

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Дагестанский государственный аграрный университет  
им. М.М.Джамбулатова»  
Аграрно-экономический техникум



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА 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

для специальности  
среднего профессионального образования  
36.02.01 Ветеринария

Форма обучения – очная  
Срок получения СПО по ППСЗ – 3 года 10 месяцев

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 36.02.01 «Ветеринария».

Организация-разработчик: Аграрно-экономический техникум Дагестанского ГАУ  
им. М.М. Джембулатова

**Разработчик:**

преподаватель ПЦК общепрофессиональных  
и специальных дисциплин по специальности

ветеринария  
(занимаемая должность)



(подпись)

к.б.н. Д.А. Аветисова  
(степ., инициалы, фамилия)

Одобрено на заседании ПЦК общепрофессиональных  
и специальных дисциплин по специальности

ветеринария

« 20 » апреля 2021 г., протокол № 7

Председатель ПЦК



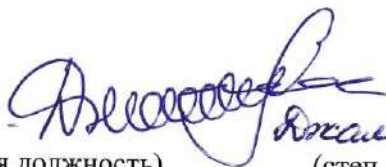
(подпись)

Ю.А. Бариев  
(степ., инициалы, фамилия)

Эксперт:

начальник ветеринарного  
станции Печинского рай-  
она З. Мамлагулов  
(место работы)

(занимаемая должность)



З. Мамлагулов З. М.  
(степ., инициалы, фамилия)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>СТР. 4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>СТР. 7</b>
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>СТР. 9</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>СТР. 32</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>СТР. 34</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ 03 «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 36.02.01 Ветеринария в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) :

ПК 3.1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных.

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

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

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

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

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

ПК 3.7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована:

- в дополнительном профессиональном образовании по программе повышения квалификации при наличии начального профессионального образования по профессии ветеринарный фельдшер;
- в профессиональной подготовке и переподготовке работников в области сельского хозяйства при наличии среднего или высшего профессионального образования нетехнического профиля;

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

**Цель** – подготовить специалиста, будущего ветеринарного фельдшера, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

### **Задачи:**

- приобрести навыки самостоятельно решать основные вопросы, связанные с заготовкой, транспортировкой, хранением, переработкой и реализацией мясного сырья и продуктов;
- уметь в производственных условиях применять методы контроля и оценки сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения;
- освоить проведение ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;
- приобрести навыки по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств и проводить ветеринарно-санитарные мероприятия в случаях обнаружения болезней животных, опасных для человека

Процесс изучения методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения направлен на формирование следующих компетенций:

- проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной
- продукции животноводства и растениеводства, знать правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе;

### **иметь практический опыт:**

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

### **уметь:**

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

**знать:**

- правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и 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 профилактика;
- методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;
- правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

**1.3.Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего – **630** часов;

максимальной учебной нагрузки обучающегося **270** часов , включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **180** часа;

самостоятельной работы обучающегося - **90** часа.

производственная практика - **144** часа.

учебная практика – **216** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.03 является овладение обучающимися видов профессиональной деятельности (ВПД) МДК 03.01.«Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	проводить ветеринарный контроль убойных животных
ПК 3.2	проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию
ПК 3.3	проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы
ПК 3.4	определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства
ПК 3.5	проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов
ПК 3.6	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья
ПК 3.7	Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия
ПК 3.8	Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

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



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование 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. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>ПК 3.1-3.8</b>	<b>Введение</b>	<b>2</b>							
<b>ПК 3.1, 3.2, 3.3</b>	<b>Раздел 1.</b> Убойные животные. Транспортирование животных (птицы). Предубойное содержание и убой. Методика осмотра голов, туш и внутренних органов	<b>38</b>	<b>26</b>	6	-	<b>12</b>		-	
<b>ПК 3.4, 3.5</b>	<b>Раздел 2.</b> Морфология, химия и товароведения мяса. Изменения в мясе после убоя и при хранении	<b>16</b>	<b>10</b>	6	-	<b>6</b>	-	-	
<b>ПК 3.3</b>	<b>Раздел 3.</b> Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови. Утилизация ветеринарных конфискатов	<b>12</b>	<b>6</b>	2		<b>6</b>			
<b>ПК 3.4, 3.5</b>	<b>Раздел 4.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инфекционной, инвазионной, незаразной этиологии, отравлениях и радиационном загрязнении	<b>42</b>	<b>28</b>	10		<b>14</b>			
<b>ПК 3.2, 3.3, 3.5</b>	<b>Раздел 5.</b> Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии	<b>14</b>	<b>10</b>	4		<b>4</b>			

	ветеринарной службы								
<b>ПК 3.7, 3.8</b>	<b>Раздел 6. Обезвреживание туш и внутренних органов больных животных</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	4		<b>4</b>			
<b>ПК 3.6, 3.7</b>	<b>Раздел 7. Ветеринарно-санитарный и производственный контроль при консервировании мяса и мясопродуктов</b>	<b>30</b>	<b>20</b>	8		<b>10</b>			
<b>ПК 3.8</b>	<b>Раздел 8. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов</b>	<b>30</b>	<b>20</b>	12		<b>10</b>			
<b>ПК 3.6</b>	<b>Раздел 9. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы яиц</b>	<b>20</b>	<b>14</b>	6		<b>6</b>			
<b>ПК 3.4, 3.5, 3.6,</b>	<b>Раздел 10. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и ее продуктов</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	4		<b>4</b>			
<b>ПК 3.2, 3.5, 3.6</b>	<b>Раздел 11. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы меда</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	6		<b>6</b>			
<b>ПК 3.5, 3.6</b>	<b>Раздел 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках</b>	<b>26</b>	<b>18</b>	14		<b>8</b>			
	<b>Итого</b>	<b>270</b>	<b>180</b>	82		<b>90</b>			
	<b>Учебная практика</b>	<b>216</b>						<b>216</b>	
	<b>Производственная практика, часов</b>	<b>144</b>							<b>144</b>
	<b>Всего</b>	<b>630</b>	<b>180</b>	82		<b>90</b>		<b>216</b>	<b>144</b>

\* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

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
		1305	
<b>ПМ 03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения</b>			
<b>МДК 03.01. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения</b>		270	
<b>Введение</b>	Краткие исторические сведения о развитии отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. Роль дисциплины в подготовке специалиста.	2	1
<b>Раздел 1. Убойные животные. Транспортирование животных (птицы). Предубойное содержание и убой. Методика осмотра голов, туш и внутренних органов</b>		38	
<b>Тема 1.2. Убойные животные.</b>	<b>Содержание</b>	2	1
	1. Характеристика животных, предназначенных для убоя 2. заготовка и современные требования, предъявляемые к ним.		
<b>Тема 1.3. Методика определяющие категории упитанности животных</b>	<b>Содержание</b>	2	1,2
	<b>Практическая работа</b>  1.Значение откорма и нагула животных, ветеринарно-профилактические мероприятия при их заготовке. 2.Методы определения упитанности скота и птицы. 3. Действующие ГОСТы.		

	<b>Самостоятельная работа:</b> Проработка конспекта занятия для составления тестов по теме: Написание реферата на тему «Факторы, определяющие категории упитанности КРС, МРС» Написание реферата на тему «Факторы, определяющие категории упитанности лошадей» Написание реферата на тему «Факторы, определяющие категории упитанности птицы»	4	
Тема 1.4. Транспортирование животных.	<b>Содержание</b>	2	1
	1. Задачи ветеринарной службы при транспортировании убойных животных. Способы транспортирования: перевозка автомобильным, железнодорожным и водным транспортом, перегон животных.  2. Подготовка животных к транспортированию 3. Болезни животных, связанные с транспортированием. Изолирование и карантинирование животных.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Требования к погрузке Содержанию животных в пути. Перевозка авиатранспортом	2	
Тема 1.5. Транспортировка скоропортящихся продуктов и животного сырья	<b>Содержание</b> 1 Способы перевозки, 2. Температурный режим, сроки и правила перевозки скоропортящихся продуктов	2	1
Тема 1.6. Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте.	<b>Содержание</b>	2	1
	1. Оформление транспортной документации. 2. Порядок ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Написать доклад на тему: «Болезни животных, связанные с транспортированием». 2. Составить конспект по темам «Профилактика транспортного травматизма и мероприятия по снижению потерь живой массы и упитанности», «Дезпромовычные станции и пункты, их назначение».	2	

<b>Тема 1.7.</b> Предприятия по переработке животных (птицы).	<b>Содержание</b> 1. Типы и структура боенских мясоперерабатывающих предприятий, их экономическая и производственная характеристика.  2. Ветеринарно-санитарные требования при строительстве и эксплуатации мясо- и птицекомбинатов, боен, убойных пунктов и площадок, ветеринарно-санитарных блоков в промышленных комплексах  3. Водоснабжение, удаление сточных вод, их очистка и обеззараживание с соблюдением требований закона по охране природы.	<b>2</b>	<b>1</b>
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1.. Проработка конспектов занятий, учебной литературы 2. Кроликобойни 3. Написать доклад на тему: «Структура и деятельность скотобойного пункта, мясо и птицекомбината»	<b>2</b>	
<b>Тема 1.8</b> Санитарно-гигиенические требования к мясоперерабатывающим предприятиям Гигиена труда	<b>Содержание</b> 1.. Роль и значение ветеринарной службы в работе мясоперерабатывающих предприятий по выпуску доброкачественной продукции. 2. Дезинфекция, требования к дезинфицирующим веществам, применяемым на мясоперерабатывающих предприятиях. Дезинсекция, дератизация 3. Личная гигиена и гигиена труда.	<b>2</b>	<b>1</b>
<b>Тема 1.9.</b> Подготовка животных (птицы) к убою, убой животных (птицы).	<b>Содержание</b> 1. Современные технологические схемы убоя животных (птицы) 2. Первичной переработки туш (тушек) и органов.	<b>2</b>	<b>1</b>
<b>Тема 1.10.</b> Основы технологии и гигиена первичной переработки животных.	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1. Особенности технологии переработки туш различных видов животных на конвейерных линиях мясокомбинатов 2. Процесс убоя и обработки туш скота, птицы. 3. Санитарный контроль технологических процессов. Понятие об убойной массе и убойном выходе продукции. Нормативы выхода массы мяса, жира-сырца, субпродуктов.	<b>2</b>	<b>1,2</b>
<b>Тема 1.11.</b> Топография лимфатических узлов животных	<b>Содержание</b> 1. Определить топографию и морфологические особенности лимфатических узлов головы, туши, внутренних органов у различных	<b>2</b>	<b>1</b>

