

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна
Должность: Директор филиала
Дата подписания: 14.06.2025 15:02:24
Уникальный программный ключ:
cba47a2f41b16b0a0116b015354c4938c4a04716d



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

Факультет ветеринарной медицины и зоотехнии

Кафедра ветеринарии и физиологии животных

УТВЕРЖДАЮ

И. о. зам. директора по учебной работе
Т.Н. Пимкина
« 22 » 05 2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Производственной практики (ПП.01.01)

ПМ.01 Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий

МДК.01.02 Методики ветеринарно-санитарных экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

ФГОС СПО

специальность: 36.02.01 Ветеринария

форма обучения очная

Калуга 2025 г.

Рабочая программа производственной практики 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 № 09, «20» мая 2025 года,

СОГЛАСОВАНО:

Председатель учебно-методической комиссии

по специальности 36.05.01 Ветеринария, к.б.н., доцент, П.В.Дудин



протокол № 04, «20» мая 2025 года

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	4
2. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ В РАМКАХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	21

**3. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.01.01
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01. Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических
мероприятий**

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

а. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики 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 компетенций :

ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3.

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

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

б. Цели и задачи производственной практики – 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:

- i. Предубойного осмотра животных;
- ii. участие в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;

уметь:

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

животного происхождения;

viii. 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:

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

4. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ В РАМКАХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения, в том числе профессиональными компетенциями :

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.

Код и наименование профессионального модуля	Наименования разделов практики	Производственная практика		
		Количество недель	Количество часов	Сроки проведения практики согласно графику учебного процесса
1	2	3	4	5
ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и Сырья животного происхождения	Производственная практика. МДК 03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	8	288	Согласно графика учебного процесса, 4 семестр
	Всего	8	288	-

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план производственной практики

Производственная практика ПП.01.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

№ п/п	Индекс модуля, МДК	Наименование практического опыта	Задания, направленные на выполнение определенных видов работ	Кол-во часов	Планируемые результаты освоения общих и профессионал ьных компетенций	Оценка полученных результатов
1	ПМ.03	Ознакомление с программой производственной практики и условиями её проведения на якорном предприятии.	1.1. Знакомство с содержанием производственной практики, планируемыми результатами и с условиями проведения практики на якорном предприятии. 1.2. Изучение действующего на предприятии Устава, требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами и иных локальных актов, действующих на предприятии, требований по использованию имущества.	6	ПК 1.1 –ПК 1.3	Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы

2	ПМ.03	Закрепление приобретенного практического опыта работы предубойного осмотра животных.	2.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 2.2. Закрепление приобретенного практического опыта работы в определении категории упитанности убойных животных. 2.3. Закрепление приобретенного практического опыта работы в транспортировке убойных животных. 2.4. Закрепление приобретенного практического опыта работы в соблюдении режима предубойного содержания, определение его влияния на убойный вход, качество мяса 2.5. Закрепление приобретенного практического опыта работы в <i>интерпретации результатов предубойного осмотра животных.</i>	20	ПК 1.1 –ПК 1.3	Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы
3	ПМ.03	Закрепление приобретенного практического опыта работы ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов, сырья животного происхождения	3.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 3.2. Закрепление приобретенного практического опыта работы по определению классификации мяса по виду, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению, <i>оформлению результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в</i>	40	ПК 1.1 –ПК 1.3	Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы

			<i>установленном порядке.</i> 3.3. Закрепление приобретенного практического опыта работы по определению созревания мяса больных, истощенных животных, его санитарная оценка, <i>оформлению результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке.</i> 3.4. Закрепление приобретенного практического опыта работы по определению свежести мяса, <i>оформлению результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке.</i> 3.5. Закрепление приобретенного практического опыта работы в организации проведения санитарной оценки мяса различных категорий свежести, <i>оформлению результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке.</i> 3.6. Закрепление приобретенного практического опыта работы по действующим ГОСТам и правилам на мясо, <i>оформлению результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке.</i> 3.7. Закрепление приобретенного практического опыта работы по проведению санитарной оценки субпродуктов, их классификации и пищевой ценности, <i>оформлению результатов ветеринарно-</i>			
--	--	--	---	--	--	--

