

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«ИВАНОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ  
АКАДЕМИЯ ИМЕНИ Д.К. БЕЛЯЕВА»  
(ФГБОУ ВО Ивановская ГСХА)**

**ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОТЕХНОЛОГИИ В  
ЖИВОТНОВОДСТВЕ**

УТВЕРЖДЕНА  
проректором по учебно-  
воспитательной работе  
и молодежной политике  
\_\_\_\_\_ М.С. Манновой  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«МЕТОДИКИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ  
ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»**

Специальность

**36.02.01 Ветеринария**

Вид подготовки:

**Базовая, на базе основного  
общего образования**

Форма обучения:

**Очная**

Иваново, 2023 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 Ветеринария, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2020 г. N 657;
- приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 14 июня 2013г. № 464.

Автор – составитель: доцент Фисенко С.П.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТОДИКИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ» .....	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТОДИКИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ» .....	5
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТОДИКИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ» .....	16
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТОДИКИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ» .....	20

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТОДИКИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»**

## **1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля «Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **36.02.01 Ветеринария.**

## **1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» входит в профессиональный цикл, изучается на 3 курсе в 5 семестре.

## **1.3 Цель, задачи профессионального модуля и требования к результатам освоения профессионального модуля:**

**Цель профессионального модуля:** изучение порядка и приобретение практических навыков проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

### **Задачи профессионального модуля:**

- ознакомить студентов с требованиями к качеству и безопасности продуктов и сырья животного происхождения;
- сформировать умения и навыки предубойного осмотра животных и послеубойного осмотра туш и органов;
- подготовить студентов к участию в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

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

### **знать:**

- правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;
- методику предубойного осмотра животных;
- 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. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

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

**иметь практический опыт:**

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

**1.4 Компетенции, формируемые у студентов в результате освоения учебной дисциплины**

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

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
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 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«МЕТОДИКИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ  
ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»**

**2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов	
	<i>всего</i>	<i>В т.ч. в форме практической подготовки</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	154	42
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	102	
в том числе:		
Теоретические занятия	42	
практические занятия	42	42
контрольные работы	18	
Курсовая работа (проект)	-	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	52	
в том числе:		
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-	
систематическая проработка конспектов лекций, учебной литературы по изучаемым темам, учебных пособий; поиск информации в сети Интернет	52	
рефераты; подготовка презентаций.		
<b>Промежуточная аттестация:</b> Др Экзамен	4, 5 семестр	Др и Экзамен

## 2.2 Тематический план профессионального модуля

Код 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	в т.ч. в форме практической подготовки	Производственная (по профилю специальности), часов	в т.ч. в форме практической подготовки	
			Всего, часов	в т.ч. лекционные занятия, часов	в т.ч. практические занятия часов	в т.ч. в форме практической подготовки					Всего, часов
1	2	3	4	5	6	7	8	11	12	13	14
ОК 01. ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.	Основы ветеринарно-санитарной экспертизы и безопасности сырья и пищевых продуктов	384	126	42	42	42	52	72	72	144	144
<b>Всего:</b>		384	126	42	42	42	52	72	72	144	144

### 3.2 Содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), меж-дисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Объем часов на практическую подготовку	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
МДК.01.02 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения				ОК 01. ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.
<b>Раздел 1 Основы ветеринарно-санитарной экспертизы и безопасность сырья и пищевых продуктов</b>				ОК 01. ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.
<b>Тема 1.1</b> Введение. Убойные животные. Устройство и эксплуатация мясокомбинатов	<b>Содержание</b>	6		ОК 01. ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.
	1. Убойные животные, их транспортировки. Методы определения упитанности убойных животных.			
	2. Типы боенских и мясоперерабатывающих предприятий: мясокомбинаты. Устройство и эксплуатация мясокомбинатов			
	<b>Практическое занятие №1</b>	3	3	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	3		
<b>Тема 1.2</b> Технология убоя и	<b>Содержание</b>	6		ОК 01.



переработки животных. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных	1.	Технология убоя и переработки животных. Предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов.			ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.
	2.	Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных			

	<b>Практическое занятие №2</b>		3	3	ОК 01. ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2		ОК 01. ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.
<b>Тема 1.3</b> Морфология, химия и товароведение мяса. Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка	<b>Содержание</b>		6		ОК 01. ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.
	1.	Мясо, его пищевое и биологическое значение. Морфология и химический состав мяса различных видов животных. Созревание мяса			
	2.	Товароведение мяса. Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка	3	3	ОК 01. ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.
	<b>Практическое занятие №3</b>				
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2		ОК 01. ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.	
<b>Тема 1.4</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах	<b>Содержание</b>		8		ОК 01. ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.
	1.	Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии.			
	2.	Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенными микроорганизмами.			
	3.	Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными			

		микроорганизмами			
	<b>Практическое занятие №4</b>		3	3	ОК 01. ОК 04. ОК 09.
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		3		ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.
<b>Тема 1.5.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях	<b>Содержание</b>		8		ОК 01. ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.
	1	ВСЭ и оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся человеку через мясо и мясные продукты.			

