



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева)



Е.В. Хохлова

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, 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 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				

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 пересыпать 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

МДК 03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.	другая форма контроля (собеседование)
УП 03. 01 Учебная практика	Диффер. зачет Курсовая работа
ПП 03.01. Производственная практика	Диффер. зачет Курсовая работа
ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	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			
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							
	Всего:	338	148	74	74	110		36	108

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
ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения		338	
МДК 03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения		182	
Тема 1. Факторы, влияющие на мясную продуктивность животных и выход мяса. Транспортировка скота, птицы и продуктов животного происхождения.	Содержание		
	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
	Практические занятия		
	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
Тема 2. Убойные и мясоперерабатывающие предприятия. Предубойный режим содержания животных. Технология первичной переработки скота и птицы.	Самостоятельная работа обучающихся 1	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».		
	Содержание		
	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	
	Практические занятия		
	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	
	Самостоятельная работа обучающихся 2		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»		3	
Тема 3. Морфологический, химический состав мяса, товароведческая оценка.	Содержание			
	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. Сортовая разрубка мясных туш.	6	
	Практические занятия			2
	4.	Определение свежести мяса. Органолептические и лабораторные методы исследования.	6	
	5.	Определение мяса от туш больных и утомленных животных. Определение степени бескровливания.	6	
	6.	Определение видовой принадлежности мяса животных. Органолептические и лабораторные методы.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся 3		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».		3	
Тема 4. Ветеринарно-	Содержание			

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		
	Практические занятия			2	
	7.	Лабораторные исследования и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя и рыбы на наличие паразитов.	6		
	Самостоятельная работа обучающихся 4			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».			3	
	5.Подготовить реферат на тему: «Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса при различных заразных болезнях, опасных для человека: трихинеллез».				
Тема 5. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.	Содержание			1	
	9.	Общее понятие о пищевых заболеваниях и их классификация. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой и сальмонеллезной этиологией. Профилактика. Ветеринарно-санитарная оценка.	6	2	
	10	Болезни, нерегистрируемые на территории РФ (карантинные болезни), меры предотвращения их заноса. Болезни, вызываемые прионами.	6		
	Самостоятельная работа обучающихся 5			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».		
Тема 6. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя. Обработка и ветеринарно-санитарная экспертиза сырья технического назначения	Содержание 11 Ветеринарно-санитарная экспертиза и переработка животного жира-сырца, крови, субпродуктов. Пищевая ценность. Классификация. Пороки. 12 Ветеринарно-санитарная экспертиза и переработка кишечного и кожевенно-мехового сырья, технических продуктов. Классификация. Пороки. Практические занятия 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. Определение содержания влаги, жира и крахмала в колбасных изделиях.	6 6 6	1 2 3
	Самостоятельная работа обучающихся 6 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.	3	3
Тема 7. Методика и ветеринарно-санитарный и производственный контроль готовой продукции животноводства	Содержание 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 14. Технология производства колбас и копченостей. Ветеринарно-санитарные условия производства колбас и копченостей. Пороки. Упаковка, хранение и транспортировка 15. Технологии добычи рыбы и гидробионтов. Методы первичной переработки и консервирования рыбы. 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 6 6	1

			6	
	Практические занятия			
9.	Отбор проб и осмотр мясных консервов. Маркировка. Органолептическое и лабораторное исследование содержимого мясных консервов. Пороки.	6		
10.	Отбор проб молока и молочных продуктов. Определение температуры, чистоты, плотности и кислотности молока.	6		2
11.	Определение жира, бактериальной загрязненности в молоке.	6		
12.	Определение белка, сухих веществ и СОМО в молоке. Определение натуральности молока.	6		
	Самостоятельная работа обучающихся 7		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 плесенями 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.			
Тема 8. Методики обеззараживания несоответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения.	Содержание			
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
	Самостоятельная работа обучающихся 8		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».			
Тема 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на	Содержание			
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	
		Практические занятия		
	13	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	6	2
	14	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов и меда.	6	
		Самостоятельная работа обучающихся 9		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		Содержание		
	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	
		Практические занятия		2
	15	Техника безопасности и меры личной гигиены при работе с трупным материалом. Инструментарий, применяемый при вскрытии, методика его подготовки и использования.	6	
	16	Методика проведения вскрытия сельскохозяйственных животных и птицы. Видовые особенности.	4	
		Самостоятельная работа обучающихся 10		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»				
Тема 11. Стандартизация и сертификация готовой продукции	Содержание		6	1		
	21	Сущность и содержание стандартизации и сертификации. Международная организация по стандартизации (ИСО) и информационная система. Организационно-методические принципы сертификации.				
Практика для получения первичных профессиональных навыков (учебная)			36			
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						
Производственная практика			108			
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

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.	Текущая аттестация: Устный опрос Практическая работа Экспертная оценка на практическом занятии Промежуточная аттестация: 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.	Текущая аттестация: Устный опрос Практическая работа Экспертная оценка на практическом занятии Промежуточная аттестация: 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;	Текущая аттестация: Устный опрос Практическая работа Экспертная оценка на практическом занятии Промежуточная аттестация: 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;	Текущая аттестация: Устный опрос Практическая работа Экспертная оценка на практическом занятии Промежуточная аттестация: 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 нестандартного продуктов и сырья животного происхождения; Знает назначение, устройство и принципы действия оборудования по утилизации конфискантов.</p>	<p>Текущая аттестация: Устный опрос Практическая работа Экспертная оценка на практическом занятии Промежуточная аттестация: 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>Текущая аттестация: Устный опрос Практическая работа Экспертная оценка на практическом занятии Промежуточная аттестация: 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>Текущая аттестация: Устный опрос Практическая работа Экспертная оценка на практическом занятии Промежуточная аттестация: 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>Текущая аттестация: 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>Промежуточная аттестация:</p> <p>Другие формы контроля;</p> <p>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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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>Текущая аттестация:</p> <p>Устный опрос</p> <p>Практическая работа</p> <p>Экспертная оценка на практическом занятии</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>Другие формы контроля;</p> <p>Учебная практика – диффер. зачет;</p> <p>Производственная практика – диффер. зачет</p> <p>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>Текущая аттестация:</p> <p>Устный опрос</p> <p>Практическая работа</p> <p>Экспертная оценка на практическом занятии</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>Другие формы контроля;</p> <p>Учебная практика – диффер. зачет;</p> <p>Производственная практика – диффер. зачет</p> <p>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>Текущая аттестация:</p> <p>Устный опрос</p> <p>Практическая работа</p> <p>Экспертная оценка на практическом занятии</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>Другие формы контроля;</p> <p>Учебная практика – диффер. зачет;</p> <p>Производственная практика – диффер. зачет</p> <p>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>Текущая аттестация:</p> <p>Устный опрос</p> <p>Практическая работа</p> <p>Экспертная оценка на практическом занятии</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>Другие формы контроля;</p> <p>Учебная практика – диффер. зачет;</p> <p>Производственная практика – диффер. зачет</p> <p>Экзамен</p>
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Может использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<p>Текущая аттестация:</p> <p>Устный опрос</p> <p>Практическая работа</p> <p>Экспертная оценка на практическом занятии</p>

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