			<i>санитарных мероприятий в установленном порядке.</i> 3.8. Закрепление приобретенного практического опыта работы по проведению санитарной оценки пищевых жиров, <i>оформлению результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке.</i> 3.9. Закрепление приобретенного практического опыта работы в проведении санитарной оценки кишечного сырья. Номенклатура комплектов кишок и их использование, <i>оформлению результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке.</i>			
4	ПМ.03	Закрепление приобретенного практического опыта работы в обеззараживании нестандартных продуктов и сырья животного происхождения.	4.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 4.2. Закрепление приобретенного практического опыта работы по определению отличительных особенностей мяса и внутренних органов здоровых, больных и убитых в агональном состоянии животных. 4.3. Закрепление приобретенного практического опыта работы по проведению санитарной оценки продуктов убоя. 4.4. Закрепление приобретенного практического опыта работы по	40	ПК 1.1 –ПК 1.3	Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы

			выполнению обеззараживания нестандартных продуктов и сырья животного происхождения по действующим ГОСТам.			
5	ПМ.03	Закрепление приобретенного практического опыта работы во вскрытие трупов разных видов животных.	5.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 5.2. Закрепление приобретенного практического опыта работы по определению общих требований, предъявляемых к вскрытию трупов, места вскрытия, выполнению транспортирования трупа к месту вскрытия и ветеринарно санитарных требований при перевозке трупов. 5.3. Закрепление приобретенного практического опыта работы по выполнению вскрытия трупов крупного рогатого скота. 5.4. Закрепление приобретенного практического опыта работы по выполнению вскрытия трупов лошадей. 5.5. Закрепление приобретенного практического опыта работы по выполнению вскрытия трупов свиней. 5.6. Закрепление приобретенного практического опыта работы по выполнению вскрытия трупов птицы. 5.7. Закрепление приобретенного	30	ПК 1.1 –ПК 1.3	Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы

			практического опыта по выполнению извлечения систем органов.			
6	ПМ.03	Закрепление приобретенного практического опыта работы в постановке патологоанатомического диагноза, оформлении документации вскрытия.	6.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 6.2. Закрепление приобретенного практического опыта по проведению отбора, консервирования, упаковки и пересылки патологического материала для постановки патологоанатомического диагноза. 6.3. Закрепление приобретенного практического опыта по оформлению документации вскрытия.	40	ПК 1.1 –ПК 1.3	Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы
7	ПМ.03	Закрепление приобретенного практического опыта работы в проведении соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	7.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 7.2. Закрепление приобретенного практического опыта в применении действующих ГОСТов и Правил на мясо. 7.3. Закрепление приобретенного практического опыта в применении основных требований ГОСТов к охлажденному и мороженому мясу. 7.4. Закрепление приобретенного практического опыта в применении действующих ГОСТов на консервы.	40	ПК 1.1 –ПК 1.3	Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы

			7.5. Закрепление приобретенного практического опыта в применении действующих ГОСТов на колбасные изделия. 7.6. Закрепление приобретенного практического опыта в применении действующих ГОСТов на кисломолочные продукты.			
8	ПМ.03	Закрепление приобретенного практического опыта работы в определении пищевых токсикоинфекций, токсикозов и их профилактика	8.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 8.2. Закрепление приобретенного практического опыта в современном понятии о пищевых заболеваниях и их классификации по этиологическому признаку. 8.3. Закрепление приобретенного практического опыта в профилактике пищевых токсикозов и токсикоинфекций.	34	ПК 1.1 –ПК 1.3	Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы
9	ПМ.03	Закрепление приобретенного практического опыта работы в проведении утилизации конфискатов и зараженного материала.	9.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами. 9.2. Закрепление приобретенного практического опыта в утилизации продуктов и сырья животного происхождения. 9.3. Закрепление приобретенного практического опыта в утилизации	38	ПК 1.1 –ПК 1.3	Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы

			конфискатов и зараженного материала.			
--	--	--	--------------------------------------	--	--	--

Правила ведения дневника

Во время прохождения практики студент последовательно выполняет наблюдения, анализы и учеты согласно программе практики, а результаты заносит в дневник.

1. Дневник является обязательным отчетным документом о прохождении практики.
2. Студент обязан ежедневно вести в дневнике запись всех видов выполняемых работ.
3. Записи в дневнике ведутся ручкой и заверяются руководителем практики. 4. В конце практики дневник и отчет должны быть проверены и подписаны руководителем.

