

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна
Должность: Директор филиала
Дата подписания: 02.04.2024 11:21:03

Уникальный программный код:

cbaf7a214b330af2546ef5354c4959a10471161



Приложение к ППССЗ

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)

КАЛУЖСКИЙ ФИЛИАЛ

УТВЕРЖДАЮ

И.о. зам. директора по учебной работе

Т.Н.Пимкина

2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ПМ.01. Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий

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

специальность: 36.02.01 Ветеринария

форма обучения очная

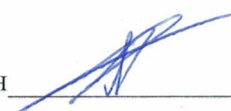
Калуга 2024 г.

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

Программа обсуждена на заседании кафедры ветеринарии и физиологии животных, протокол № 05, «27» марта 2024 года,

СОГЛАСОВАНО:

Председатель учебно-методической комиссии
по специальности 36.05.01 Ветеринария, д.б.н., профессор, А.П.Лашин



протокол № 05, «27» марта 2024 года

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения МДК 01.02 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 базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.01 Ветеринария в части освоения основного вида деятельности (ВД): Осуществление зоогигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий, соответствующих общих компетенций (ОК) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 10, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3.

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя освоение **МДК 01.02 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.**

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

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

- проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала.

вариативные умения:

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

знать:

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

вариативные знания:

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

Формы контроля

МДК 01.02 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.	другая форма контроля (собеседование)
Учебная практика	Диффер. зачет
Производственная практика	Диффер. зачет
ПМ.01. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	экзамен

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля **ПМ.01. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения МДК 01.02 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения** является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности 36.02.01 Ветеринария, в том числе профессиональными (ПК) 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 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов.

ПК 1.2. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.

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

2.1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
Тематический план профессионального модуля

ПМ.01 . Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий

МДК 01.02 Методики ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

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. 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
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 10 ПК 1.2 ПК 1.3	ПМ.01 Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий	708	708	628	-	50		144	288
	МДК. 01.01 Методики проведения зоогигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий	142	142	114	-	22		144	288
	МДК. 01.02 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	74	74	44	-	24		144	288

МДК. 01.03 Основные методы и формы санитарно-просветительской деятельности	48	48	38	-	4		144	288
Учебная практика	144							
Производственная практика	288							
Экзамен по модулю	12							
Всего:	708	708	628		50		144	288

2.1. 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.01. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения		628	
МДК 01.02 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения		44	
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.	2	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».	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся 1	2	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».			
Тема 2. Убойные и мясоперерабатывающие предприятия. Предубойный режим содержания животных. Технология первичной переработки скота и птицы.	Содержание		
	2. Предприятия по переработке скота и птицы. Ветеринарно-санитарные правила их организации. Прием, предубойное содержание и ветеринарно-санитарный осмотр партий животных и птицы.	2	1
	3. Технология первичной переработки сельскохозяйственных животных и птицы.		
	Практические занятия		
2. Значение лимфатической системы животных при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.	2		