	2	ВСЭ и оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.			ОК 01. ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.
	<b>Практическое занятие №5</b>		3	3	ОК 01. ОК 04. ОК 09.
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		5		ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.
<b>Тема 1.6</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях	<b>Содержание</b>		9		ОК 01. ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2.
	1	Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика. Ветеринарно-			

		санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных			ПК1.3.
	<b>Практическое занятие №6</b>		3	3	ОК 01. ОК 04. ОК 09.
	1	ВСЭ при трихинеллезе и финнозе			ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		5		ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.
<b>Тема 1.7</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях, отравлениях, радиационном поражении, вынужденном убое	<b>Содержание</b>		8		ОК 01. ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.
	1	ВСЭ при болезнях ж.к.т., органов дыхания, сердечнососудистой, мочеполовой систем, маститах, при септических процессах, патологии обмена веществ, отравлениях и радиационном поражении			
	2	Вынужденный убой животных и порядок его проведения. Способы обеззараживания и пути реализации мяса и мясных продуктов при вынужденном убое.			
	<b>Практическое занятие № 7</b>		3	3	
<b>Тема 1.8</b> Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови, пищевого жира, кишечного, эндокринного,	<b>Содержание</b>		10		ОК 01. ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.
	1	Субпродукты, их классификация и пищевая ценность. ВСЭ			
2	Химический состав и пищевая ценность крови, переработка крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты				
кожевенно-мехового и технического сырья	3	Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.			

	4	Основы технологии, гигиена первичной обработки и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья, пороки кишок			
	5	Классификация, консервирование, дезинфекция шкур. Пороки шкур. Сбор и обработка щетины, волоса, пера, копыт, рогов.			
	<b>Практическое занятие №8</b>		3	3	ОК 01.
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		5		ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.
<b>Тема 1.9</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий	<b>Содержание</b>		4		ОК 01. ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.
	1	Характеристика современного колбасного производства. Основы технологии колбас. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве			
	<b>Практическое занятие №9</b>		3	3	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		5		
<b>Тема 1.10</b> Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясопродуктов	<b>Содержание</b>		6		ОК 01. ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.
	1	Консервирование мяса низкой температурой. Ветеринарно-санитарный надзор и экспертиза мяса на холодильниках.			
	2	Консервирование мяса высокой температурой			
	3	Консервирование мяса поваренной солью			
	<b>Практическое занятие №10</b>		3	3	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		5			

<b>Тема 1.11</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.	<b>Содержание</b>		6		ОК 01. ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.
	1	Химический состав, физико-химические и биологические свойства коровьего молока, факторы, их обуслов-			
		ливающие. Ветеринарно-санитарные правила получения молока от здоровых и больных животных.Определение контрольных критических точек при производстве молока			
	<b>Практическое занятие №11</b>		3	3	ОК 01. ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		5		
<b>Тема 1.12</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынках.	<b>Содержание</b>		4		ОК 01. ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.
	1	ВСЭ молока, меда, яиц, растительных продуктов			
	<b>Практическое занятие №12</b>		3	3	ОК 01. ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		5		
<b>Тема 1.13</b> Ветеринарно-	<b>Содержание</b>		2		ОК 01.

санитарная экспертиза растительных продуктов	1	ВСЭ растительных продуктов			ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.
	<b>Практическое занятие №13</b>		3	3	ОК 01. ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.
<b>Тема 1.14.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	<b>Практическое занятие №14</b>		<b>3</b>	3	ОК 01. ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.
		<b>Содержание</b>			
<b>Тема 1.15</b> Определение мяса больных и павших животных	1.	Признаки мяса больных и павших животных	2		ОК 01. ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.
	<b>Практическое занятие №15</b>		2	2	ОК 01. ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.
<b>Тема 1.16</b> Работа в системе	<b>Содержание</b>		2		ОК 01.

«Консультант-плюс»	1.	Нормативные документы, регламентирующие вопросы безопасности пищевых продуктов.			ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.
	<b>Практическое занятие №16</b>				ОК 01. ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.
		<b>Рубежная контрольная точка по разделу1«Основы ветеринарно-санитарной экспертизы и безопасность сырья и пищевых продуктов»</b>	2	2	ОК 01. ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.
<b>Учебная практика Виды работ:</b> - инструктаж по технике безопасности на рабочем месте; - изучение методик предубойного осмотра животных; - изучение методик послеубойной ветеринарно-санитарная экспертизы туш и органов; - оформление документации;			72		ОК 01. ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> инструктаж по технике безопасности на рабочем месте; предубойный осмотр животных; послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов; утилизация конфискатов и зараженного материала; оформление документации; лабораторное исследование пищевых продуктов			144		ОК 01. ОК 04. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК1.3.