Основные положения техники безопасности при работе с животными

1. Работа с животными без прохождения инструктажа по технике безопасности запрещается.
2. Во время работы нужно быть внимательным, осторожным, аккуратным и строго соблюдать производственную дисциплину.
3. Запрещается работать с неисправным инструментом и инвентарем, вблизи неисправных машин и машин без защитных кожухов на зубчатых, цепных и ременных передачах, у выступающих концов вращающихся валов. Нельзя находиться в вакуумной во время дойки, вблизи работающих кормораздатчиков, транспортеров, подающих сено в чердачные помещения ферм, залезать в сенохранилище и скирды сена или соломы, находиться вблизи уборочных машин с режущими рабочими органами.
4. Запрещается самостоятельно включать вакуум-насосы, транспортеры, другое электрооборудование.
5. При работе транспорта и машинно-тракторных агрегатов категорически запрещается ездить в кузовах автомобилей и тракторных тележках, цепляться за проходящий транспорт, самостоятельно управлять транспортом или другими механизмами.
6. Нельзя подходить близко к опорам и другим сооружениям высоковольтных линий. Категорически запрещается подходить ближе 5 метров и прикасаться к оборванному проводу линии электропередачи.
7. При неисправности машин, электрооборудования или защитных ограждений, обрыве линий электропередачи или поражении животных электрическим током - немедленно сообщать ответственному лицу. Самостоятельно устранять неисправность запрещается.
8. На ферме разрешается находиться только при наличии спецодежды (халата и резиновых сапог). Одежда и обувь не должны иметь болтающихся завязок.
9. При работе с животными следует проявлять осторожность. Не следует суетиться и шуметь вблизи животных, тем более нельзя их бить. Подходить к корове надо спокойно и решительно. Голосом и лаской следует успокоить животное. Слишком боязливые и злобные коровы могут нанести удар рогами или задними ногами. Трусливое животное при приближении человека шарахается в сторону, приседает, старается вырваться. Злобная корова беспокойно оборачивается, фыркает, стремится атаковать рогами. В отличие от лошади, которая бьет обеими ногами прямо назад, корова наносит удары задними ногами вперед и в сторону.
10. Курить и разводить огонь на территории животноводческих ферм категорически запрещается

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (229н); 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-320Tr-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 занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (каб. 227н); Перечень оборудования: учебные столы (22 шт); стулья (44 шт); рабочее место преподавателя; доска учебная; Интерактивная доска HitachiStarBoard F-82; Проектор мультимедийный Viewsonic и системный блок Core в комплексе.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся (каб. № 203н). Перечень оборудования: компьютерные столы (15 шт.); стулья (15 шт.); рабочее место преподавателя; рабочая станция (моноблок) AcerVeriton Z4640G (15 шт.) подключенные к сети Интернет и обеспеченные доступом к ЭБС.

Перечень необходимых комплектов лицензионного программного обеспечения.

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 №1202/2019, №1503/2019 от 01.10.2019).

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

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

Обучающимся предоставлена возможность доступ к информационным ресурсам сети Интернет.

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

Основная литература:

1. Гертман, А. М. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства из экологически неблагополучных 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. Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические указания / О. О. Датченко. — Самара : СамГАУ, 2023. — 52 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/324746>
3. Кравцов, А. П. Судебно-ветеринарная экспертиза / А. П. Кравцов, Ю. С. Лушай, Л. В. Ткаченко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 72 с. — ISBN 978-5-507-47898-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/332111>
4. Латыпов, Д. Г. Вскрытие и патологоанатомическая диагностика болезней животных / Д. Г. Латыпов, И. Н. Залялов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46829-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/321206>
5. Пронин, В. В. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения. Практикум : учебное пособие для

спо / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, У. И. Кундрюкова. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 192 с. — ISBN 978-5-507-46896-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/415172>

6. 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.- ISBN978-5-209-03461-2:400.00р.-Текст: непосредственный.—ЭБС—«РГАУ-МСХА»

3. Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов : учебник для спо / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-7029-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169777> (дата обращения: 11.07.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока : учебное пособие для спо / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 96 с. — ISBN 978-5-8114-7031-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173068>

Учебно-методические материалы:

1. Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические указания / О. О. Датченко. — Самара : СамГАУ, 2023. — 52 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/324746>

2. Латыпов, Д. Г. Вскрытие и патологоанатомическая диагностика болезней животных / Д. Г. Латыпов, И. Н. Залялов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46829-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/321206>

3. Пронин, В. В. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы

продуктов и сырья животного происхождения. Практикум : учебное пособие для спо / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, У. И. Кундрюкова. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 192 с. — ISBN 978-5-507-46896-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/415172>

4. 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. СанПиН2.1.7.1287-03 Почва, очистка населенных мест, бытовые и промышленные отходы, санитарная охрана почвы.