	видов животных		
<b>Тема 1.12.</b> Организация и методика послеубойного осмотра голов и туш.	<b>Содержание</b> 1. Методика и техника послеубойного исследования головы, туш животных. 2. Методика и техника послеубойного исследования внутренних органов животных. 3. Особенности осмотра органов и тушек кроликов и птицы	<b>2</b>	<b>1</b>
<b>Тема 1.13.</b> Организация и методика послеубойного осмотра внутренних органов		<b>2</b>	<b>1</b>
<b>Тема 1.14.</b> Клеймение туш	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1.Методика проведения клеймения туш. 2.Виды клейм в зависимости от вида и категории упитанности	<b>2</b>	<b>1,2</b>
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1.Проработка конспектов занятий. Подготовка к контрольной работе по разделу. Основные термины и определения. Составление теста и кроссворда, написание рефератов. 2.Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию	<b>2</b>	
<b>Раздел 2. Морфология, химия и товароведения мяса. Изменения в мясе после убоя и при хранении</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Общее понятие о мясе. Морфология и химия мяса	<b>Содержание</b> 1.Мясо, его пищевое и биологическое значение. Морфологический и химический состав мяса различных видов животных и птиц.  2. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности животных, термическому состоянию и пищевому назначению. Распознавание мяса диких животных.	<b>2</b>	<b>1</b>
<b>Тема 2.2</b> Созревание мяса	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1.Созревание (ферментации) мяса, его сущность и факторы, влияющие на данный процесс. 2.Особенности созревания мяса больных, переутомленных и истощенных животных..	<b>2</b>	<b>1,2</b>
	<b>Самостоятельная работа:</b> Проработка конспектов занятий.. Изменения в мясе при созревании	<b>2</b>	

<b>Тема 2.3.</b> Товароведение мяса	<b>Содержание</b> 1. Товароведческая оценка мяса.	<b>2</b>	<b>1</b>
<b>Тема 2.4.</b> Изменения в мясе после убоя и при хранении (пороки мяса)	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1.Пороки мяса 2. Причины и их сущность. 3. Санитарная оценка	<b>2</b>	<b>1,2</b>
	<b>Самостоятельная работа</b> Доклад и презентация на тему: «Методы и сроки хранения мяса»	<b>2</b>	
<b>Тема 2.5.</b> Определение свежести образцов мяса	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1.Органолептическая оценка. Проба варкой 2.Физико-химическое исследование 3. Бактериоскопия	<b>2</b>	<b>1,2</b>
	<b>Самостоятельная работа:</b> Отбор образцов мяса для исследования	<b>2</b>	
<b>Раздел 3. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых жиров,кишечного сырья, крови. Утилизация ветеринарных конфискатов</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 3.1</b> Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови	<b>Содержание</b> 1.. Субпродукты, их классификация и пищевая ценность. 2.Основы технологии, гигиена переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.	<b>2</b>	<b>1</b>
	<b>Самостоятельная работа:</b> Обработка шерсти, щетины, шкур, пера, пуха	<b>2</b>	
<b>Тема 3.2.</b> Пищевые жиры	<b>Практические занятия</b> 1. Жировое сырье, его пищевое значение 2. .Органолептическое исследование 3. Лабораторное исследование	<b>2</b>	<b>1,2</b>
	<b>Самостоятельная работа:</b> Написание рефератов. 1. Виды и сорта пищевых топленых жиров. 2.Изменение жира в процессе производства и при хранении.	<b>2</b>	
<b>Тема 3.3.</b> Переработка технического сырья на кормовые цели. Утилизация ветеринарных	<b>Содержание</b> 1. Виды сырья для переработки на кормовые цели 2. Способы переработки	<b>2</b>	<b>1</b>

конфискатов	3. Утилизация		
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработки конфискатов.	2	
<b>Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инфекционной, инвазионной, незаразной этиологии, отравлениях и радиационном загрязнении</b>		<b>42</b>	
Тема 4.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при инфекционных болезнях	<b>Содержание</b> 1. Предубойная и послеубойная диагностика основных инфекционных болезней. 2. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя, при обнаружении инфекционных болезней передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты. 3. Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний животных, дезинфекция помещений и оборудования	<b>8</b>	1
	<b>Практические занятия</b> Исследование мяса на бруцеллез, туберкулез Санитарная оценка	<b>2</b>	1,2
	<b>Практические занятия</b> Отбор проб Исследование мяса на лептоспироз, сибирскую язву Санитарная оценка	<b>2</b>	1,2
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Проработка конспектов занятий и учебной литературы 2. Составления тестов, кроссворда по темам 3. Написание реферата по теме «Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при инфекционном ларинготрахеите, пастереллезе и чуме птиц»ё	<b>6</b>	
Тема 4.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при инвазионных болезнях	<b>Содержание.</b> 1. Предубойную и послеубойную диагностику животных (птицы) при болезнях инвазионной этиологии и ветеринарно-санитарную оценку туш и органов. 2. Локализация возбудителя в тканях и органах животных. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении болезней	<b>6</b>	1



	инвазионной этиологии, передающихся и не передающихся человеку через мясо. Ветеринарно-санитарная оценка тушек птицы и кроликов при обнаружении болезней инвазионной этиологии 3.Дифференциальная диагностика.		
Тема 4.3 Исследование мяса при трихинеллезе	<b>Практические занятия</b> 1.Трихинелоскопия 2.Санитарная оценка	<b>2</b>	1,2
Тема 4.4 Исследование мяса при цистицеркозе	<b>Практические занятия</b> 1 Отбор проб. Методы исследования 2.Санитарная оценка	<b>2</b>	1,2
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1.Проработка конспектов занятий и учебной литературы 2.Составить конспект по теме «Ветеринарно-санитарная экспертиза при гемоспоридиозе, диктиокаулезе»	<b>4</b>	
Тема 4.5 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях незаразной этиологии.	<b>Содержание.</b> 1. ВСЭ туш и органов животных при незаразных болезнях. При септических процессах, органов дыхания, маститах, патологии обмена веществ, , ожоговых и механических травмах.  2.ВСЭ туш и органов животных перенесших острые отравления и подвергнутых обработкам пестицидами, лечению антибиотиками.  3.Сроки убоя животных (птицы), подвергшихся воздействию сильно действующих и радиоактивных веществ. Санитарная оценка продуктов убоя.	<b>4</b>	1
	<b>Практические занятия</b> 1 Отбор проб. Методы исследования мяса и внутренних органов при незаразной этиологии 2.Санитарная оценка	<b>2</b>	1,2
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1.Проработка конспектов занятий и учебной литературы 2.Составить конспект по теме «Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях ЖКТ» «Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях новообразованиях »	<b>4</b>	
<b>Раздел 5. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы</b>		<b>14</b>	