		Строение лимфатического узла. Топографическое расположение лимфузлов на голове, туше и ливере животных. Видовые особенности.		
	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.		2
	Самостоятельная работа обучающихся 2		2	
		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.	2	1
	5.	Виды порчи мяса. Меры профилактики и ветеринарно-санитарная оценка. Товароведческая оценка туш животных. Сортная разубка мясных туш.		
	Практические занятия			
	4.	Определение свежести мяса. Органолептические и лабораторные методы исследования.	2	2
	5.	Определение мяса от туш больных и утомленных животных. Определение степени обескровливания.		
	6.	Определение видовой принадлежности мяса животных. Органолептические и лабораторные методы.		
	Самостоятельная работа обучающихся 3		2	
		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.	3	1
	7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы при заболеваниях инвазионной этиологии.		
	8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы, рыбы и дичи при заболеваниях незаразной этиологии.		
	Практические занятия			2
	7.	Лабораторные исследования и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя и рыбы на наличие паразитов.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся 4		2	3
1. Подготовить реферат на тему: «Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса при различных заразных болезнях, опасных для человека: сибирская язва».				
2. Подготовить реферат на тему: «Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса при различных заразных болезнях, опасных для человека: туберкулез».				
3. Подготовить реферат на тему: «Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса при различных заразных болезнях, опасных для человека: бруцеллез».				
4. Подготовить реферат на тему: «Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса при различных заразных болезнях, опасных для человека: цистицеркоз».				
5. Подготовить реферат на тему: «Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса при различных заразных болезнях, опасных для человека: трихинеллез».				
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 этиологии. Профилактика. Ветеринарно-санитарная оценка.	4	2
	10	Болезни, нерегистрируемые на территории РФ (карантинные болезни), меры предотвращения их заноса. Болезни, вызываемые прионами.		
	Самостоятельная работа обучающихся 5		2	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.	2	1
	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.	2	2
Самостоятельная работа обучающихся 6		2	3	
1. Составить презентацию на тему: «Ветсанконтроль и технология производства костного жира» с использованием интернет-ресурсов на электронном носителе. 2. Составить презентацию на тему: «Ветсанконтроль и технология производства лечебных и пищевых продуктов из крови» с использованием интернет-ресурсов на электронном носителе. 3. Составить презентацию на тему: «Заменители кишечных оболочек колбас» с использованием интернет-ресурсов на электронном носителе. 4. Составить презентацию на тему: «Рого-копытное и костное сырье» с использованием интернет-ресурсов на электронном носителе. 5. Составить презентацию на тему: «Санитарная обработка кишечных продуктов» с использованием интернет-ресурсов на электронном носителе.				
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	2	1
	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.			

	Практические занятия		2	
	9.	Отбор проб и осмотр мясных консервов. Маркировка. Органолептическое и лабораторное исследование содержимого мясных консервов. Пороки.		2
	10.	Отбор проб молока и молочных продуктов. Определение температуры, чистоты, плотности и кислотности молока.		
	11.	Определение жира, бактериальной загрязненности в молоке.		
	12.	Определение белка, сухих веществ и СОМО в молоке. Определение натуральности молока.		
	Самостоятельная работа обучающихся 7		2	
	1. Составить презентацию на тему: «Микрофлора холодильников» с использованием интернет-ресурсов на электронном носителе. 2. Составить презентацию на тему: «Стерилизация консервов и ее значение» с использованием интернет-ресурсов на электронном носителе. 3. Составить презентацию на тему: «Консервирование мясопродуктов копчением» с использованием интернет-ресурсов на электронном носителе. 4. Составить презентацию на тему: «Борьба с плесенью на холодильниках» с использованием интернет-ресурсов на электронном носителе. 5. Составить презентацию на тему: «Рыбная промышленность и ее продукция» с использованием интернет-ресурсов на электронном носителе.			3
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.	4	1
	Самостоятельная работа обучающихся 8		2	
	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».			3
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.	1	
	Практические занятия			2
	13	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	1	
	14	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов и меда.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся 9		2	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.	1	1
	20	Морфологические проявления нарушений при болезнях животных заразной и незаразной этиологии.	1	
	Практические занятия			2
	15	Техника безопасности и меры личной гигиены при работе с трупным материалом. Инструментарий, применяемый при вскрытии, методика его подготовки и использования.	1	
	16	Методика проведения вскрытия сельскохозяйственных животных и птицы. Видовые особенности.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся 10		4	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		4	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)			144	
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			228	
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)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебная аудитория для проведения учебных занятий всех видов (в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, дисциплинарную, междисциплинарную, модульную и практическую подготовку обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Перечень оборудования: Лабораторные столы (10 шт); стулья (20 шт); рабочее место преподавателя; настенная доска; мультимедийная установка; Вытяжной шкаф стенды, муляжи, интерактивная доска Hitachi, видеоокуляры, микроскоп «Иенован», микроскоп «ST-VS-320-Tr-R-4 «Биомед-6» с видеосистемой и демонстрацией на экран, микроскопы «Биомед -2» с окуляром 16х, нож-микротом МК-5, микротом санный МС-2, химреактивы для приготовления влажных и гистопрепаратов, набор инструментов для вскрытия и исследований трупов Н-163, атлас патологий Робинсона и Котрона, микропрепараты по гистологии. Коллекция влажных препаратов патологических органов, стол для вскрытия, комплекс, автоматизированный микроскопии МЕКОС-Ц2, морозильный ларь.