13. Федеральный закон «О ветеринарии» от 14.05.1993 N 4979-1 (ред. от 25.12.2023)

4.3. *Общие требования к организации образовательного процесса*

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

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

4.4. *Кадровое обеспечение образовательного процесса*

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

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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.	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.	Промежуточная аттестация: Производственная практика–диффер. зачет
	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.	Промежуточная аттестация: Производственная практика–диффер. зачет
	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;	Промежуточная аттестация: Производственная практика–диффер. зачет
	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;	Промежуточная аттестация: Производственная практика–диффер. зачет

	Владеет лабораторным оборудованием и приборами по определению качества продукции; Знает современные методики диагностики патологий различной этиологии; методы фальсификации продовольственного сырья и продуктов питания;	
ПК 1.1. Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов.	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.	Промежуточная аттестация: Производственная практика – диффер. зачет
ПК 1.2. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.	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.	Промежуточная аттестация: Производственная практика – диффер. зачет
ПК 1.3. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.	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.	Промежуточная аттестация: Производственная практика – диффер. зачет
	Выполняет расчеты и подбор технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения;	Промежуточная аттестация: Производственная практика – диффер. зачет

	Организует рабочие места для изготовления продуктов длительного хранения, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; Выбирает и обеспечивает оптимальные режимы работы технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья. Знает назначение, устройство и принципы действия оборудования по производству продуктов длительного хранения из животного сырья.	
--	--	--

ПРИМЕРНЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ для промежуточной оценки знаний

1. Что такое партия скота?

- А) Группа с.-х животных, направляемых на убой.
- Б) Группа животных, сформированная по полу, возрасту и упитанности, направляемая на убой и оформленная одним сопроводительным документом.
- В) Группа животных, сформированная по количеству голов и оформленная одним сопроводительным документом.
- Г) Группа животных, собранных одним сдатчиком.

2. Реализация, прием, переработка мяса с.-х. животных разрешается предприятиям торговли и общественного питания только при наличии:

- А) Сертификата
- Б) Прямоугольного штампа на тушах «Предварительный осмотр»
- В) Ветеринарное клеймо овальной формы 40 х 60 мм
- Г) Треугольного штампа

3. Каких животных и в каких случаях направляют на мясокомбинат для вынужденного убоя?

- 1. Больных и подозрительных по заболеванию заразными болезнями.
- 2. Животных, потерявших хозяйственную ценность.
- 3. Животных, привитых живыми вакцинами в течение определенного срока после вакцинации.
- 4. Травмированных животных, которым угрожает смерть.
- 5. При стихийных бедствиях.

4. Каких животных не разрешается убивать на мясо?

- 1. Подозрительных по заболеванию особо опасными для человека болезнями.
- 2. Животных, привитых живыми вакцинами в течение определенного срока после вакцинации.
- 3. Здоровых животных

5. На каком автотранспорте запрещается доставка скота на мясокомбинат согласно ветеринарному законодательству?

- 1. На автомобилях, если нет письменного разрешения ветеринарной службы.
- 2. На самосвалах с металлическими кузовами.
- 3. На автотранспорте с низкими бортами.
- 4. На скотовозах.

Вопросы для промежуточного контроля (зачет с оценкой)

- 1. История развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
- 2. Структура и классификация мясоперерабатывающих предприятий. Требования к постройке и производственным цехам.

3. Устройство скотобаз, изоляторов, карантинных отделений и санитарных боен. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
4. Очистка сточных вод и их обеззараживание на мясоперерабатывающих предприятиях.
5. Болезни и другие состояния, при которых запрещается транспортировать с.-х. животных на боенские предприятия. Обоснование.
6. Подготовка животных и птицы к транспортировке на боенские предприятия. Способы транспортировки и ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте.
7. Приемка с.-х. животных на мясокомбинатах. Документация.
8. Характеристика категорий упитанности крупного рогатого скота.
9. Характеристика категорий упитанности свиней.
10. Характеристика категорий упитанности овец и коз.
11. Методика предубойного исследования с.-х. животных.
12. Предубойный режим содержания животных и птицы и его значение.
13. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснование.
14. Технология и убой и первичной переработки крупного рогатого скота на конвейерных линиях мясокомбинатов и на убойных пунктах.
15. Технология убой и первичной переработки туш свиней на конвейерных линиях мясокомбинатов и на скотобойных пунктах.
16. Технология убой и первичной переработки мелкого рогатого скота на конвейерных линиях мясокомбинатов и на скотобойных пунктах.
17. Способы оглушения, убой и обескровливания с.-х. животных. Сбор и переработка крови на пищевые, лечебные, кормовые и технические цели.
18. Лимфатическая система животных. Значение исследования лимфатических узлов при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса.
19. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов крупного рогатого скота.
20. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов свиней.
21. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов мелкого рогатого скота и лошадей.
22. Клеймение и маркировка мяса и субпродуктов.
23. Уничтожение и утилизация трупов животных и ветеринарных конфискатов.
24. Предубойная и послеубойная диагностика сибирской язвы животных и ветсаноценка продуктов убой. Ветеринарно-санитарные мероприятия в случае обнаружения этой болезни.
25. Дифференциальная и лабораторная диагностика сибирской язвы при исследовании мяса.
26. Предубойная и послеубойная диагностика туберкулеза с.-х. животных. Ветсаноценка продуктов убой.
27. Предубойная и послеубойная диагностика бруцеллеза с.-х. животных. Ветсаноценка продуктов убой.
28. Предубойная и послеубойная диагностика ящура. Ветсаноценка продуктов убой.
29. Предубойная и послеубойная диагностика туляремии животных. Ветсаноценка продуктов убой.
30. Предубойная и послеубойная диагностика эмкара животных. Ветсаноценка продуктов убой.
31. Предубойная и послеубойная диагностика листериоза животных. Ветсаноценка продуктов убой.
32. Предубойная и послеубойная диагностика пастереллеза. Ветсаноценка продуктов убой.
33. Предубойная и послеубойная диагностика лептоспироза с.-х. животных. Ветсаноценка продуктов убой.
34. Предубойная и послеубойная диагностика рожи свиней. Ветсаноценка продуктов убой.
- 35.