Тема 5.1. Пищевые токсикоинфекции	<p><b>Содержание</b>  <b>. Содержание</b>  1.Современные понятия о пищевых заболеваниях людей, их классификация по этиологическому признаку. Роль мяса, мясных и других продуктов животного происхождения в возникновении пищевых заболеваний. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Характеристика бактерий рода сальмонелла. Методы типизации сальмонеллезных бактерий. Патогенность сальмонелл для животных и людей. Санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелла.  2. Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенными микроорганизмами. Характеристика бактерий, методы типизации и дифференциации. Патогенность бактерий для животных и человека. Источники и пути инфицирования мяса и других продуктов и их санитарная оценка при обсеменении микроорганизмами.</p>	4	1
Тема 5.2. Пищевые токсикозы	<p><b>Содержание</b>  1.Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками, анаэробными микроорганизмами. Эпидемиологическая роль отдельных пищевых продуктов в развитии токсикозов стафилококковой этиологии и ботулизма у человека. Санитарная оценка продуктов, обсемененных стафилококками, токсигенными стрептококками к клостридиум ботулизм.  2.. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов. Действующие ГОСТы</p>	2	1
Тема 5.3 Исследование мяса на наличие бактерий рода сальмонелл, условно патогенных микроорганизмов, токсигенных стафилококков и стрептококков микрофлоры.	<p><b>Практические занятия</b>  1. Отбор проб, упаковывание, оформление сопроводительных документов  2. Пересылка материала для бактериологического исследования в лабораторию;  3.Методика исследования. Санитарная оценка</p>	2	1,2
Тема 5.4. Исследование мясных продуктов на наличие бактерий рода сальмонелла, ботулизме.	<p><b>Практические занятия</b>  1. Отбор проб, пересылка материала  3.Методика исследования. Санитарная оценка</p>	2	1,2
	<p><b>Самостоятельная работа:</b>  Написание рефератов  1. Патогенность сальмонелл для животных и людей.  2. Роль мяса, мясных и других продуктов животного</p>	4	

	происхождения в возникновении пищевых заболеваний. 3. Проработка конспектов занятий и учебной литературы		
<b>Раздел 6. Обезвреживание туш и внутренних органов больных животных</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 6.1.</b> Убой больных животных и порядок его проведения	<b>Содержание</b> 1 Порядок проведения убоя больных животных, болезни при которых он запрещен	<b>2</b>	1,2
<b>Тема 6.2</b> Различия мяса и внутренних органов здоровых, больных и убитых в агональном состоянии	<b>Практические занятия</b> 1.Различие мяса и внутренних органов здоровых, больных и убитых в агональном состоянии животных в органолептической характеристике 2. Распознавание мяса здоровых , больных и убитых в агональном состоянии животных по результатам микроскопия мазков-отпечатков, величине pH, реакции на пероксидазу формольной реакции.	<b>2</b>	1, 2
<b>Тема 6.3.</b> Санитарная оценка продуктов убоя. Обезвреживание мяса и мясных продуктов. Режимы обезвреживания	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1 Санитарная оценка продуктов убоя.. 2. Обезвреживание мяса и мясных продуктов высокой, низкой температурой и посолом. Режимы обезвреживания. Пути реализации обезвреженных продуктов. Действующие ГОСТы	<b>2</b>	1,2
<b>Тема 6.4.</b> Пути реализации обезвреженных продуктов. Действующие ГОСТы . Болезни обмена веществ	<b>Содержание :</b> 1.Способы реализации обеззараженных продуктов.  2.Действующие ГОСТы.	<b>2</b>	1
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1.Проработка конспектов занятий и учебной литературы 2. Подготовить доклады: «Определение мяса животных убитых в агонии», «Определение мяса павших животных», «Санитарная оценка мяса по результатам исследования», «Способы обезвреживания мяса и мясных продуктов»,	<b>4</b>	
<b>Раздел 7. Ветеринарно-санитарный и производственный контроль при консервировании мяса и мясопродуктов</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 7.1.</b> Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов, биологические	<b>Содержание</b> 1.Краткие сведения о новых методах консервирования мяса,	<b>2</b>	1