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТОДИКИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»**

#### **3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

№ п/п	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Краткий перечень основного оборудования
1	Учебная аудитория для проведения лекционных, семинарских, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины, а также техническими средствами обучения (в том числе, переносными), служащие для представления учебной информации большой аудитории
2.	Учебная аудитория для проведения семинарских, практических, лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации;	Укомплектована специализированной (учебной) мебелью, переносными техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации, лабораторным оборудованием (рефрактометр, рН-метр, ФЭК, трихинеллоскопы, редуктазник, микроскопы, центрифуга молочная, центрифуга, водяная баня, нитратомер, ареометры, термостаты, сушильный шкаф, весы аналитические и ВЛК, электрические плитки, овоскопы, прибор «Клевер», дозиметр – радиометр, поляриметр, анализатор качества молока «Оса», лабораторная посуда и инструменты, телевизор, DVD- плеер, видеокамера, микроскоп с фото насадкой)
3.	Помещение для самостоятельной работы	Укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и



	обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации
--	---

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

- Операционная система типа Windows;
- Пакет программ общего пользования Microsoft Office;
- Интернет-браузеры;
- Электронно-библиотечная система «Лань»;
- Информационно-правовые системы "Гарант" или "Консультант+".

### **3.2 Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основная литература:**

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 476 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=45654](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45654) — Загл. с экрана.

#### **Дополнительная литература:**

1 Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения : лабораторный практикум / И. А. Лыкасова [и др.]. – Санкт-Петербург : Лань, 2022. – 304 с. – URL:

<https://e.lanbook.com/book/211973> – Режим доступа: ЭБС «Лань» ; по подписке.– ISBN 978-5-8114-1812-1 .– Текст : электронный.

2 Латыпов Д. Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы : учеб. пособие / Д. Г. Латыпов, И. Н. Залялов.– Санкт-Петербург : Лань, 2022. – 576 с. – URL:

<https://e.lanbook.com/book/211799>– Режим доступа: ЭБС «Лань» ; по подписке.– ISBN 978-5-8114-1795-7 .– Текст : электронный.

3 Салимов В. А. Практикум по патологической анатомии животных :

учебное пособие / В. А. Салимов. – 3-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. – 256 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/107269> – Режим доступа: ЭБС «Лань» ; по подписке . – ISBN 978-5-8114-1418-5. – Текст : электронный.

4 Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие для спо / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 304 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169815> - Режим доступа : ЭБС «Лань» : по подписке. - ISBN 978-5-8114-7968-9. — Текст : электронный.

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. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 188 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179004> – Режим доступа : ЭБС «Лань» : по подписке. - ISBN 978-5-8114-7690-9.

#### **Периодические издания:**

#### **Журналы:**

- 1 Ветеринария

**Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения профессионального модуля**

1 Ветеринарный портал : сайт.–URL: <http://www.veterinar.ru/>– Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

2 Ветеринарка ру : сайт.– URL: <https://veterinarka.ru/> – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

### **Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы**

1. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – URL: [https://elibrary.ru.](https://elibrary.ru/)– Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– Текст : электронный.
2. Гарант: справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://www.garant.ru.> – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
3. Киберленинка : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://cyberleninka.ru.> – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

### **3.3 Общие требования к организации образовательного процесса**

В целях реализации компетентностного подхода предусматривается использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (работа в малых группах, ролевые игры, решение ситуационных задач и разбор производственных ситуаций, проведение «Круглого стола») в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Теоретические и практические занятия проводятся с применением компьютерных технологий. На лекционных занятиях используются видеопроектор для презентаций, программные средства; осуществляется работа со справочной правовой системой Консультант + (выход в Интернет).

Практические занятия нацелены на закрепление теории и приобретение практических навыков по разделам МДК.01.02 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения путем ознакомления с нормативно-технической документацией и практической работой в условиях лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы и пищевых предприятий.

Изучать теоретический материал рекомендуется по разделам. Особое внимание обратить на специальные термины, определения. Закончив изучение темы, полезно составить краткий конспект и выучить его содержание, а также осуществить самопроверку, т.е. ответить на вопросы по этой теме.

Промежуточная аттестация представлена зачетом с оценкой по учебной практике, зачетом с оценкой по производственной практике в виде защиты отчета.

