;	<b>Текущая аттестация:</b> Устный опрос Практическая работа Экспертная оценка на практическом занятии <b>Промежуточная аттестация:</b> Другие формы контроля; Учебная практика – диффер. зачет; Производственная практика – диффер. зачет Экзамен

	<p>Владеет лабораторным оборудованием и приборами по определению качества продукции; Знает современные методики диагностики патологий различной этиологии; методы фальсификации продовольственного сырья и продуктов питания;</p>	
<p>ДПК 3.5 Проводить обеззараживание несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискантов</p>	<p>Проводит расчет и подбор технологического оборудования для обеззараживания некондиционного сырья и продуктов животного происхождения; Организует рабочие места для утилизации ветконфискантов, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; Выбирает и обеспечивает оптимальные режимы работы технологического оборудования, обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения; Знает назначение, устройство и принципы действия оборудования по утилизации конфискантов.</p>	<p><b>Текущая аттестация:</b> Устный опрос Практическая работа Экспертная оценка на практическом занятии <b>Промежуточная аттестация:</b> Другие формы контроля; Учебная практика – диффер. зачет; Производственная практика – диффер. зачет Экзамен</p>
<p>ДПК 3.6 Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья</p>	<p>Использует методы лабораторных и инструментальных исследований в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья; Организует рабочие места для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья: Проводит ветеринарно-санитарную оценку всех поступающих на продажу продуктов; Оформляет документацию лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы; Проводит лабораторные методы исследования продуктов, контроль санитарной обработки помещений, инвентаря, тары; Знает лабораторное оборудование и приборы по определению качества продукции; Знает методы определения фальсификации продовольственного сырья и продуктов питания.</p>	<p><b>Текущая аттестация:</b> Устный опрос Практическая работа Экспертная оценка на практическом занятии <b>Промежуточная аттестация:</b> Другие формы контроля; Учебная практика – диффер. зачет; Производственная практика – диффер. зачет Экзамен</p>
<p>ДПК 3.7 Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия</p>	<p>Использует современные методы лабораторных и инструментальных исследований для проведения патологоанатомического вскрытия; Организует рабочие места для проведения патологоанатомического вскрытия, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; Выбирает и обеспечивает оптимальные методы проведения патологоанатомического вскрытия; Знает назначение, устройство и принципы действия оборудования для проведения патологоанатомического вскрытия.</p>	<p><b>Текущая аттестация:</b> Устный опрос Практическая работа Экспертная оценка на практическом занятии <b>Промежуточная аттестация:</b> Другие формы контроля; Учебная практика – диффер. зачет; Производственная практика – диффер. зачет Экзамен</p>
<p>ДПК 3.8 Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке</p>	<p>Выполняет расчеты и подбор технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения;</p>	<p><b>Текущая аттестация:</b> Устный опрос Практическая работа</p>

патологического материала	<p>Организует рабочие места для изготовления продуктов длительного хранения, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>Выбирает и обеспечивает оптимальные режимы работы технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья.</p> <p>Знает назначение, устройство и принципы действия оборудования по производству продуктов длительного хранения из животного сырья.</p>	<p>Экспертная оценка на практическом занятии</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> Другие формы контроля; Учебная практика – диффер. зачет;</p> <p>Производственная практика – диффер. зачет</p> <p>Экзамен</p>
---------------------------	--	---

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Знает и умеет выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p><b>Текущая аттестация:</b> Устный опрос Практическая работа Экспертная оценка на практическом занятии</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> Другие формы контроля; Учебная практика – диффер. зачет; Производственная практика – диффер. зачет Экзамен</p>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p><b>Текущая аттестация:</b> Устный опрос Практическая работа Экспертная оценка на практическом занятии</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> Другие формы контроля; Учебная практика – диффер. зачет; Производственная практика – диффер. зачет Экзамен</p>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p><b>Текущая аттестация:</b> Устный опрос Практическая работа Экспертная оценка на практическом занятии</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> Другие формы контроля; Учебная практика – диффер. зачет; Производственная практика – диффер. зачет Экзамен</p>
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p><b>Текущая аттестация:</b> Устный опрос Практическая работа Экспертная оценка на практическом занятии</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> Другие формы контроля; Учебная практика – диффер. зачет; Производственная практика – диффер. зачет Экзамен</p>
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Может использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<p><b>Текущая аттестация:</b> Устный опрос Практическая работа Экспертная</p>

		<p>оценка на практическом занятии</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  Другие формы контроля;  Учебная практика – диффер. зачет;  Производственная практика –  диффер. зачет  Экзамен</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p><b>Текущая аттестация:</b>  Устный опрос  Практическая работа Экспертная оценка на практическом занятии</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  Другие формы контроля;  Учебная практика – диффер. зачет;  Производственная практика –  диффер. зачет  Экзамен</p>