принципы, санитарное и экономическое значение	сублимационная сушка, ультрафиолетовое и инфракрасное облучение, сверхвысокочастотный нагрев. 2.Биологические принципы, санитарное и экономическое значение		
<b>Тема 7.2.</b> Консервирование мяса низкой и высокой температурой	<b>Содержание</b> 1. Замораживание мяса в блоках. Требование ГОСТов к охлажденному и мороженому мясу. Потери мяса при обработке холодом и сроки хранения его в холодильниках. Пороки охлажденного и мороженого мяса. 2.Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой.	2	1
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1.Источники получения холода. 2.Ветеринарно санитарный контроль на холодильниках	4	
<b>Тема 7.3.</b> Методы исследования и санитарная оценка мясных баночных консервов.	<b>Практическое занятие</b> <b>Содержание</b> 1. Основы производства мясных консервов. 2. Органолептическая оценка 3. Лабораторное исследование 4. Санитарная оценка баночных консервов..	2	1,2
<b>Тема 7.4.</b> Пороки баночных консервов. Действующие ГОСТы на консервы.	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1. Различные виды пороков мясных баночных консервов. 2. Методы исследования и оценка качества мясных баночных консервов. Действующие ГОСТы на консервы.	2	1, 2
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1.Гигиена консервного производства 2.. Подготовить доклад по теме «Обработка мяса холодом»	2	
<b>Тема 7.5</b> Сущность и способы посола. Консервирование мяса поваренной солью	<b>Содержание</b> 1 Сущность и способы посола. 2. Ингредиенты посолочных смесей и их роль. 3. Изменения в мясе при посоле 4..Пороки и ветеринарно-санитарная экспертиза солонины 5. Условия хранения солонины	2	1
<b>Тема 7.6.</b> Консервирование мяса копчением	<b>Содержание</b> 1.Сущность и способы посола, 2. Использование копчения при консервировании мяса.	2	1

	<b>3. Виды копчения</b>		
<b>Тема 7.7.</b> Краткая характеристика современного колбасного производства. Сырье и его подготовка.	<b>Содержание</b> 1. Производство колбасных изделий 2. Сырье и его подготовка для производства колбасных изделий	2	1
<b>Тема 7.8.</b> Основы технологии производства вареных, варено-копченых, сырокопченых колбас	<b>Содержание</b> <b>Практические занятия</b> 1. Технологический процесс изготовления вареных, полукопченых, варено-копченых, сырокопченых колбас	2	1,2
<b>Тема 7.9.</b> Упаковка, хранение и транспортирование. Действующие ГОСТы на колбасные изделия.	<b>Содержание</b> 1. Способы упаковки 2. Температурный режим хранения и транспортирование колбасных изделий <b>3. Действующие ГОСТы на колбасные изделия.</b>	2	1
<b>Тема 7.10.</b> Методика ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий	<b>Практические занятия</b> 1. Определение свежести вареных колбас. 3. Органолептическое исследование 2. Химическое и бактериологическое исследование колбас.	2	1,2
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы 2. Написать доклад на тему: «Виды оболочек, применяемые при производстве колбас», «Технология производства ветчино-рубленых изделий и их ветеринарно-санитарная экспертиза»	4	
<b>Раздел 8. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 8.1</b> Состав и химические свойства молока. Микрофлора молока.	<b>Содержание</b> 1. Химический состав и пищевая ценность молока. 2. Факторы, влияющие на химический состав, свойства молока.	2	1
<b>Тема 8.2</b> Методы определения сортности молока	<b>Практические занятия</b> Методы определения кислотности, плотности, обсемененности	2	1,2
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1 Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	4	

	2. Написать доклады на темы: «Химический состав и пищевая ценность молока других животных», «Факторы, влияющие на бактерицидные свойства.» 3. «Состав и значение молозива при выращивании молодняка животных»		
<b>Тема 8.3.</b> Методы определения чистоты молока	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> Лабораторные методы определения чистоты молока	<b>2</b>	1,2
<b>Тема 8.4.</b> Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока.	<b>Содержание</b> 1. Контроль санитарного качества молока на фермах» 2. Мероприятия по повышению качества молока 3. Правила личной и производственной гигиены работников фермы..	<b>2</b>	1
<b>Тема 8.5.</b> Пороки молока и способы их предупреждения.	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1. Причины возникновения пороков 2. Способы предупреждения пороков молока 3. Пороки вкуса, цвета, запаха и консистенции	<b>2</b>	1,2
Способы обезвреживания молока	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Способы режимы обезвреживания молока больных и вакцинированных животных. 2. Роль ветеринарного фельдшера в организации и контроле производства высококачественного молока. 3. Фальсификация молока	<b>2</b>	
<b>Тема 8.6.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза молока	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1. Взятие средней пробы молока 2. Органолептическое исследование 3. Лабораторные методы исследования молока	<b>2</b>	1,2
<b>Тема 8.7.</b> Болезни животных передающиеся человеку через молоко	<b>Содержание</b> 1. Инфекционные болезни передающиеся через молоко 2. Маститное молоко 3. Способы и режимы обезвреживания молока	<b>2</b>	1
<b>Тема 8.8.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	<b>Содержание</b> 1. Кисломолочных продуктов их диетическое и лечебное значение. 2. Способы приготовления простокваши, кефира, кумыса, творога, сметаны и их ветсанэкспертиза.	<b>2</b>	1

<b>Тема 8.9.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1.Санитарные и технологические требования, предъявляемые к молоку как к сырью для изготовления масла и сыров 2.Пороки масла и сыра 3. Органолептические и лабораторные методы исследования масла и сыра	2	1, 2
<b>Тема 8.10.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза сыров		2	1, 2
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы 2. Отбор проб кисломолочных продуктов и его исследование. 3. Подготовить доклад по теме «Экспертиза кумыса», «Исследование побочных продуктов переработки молока», «Действующие ГОСТы на кисломолочные продукты».	4	
<b>Раздел 9. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы яиц</b>		20	
Тема 9.1. Пищевое значение яиц, их строение и химический состав.	<b>Содержание</b> 1.Питательная ценность яиц 2. Химический состав 3. Строение яиц	2	1
Тема 9.2. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, упаковке, транспортировании и хранении яиц	<b>Содержание</b> 1.Санитарные требования при сборе яиц 2.Температурный режим хранения яиц 3. Упаковка, приемка и транспортировка яиц	2	1
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы 2. Химический состав утиных, гусиных яиц 3. Виды тары для упаковки яиц	2	
Тема 9.3. Пороки яиц	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1. Пищевые пороки яиц 2. Технические пороки яиц 3. Санитарная оценка	2	1, 2