Предубойная и послеубойная диагностика актиномикоза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.

36. Предубойная и послеубойная диагностика чумы свиней. Ветсаноценка продуктов убоя. 37. Дифференциальный диагноз чумы, рожи и пастереллеза свиней при ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов.

38. Предубойная и послеубойная диагностика болезни Ауэски. Ветсаноценка продуктов убоя.

39. Диагностика лейкоза крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.

40. Диагностика инфекционного ринотрахеита, парагриппа и вирусной диареи крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.

41. Предубойная и послеубойная диагностика трихинеллеза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.

42. Трихинеллоскопия неконсервированного и консервированного мяса и шпика. Отбор проб.

43. Диагностика цистицеркоза крупного рогатого скота и свиней. Ветсаноценка продуктов убоя.

44. Диагностика фасциолёза и дикроцелиоза на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветсаноценка продуктов убоя.

45. Диагностика эхинококкоза и альвеококкоза на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветсаноценка продуктов убоя.

46. Предубойная и послеубойная диагностика пироплазмидозов животных. Ветсаноценка продуктов убоя.

47. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса и мясopодуlктов. Отбор проб и правила их доставки в ветеринарную лабораторию.

48. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убоя.

49. Ветсаноценка продуктов убоя животных при болезнях обмена веществ (гидремия, уремия, гемоглобинурия, желтуха, беломышечная болезнь).

50. Ветсаноценка туш и органов при новообразованиях, механических, термических повреждениях и септических процессах.

51. Ветеринарные конфискации. Способы и режимы обезвреживания (утилизации). Документация.

52. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при вынужденном убое.

53. Условно-годное мясо с.-х. животных. Способы и режимы обезвреживания.

54. Распознавание мяса животных, погибших от случайных причин (убитых электротоком и молнией, утонувших, замерзших, обгоревших). Ветсаноценка продуктов убоя.

55. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях Сроки направления на убой животных, перенесших острые отравления и подвергавшихся лечению антибиотиками.

56. Сроки убоя животных, подвергшихся воздействию радиоактивных веществ. Ветсаноценка продуктов убоя.

57. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Характеристика бактерий рода сальмонелла, их свойства, токсинообразование и устойчивость. Методы типизации сальмонелл.

58. Патогенность бактерий рода сальмонелла для животных и человека. Формы клинического проявления токсикоинфекций сальмонеллезной этиологии у человека 59. Эпидемиология и профилактика пищевых сальмонеллезов. Ветеринарно-санитарная оценка туш и готовых пищевых продуктов, обсеменённых бактериями рода сальмонелла.

60. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Ветсаноценка продуктов, обсеменённых этими бактериями.

61. Токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими микроорганизмами.
62. Пищевые токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими бактериями.
63. Предубойная и послеубойная диагностика ботулизма животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
64. Основы товароведения мяса. Обоснование сортового разреза мясных туш.
65. Морфология и химия мяса продуктивных животных (на примере свинины и говядины).
66. Распознавание мяса различных видов животных.
67. Сущность процесса созревания (ферментации) мяса и факторы, влияющие на него. Особенности созревания мяса больных животных.