Учебная аудитория для проведения учебных занятий всех видов (в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, дисциплинарную, междисциплинарную, модульную и практическую подготовку обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Перечень оборудования: учебные столы (22 шт); стулья (44 шт); рабочее место преподавателя; доска учебная; Интерактивная доска Hitachi StarBoard F-82; Проектор мультимедийный Viewsonic и системный блок Core в комплексе.

Аудитория для самостоятельной работы обучающихся. Перечень оборудования: компьютерные столы (15 шт.); стулья (15 шт.); рабочее место преподавателя; рабочая станция (моноблок) Acer Veriton Z4640G (15 шт.) подключенные к сети Интернет и обеспеченные доступом к ЭБС.

Используемое программное обеспечение: Microsoft Office Professional Plus 2019 (Microsoft Open Value №V6803162 от 15.06.2020 / Лицензионный договор №77-089/1013/20 о передаче прав на использование программ от 05.06.2020); Microsoft Office Professional Plus 2010 (Microsoft Open License №47295003 от 17.08.2010); Microsoft Office Professional Plus 2007 (Microsoft Open License №42906552 от 23.10.2007, Microsoft Open License №43061896 от 22.11.2007, Microsoft Open License №46223838 от 04.12.2009); Microsoft Office Standard 2007 (Microsoft Open License №43061896 от 22.11.2007, Microsoft Open License №46223838 от 04.12.2009); Яндекс Браузер (Freeware); Система КонсультантПлюс (Договор об информационной поддержке

3.2. 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. Гертман, А. М. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства из экологически неблагоприятных районов при незаразной патологии / А. М. Гертман, Г. Р. Юсупова, Д. М. Максимович. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 200 с. — ISBN 978-5-507-47885-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

2. . Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9631-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198515>.

Дополнительная литература:

1. Ветеринарная санитария / Т. Д. Абдыраманова, Д. С. Брюханов, П. Н. Щербаков, К. В. Степанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 156 с. — ISBN 978-5-507-45664-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/311759>

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. Пронин, В. В. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения. Практикум / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, У. И. Кундрюкова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 188 с. — ISBN 978-5-507-47031-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/320792>

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)

3.3. 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.

3.4. 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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.2. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.</p> <p>ПК 1.3. Проведение ветеринарно- санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.</p>	<p>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.</p>	<p>Текущая аттестация: Устный опрос Практическая работа Экспертная оценка на практическом занятии</p> <p>Промежуточная аттестация: Другие формы контроля; Учебная практика – диффер. зачет; Производственная практика – диффер. зачет Экзамен</p>
	<p>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.</p>	<p>Текущая аттестация: Устный опрос Практическая работа Экспертная оценка на практическом занятии</p> <p>Промежуточная аттестация: Другие формы контроля; Учебная практика – диффер. зачет; Производственная практика – диффер. зачет Экзамен</p>
	<p>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;</p>	<p>Текущая аттестация: Устный опрос Практическая работа Экспертная оценка на практическом занятии</p> <p>Промежуточная аттестация: Другие формы контроля; Учебная практика – диффер. зачет; Производственная практика – диффер. зачет Экзамен</p>
	<p>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;</p>	<p>Текущая аттестация: Устный опрос Практическая работа Экспертная оценка на практическом занятии</p> <p>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;	
ПК 1.2. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных. ПК 1.3. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.	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.	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
	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.	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
	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.	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
	Выполняет расчеты и подбор технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения;	Текущая аттестация: Устный опрос Практическая работа

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