Тема 9.4. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных.	<b>Содержание</b> 1. Микрофлора яиц 2. Пути заражения яиц 3. Болезни передающиеся человеку через пищевые яйца	2	1
Тема 9.5. Технологический процесс производства яйцепродуктов	<b>Содержание</b> 1. Процесс изготовления мороженных яйцепродуктов 2. Сухие молочные яйцепродукты 3. Использование, сроки хранения сухих и мороженных яйцепродуктов	2	1
Тема 9.6. Товароведческая оценка куриных яиц.	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1. Классификация яиц по категориям 2. Сортировка яиц 3. Характеристика диетических и столовых яиц	2	1, 2
Тема 9.7. Ветеринарно-санитарная оценка яиц	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1. Наружный осмотр 2. Овоскопирование 3. Люминесцентный анализ	2	1, 2
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы с составлением теста 2. Маркировка яиц 3. Дезинфекция яиц, полученных от больной птицы 4. Обработка пищевых яиц с поврежденной скорлупой 5. Определение видовой принадлежности яиц домашней птицы	4	
<b>Равел 10. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и ее продуктов</b>		12	
<b>Тема 10.1. Ветсанэкспертиза рыбы при инфекционных болезнях</b>	<b>Содержание</b> 1.Диагностика основных инфекционных болезней рыбы проведение 2.Ветеринарно-санитарных мероприятий при их обнаружении; 3.Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку рыбу и рыбную продукцию..	2	1



<b>Тема 10.2.</b> Ветсанэкспертиза рыбы при инвазионных болезнях.	<b>Содержание</b> 1. Диагностика основных инвазионных болезней рыб и проведение ветеринарно-санитарных мероприятий при их обнаружении  2. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при обнаружении инвазионных болезней, передающихся и не передающихся человеку через рыбу и рыбную продукцию.. <b>3.</b> Санитарная оценка	<b>2</b>	<b>1</b>
<b>Тема 10.3.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей, парной, мороженной, вяленой, копченый рыбы	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1. Химический состав и пищевая ценность рыбы, товароведческая оценка 2. Виды, режимы и способы охлаждения, замораживания, посола, вяления, копчения рыбы 3. Пороки рыбы и их санитарная оценка	<b>2</b>	<b>1</b>
<b>Тема 10.3.</b> Методы исследования рыбы и рыбных продуктов	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1. Отбор проб 2. Органолептическое исследование 3. Лабораторные методы 4. Химические методы 5. Доброкачественность и санитарная оценка	<b>2</b>	<b>1,2</b>
	Самостоятельная работа: 1. Температурный режим хранения рыбы и рыбных продуктов 2. Транспортировка рыбы в места реализации 3. Пороки рыбных баночных консервов	<b>4</b>	
<b>Раздел 11. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы меда</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 11.1.</b> Мед. Виды, химический состав меда.	<b>Содержание</b> 1. Виды меда 2. Химический состав 3. Пищевая ценность меда	<b>2</b>	<b>1</b>
<b>Тема 11.2.</b> Определение падевого меда	<b>Содержание</b> 1. Состав падевого меда, применение падевого меда в производстве 2. Органолептические показатели	<b>2</b>	<b>1,2</b>

	3.Лабораторные методы для отличия падевого меда от цветочного		
<b>Тема 11.3.</b> Методы определения фальсификации меда	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1. Отбор проб для исследования 2. Лабораторные методы постановки реакции на содержание в меде сахара, патоки, крахмала, муки и других примесей	<b>2</b>	1,2
<b>Тема 11.4.</b> Гигиенические требования, предъявляемые к таре. Хранение меда	<b>Содержание</b> 1. Требование к таре 2. Температурный режим хранения 3. Упаковка и транспортирование меда	<b>2</b>	1
<b>Тема 11.5.</b> Методы исследования меда	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1. Взятие проб для исследования 2. Органолептическое исследование 3. Лабораторные методы исследования 4. Физико-химические показатели меда	<b>2</b>	1,2
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы с составлением теста 2. Классификация меда 3. Зрелость меда 4. Пороки меда 5. Ценные продукты пчеловодства 6. Сопроводительная документация 7. Написание доклада на тему: «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства, полученных от больных пчел»	<b>6</b>	
<b>Раздел 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках</b>		<b>26</b>	
<b>Тема 12.1.</b> . Положение о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке	<b>Содержание</b> 1. Положение, устройство и оборудование лаборатории ветсанэкспертизы на рынках 2. Функции и задачи и работников лаборатории 3. Правила доставки на рынок пищевых продуктов	<b>2</b>	1

	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Требования и доставка пищевых продуктов на рынки 2. Пищевые продукты, не подлежащие продаже на рынках.	2	
<b>Тема 12.2.</b> Порядок и методы исследования на рынке мясных (птице) продуктов	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1. Правила и порядок приема мяса (птице) и мясных продуктов на рынок 2. Сопроводительные документы при приеме мяса (птице) и мясных продуктов на рынке 3. Особенности и порядок ветеринарно- санитарной экспертизы мяса (птице) и мясных продуктов на рынке	2	1,2
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Болезни, при которых запрещен прием мяса (птице) и мясных продуктов на рынке 2. В каких случаях отправляют мясную продукцию на исследование в лабораторию 3. Утилизация ветеринарных конфискантов	2	
<b>Тема 12.3.</b> Порядок и методы исследования на рынке молочных продуктов	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1. Правила и порядок приема молока и молочных продуктов на рынок 2. Сопроводительные документы при приеме молока и молочных продуктов. Отбор проб 3. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на рынках	2	1,2
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Написать доклад на тему: «. Денатурация молока, непригодного к использованию на пищевые цели».	2	
<b>Тема 12.4.</b> Порядок и методы исследования на рынке рыбы	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1. Правила и порядок приема рыбы на рынок 2. Сопроводительные документы при приеме рыбы на рынке 3. Особенности и порядок ветеринарно- санитарной экспертизы рыбы на рынке	2	1,2
<b>Тема 12.5.</b> Порядок и методы исследования на рынке меда	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b>	2	1,2