Самостоятельная работа студентов направлена на решение задач, обозначенных на теоретических и лабораторных занятиях. Для решения задач студентам предлагаются к прочтению и содержательному анализу нормативно-правовая документация в области ветеринарно-санитарной экспертизы, изучение дополнительной литературы и Интернет-ресурсов.

Освоение модуля МДК.01.02 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения базируется на

изучении дисциплин профессионального цикла (П): «Анатомия и физиология животных» «Основы микробиологии», «Метрология, стандартизация и подтверждение качества», профессионального модуля «Осуществление зоогигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий».

### **3.4 Особенности реализации профессионального модуля для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.).

Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено. Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место,

передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем.

#### **4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТОДИКИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»**

##### **4.1 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1. Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов	Проведение санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов	Текущий контроль в форме: - опроса; - решения тестов; - решения ситуационных задач; -выполнение практических работ; Зачет с оценкой по учебной практике; Зачет с оценкой по производственной практике;
ПК 1.2. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.	Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.	
ПК 1.3. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.	Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья	

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>

<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Оптимизация методов и способов решения профессиональных задач с учетом современных научных достижений в области ветеринарии</p>	<p>Интерпретация результатов деятельности студента на лабораторных занятиях, при выполнении индивидуальных</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Обладание навыками бесконфликтной работы и толерантного поведения в команде в условиях социальных и культурных различий его членов</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Эффективный поиск информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития с использованием различных источников.</p>	<p>Наблюдение и оценка использования студентом коммуникативных методов и приемов при подготовке к занятиям.</p>

#### 4.2 Форма промежуточной аттестации студентов по дисциплине

Форма промежуточной аттестации по дисциплине, установленная рабочим учебным планом, – экзамен.

#### Примерные ситуационные задачи по дисциплине МДК.01.02 «Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»:

Задача 1. В убойном цехе мясокомбината на 1 точке ВСЭ у свиньи было отмечено опухание области глотки и гортани, слизистая оболочка воспалена и набухшая. В области глотки, гортани и вдоль передней части шеи обнаруживаются кровянисто-студенистые инфильтраты. Отдельные доли подчелюстного правого лимфоузла кирпично-красного цвета. Миндалины покрыты серожелтыми наложениями, под которыми обнаружена омертвевшая ткань бледно-серого цвета.

Назовите предполагаемый диагноз. Опишите порядок бактериологического исследования для подтверждения диагноза.

Задача 2. На конвейерной линии мясокомбината при осмотре туши молодняка крупного рогатого скота возникло подозрение на сибирскую язву. Через два часа диагноз был подтвержден результатом бактериоскопического

исследования. Как поступить с соседней тушей коровы и обезличенными продуктами убоя?

Задача 3. При органолептическом исследовании молока, доставленного для продажи на рынок, отмечалось наличие постороннего привкуса, кислотность составила 14°Т, остальные показатели в норме.

Какие дополнительные исследования следует провести для определения природы постороннего привкуса и установления причин снижения кислотности? Ветеринарно-санитарная оценка продукта.

Задача 4. На исследование доставлена туша коровы. Мясо темного цвета, плохо обескровлено. Селезенка увеличена, темного цвета, мягкой консистенции. Легкие отечные, кровенаполнены. Лимфатические узлы увеличены, на разрезе темно-красного цвета. Кровь дегтеобразная. Назовите предполагаемый диагноз. Опишите порядок бактериологического исследования для подтверждения диагноза.

Задача 5. Для исследования доставлена туша овцы. В период предубойного содержания у животного отмечались нервные явления с нарушением координации движений. Основные патолого-анатомические изменения локализуются в головном мозге: гиперемия, отек, некрозы. В большинстве органов кровенаполненность. Назовите предполагаемый диагноз.

### **Критерии оценки качества знаний студентов дисциплине МДК.01.02 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения**

Оценка «отлично» предполагает:

-глубокое знание теоретических вопросов - свободное владение специальной терминологией;

-умение аргументировано, последовательно, выделяя главное отвечать на экзаменационные вопросы;

-умение применять знания для выполнения конкретных производственно-ситуационных заданий;

Оценка «хорошо» предполагает:

- знание основных теоретических вопросов - владение специальной терминологией;

-умение выделять главное при ответе на вопросы;

-умение применять знания для выполнения конкретных производственно-ситуационных заданий;

Оценка «удовлетворительно» предполагает:

- фрагментарные, поверхностные знания основных теоретических вопросов;

- затруднения с использованием специальной терминологии;

- частичные затруднения при выполнении конкретных производственно-ситуационных заданий;

Оценка «неудовлетворительно» предполагает:

-отрывочное представление или отсутствие знания об основных разделах программы.

- неумение выполнять конкретных производственно-ситуационных заданий;

- грубые ошибки в определениях и терминах.