	<b>1. Правила и порядок приема меда на рынок</b> <b>2. Методы исследования на рынке меда, определения его натуральности</b> <b>3. Определение возможных случаев фальсификации</b>		
<b>Тема 12.6.</b> Исследования на рынке пищевых яиц	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> <b>1. Правила и порядок приема яиц на рынок</b> <b>2. Сопроводительные документы при приеме яиц на рынке</b> <b>3. Особенности и порядок ветеринарно- санитарной экспертизы яиц на рынке</b>	<b>2</b>	1,2
<b>Тема 12.7.</b> Исследования на рынке растительных пищевых продуктов	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> <b>1. Ветеринарно-санитарный контроль растительных пищевых продуктов</b> <b>2. Экспертиза и санитарная оценка свежих и сушеных, соленых грибов, фруктов, ягод и растительных масел</b>	<b>2</b>	1, 2
<b>Тема 12.8.</b> Ветеринарно-санитарные мероприятия а рынке	<b>Содержание</b> <b>1. Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на рынках</b> <b>2. Ветеринарно-санитарные мероприятия проводимые на рынке</b>	<b>2</b>	1
<b>12.9</b> Документация на продовольственных рынках	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> <b>1. Ознакомление с документацией на мясомолочных пищевых станций</b> <b>2. Правила приема и регистрации поступающей пищевой продукции на рынок</b>	<b>2</b>	1, 2
	<b>Самостоятельная работа:</b> <b>1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства, полученных от больных пчел.</b> <b>2. Особенности и порядок ветеринарно- санитарной экспертизы мяса диких животных и пернатой дичи</b> <b>3. Сделать презентацию на тему « Ветсанэкспертиза зерновых продуктов»</b>	<b>2</b>	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> <b>1. Убойные животные Транспортировка животных на боенские предприятия.</b> <b>2. Мясоперерабатывающие предприятия</b> <b>3. Предубойное содержание животных и его значение.</b>		<b>216</b>	

<p>4. Методика осмотра голов, туш и внутренних органов.</p> <p>5. Морфология мяса. Химия мяса.</p> <p>6. Товароведение мяса</p> <p>7. Созревание мяса. Изменения в мясе после убоя и при хранении</p> <p>8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней</p> <p>9. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инвазионных болезней.</p> <p>10. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при трихинеллезе</p> <p>11. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях и отравлениях животных, лечении их антибиотиками.</p> <p>12. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при поражении радиоактивными веществами.</p> <p>13. Общее понятие о пищевых заболеваниях и их классификация</p> <p>14. Пищевые сальмонеллезы. Роль отдельных продуктов в заболевании людей пищевыми сальмонеллезами</p> <p>15. Пищевые токсикоинфекции колибактериозной этиологии. Стафилококковый и стрептококковый токсикозы.</p> <p>16. Ботулинистический токсикоз и пищевые отравления, вызываемые протеем</p> <p>17. Значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы мяса. Топография и особенности лимфатических узлов разных видов животных.</p> <p>18. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови.</p> <p>19. Эндокринное, коженно-меховое и техническое сырье</p> <p>20. Клеймение туш.</p> <p>21. Утилизация ветеринарных конфискатов.</p> <p>22. Убой больных животных и порядок его проведения.</p> <p>23. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при вынужденном убое животных.</p> <p>24. Методы определения свежести мяса. Способы обеззараживания мяса и мясных продуктов</p> <p>25. Обезвреживание мяса и мясных продуктов. Способы и режимы обезвреживания. Пути реализации обезвреженных продуктов. Действующие ГОСТы</p> <p>26. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза.</p> <p>27. Консервирование мяса и мясных продуктов (различными способами).</p> <p>28. Методы исследования и санитарная оценка мясных баночных консервов. Действующие ГОСТы на консервы.</p> <p>29. Краткая характеристика колбасного производства. Сырье и его подготовка.</p> <p>30. Основы технологии производства вареных, полукопченых, варено-копченых, сырокопченых колбас.</p> <p>31. Упаковка, хранение и транспортирование.</p> <p>32. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве Действующие ГОСТы на колбасные изделия</p> <p>33. Порядок и методы исследования на рынке пищевых продуктов</p> <p>34.. Порядок и методы исследования на рынке растительных продуктов и меда</p>		
---	--	--

35. Ветеринарно-санитарный контроль на рынке.		
36. Документация на ММПКС		
<b>Производственная практика по профилю специальности</b>	<b>144</b>	
<b>Виды работ:</b> - по МДК 03.01.	<b>18</b>	
<b>1. Раздел 1.</b> Изучите документацию, используемую ветеринарными работниками на предприятии		
1) Ознакомление с базовым предприятием, ветеринарным учреждением. 2.Инструктаж по безопасности труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и охране окружающей среды.	<b>12</b>	
3) Изучение должностных обязанностей руководителей и специалистов предприятия	<b>6</b>	
<b>Раздел 2.</b> Проведение отбора проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения, для исследований, приведите пример Вашего участия	<b>126</b>	
<b>3.</b> Методика предубойного осмотра животных и правила патологоанатомического вскрытия трупов.	<b>12</b>	
<b>5.</b> Проведение отбора проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения, для исследований, приведите пример Вашего участия в отборе проб.	<b>24</b>	
<b>6.</b> Описать консервирование, упаковывание и пересылку проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения	<b>12</b>	
<b>7.</b> Ваше участие в проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения.	<b>18</b>	
<b>8.</b> Ваше участие в проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья	<b>12</b>	
<b>9.</b> Описать методики обеззараживания, не соответствующих стандартам качества, продуктов и сырья животного происхождения	<b>12</b>	
<b>10.</b> Изучите порядок утилизации продуктов и сырья животного происхождения.	<b>12</b>	
<b>11.</b> Участие в оформлении документов, отражающих поступление и проведение ВСЭ продуктов и сырья животного происхождения, сделайте перечень этих документов	<b>12</b>	
<b>12.</b> Перечислите, какие приборы, оборудование используется в проведении ВСЭ на данном предприятии.	<b>6</b>	
Оформление дневника	<b>6</b>	

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

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных лабораторий по патологоанатомическому вскрытию, ветеринарно-санитарной экспертизе, внутренним незаразным болезням, эпизоотологии и паразитологии.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- оборудование для проведения исследований ВСЭ;
- инструментарий для проведения исследований ВСЭ;
- спецодежда.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- лабораторная посуда;
- лабораторное оборудование для ВСЭ;
- инструментарий для ВСЭ.

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

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

###### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### **Основная литература**

1. Житенко П.В., Боровков М.Ф., Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства -М.Колос 2016.

2. Макаров В.А., Фролов В.П., Щуклин Н.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства - М. Агропромиздат 2017

3. Макаров В.А., Ветсанэкспертиза пищевых продуктов на рынках и в хозяйствах - М.Колос 2018

4. Серегин И.Г., Боровков М.Ф., Никитченко В.Е. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках. – Санкт-Петербург, Гиорд, 2018

5. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства - СПб.: Издательство «Лань», 2015

6. Загаевский И.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продуктов животноводства: Учеб. Пособие. – М: «Колос С», 2016.

7. Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Учебник - М. : Лань, 2015.

### **Дополнительная литература**

1. Костенко Ю.Г., Бутко М.П. Ковбасенко В.М.и др. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов -М. РИФ Антиква 2015

2. Чернявский М.В. Анатомо-топографические основы технологии ветсанэкспертизы и товароведческой оценки продуктов убоя животных Справочник - М.Колос 2017

3. Николаенко, О.А. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов Учебное пособие- СПб.: ГИОРД, 2017. - 176 с.27.

Электронно-библиотечная система «Издательства «Лань» // [www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com)

#### **Журналы**

1.Журнал Ветеринария

2. Журнал ВЕТЕРИНАРИЯ. Реферативный журнал

3 Журнал Все о мясе

4. Журнал ВЕТЕРИНАРНЫЙ ВРАЧ

5. Журнал МОЛОЧНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

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

Занятия проводятся в учебных аудиториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

В преподавании используются лекционно-семинарские формы проведения занятий, практикумы, рейтинговая технология оценки знаний студентов, информационно-коммуникационные технологии, игровые технологии.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

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

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): высшее профессиональное образование, опыт работы на производстве по специальности.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой – дипломированные специалисты, имеющие практический опыт диагностической, лечебной и профилактической работы.



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

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 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- Демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- Выбор и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки профилактических, ветеринарно-санитарных мероприятий:  - Оценка эффективности и качества выполнения	
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	- Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов в животноводстве	
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации:  - использование различных источников, включая электронные	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	- работа на интерактивной доске лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектором	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения	
ОК 7. Ставить цели, мотивировать	- самоанализ и коррекция	

деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	результатов собственной работы	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- анализ инноваций в области разработки технологических процессов в ветеринарии	

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 3.1. организовывать и проводить ветеринарный контроль убойных животных.	- иметь представление о сути проведения ветеринарного контроля убойных животных, а также получить практический опыт.	Текущий контроль в форме защиты практических занятий
ПК 3.2. организовывать и проводить послеубойный осмотр голов, туш (тушек) и внутренних органов сельскохозяйственных животных.	- иметь представления о сути проведения послеубойного осмотра голов, туш (тушек) и внутренних органов сельскохозяйственных животных.	
ПК 3.3. проводить предубойную и послеубойную диагностику инфекционных и инвазионных болезней сельскохозяйственных животных и организовывать и проводить ветеринарно-санитарные мероприятия при их обнаружении.	иметь представления о проведении послеубойной диагностики инфекционных и инвазионных болезней сельскохозяйственных животных и организовывать и проводить ветеринарно-санитарные мероприятия при их обнаружении.	
ПК 3.4. организовывать и проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	- приобрести навыки забора образцов крови, молока, мочи, фекалий, а также их упаковку и подготовку к исследованию	Дифференциальный зачет по разделам профессионального модуля
ПК 3.5. организовывать и проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для	- приобрести навыки забора образцов продуктов и сырья животного происхождения для	

ветеринарно-санитарной экспертизы.	ветеринарно-санитарной экспертизы.	квалификационный экзамен
ПК 3.6. определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	- иметь представление о соответствии продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства	
ПК 3.7. проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.	- иметь представление о мероприятиях по обеззараживанию не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизации конфискатов	
ПК 3.8. организовывать и проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пищевых продуктов: колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	- приобрести практические навыки ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира	