

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.07.2025 08:57:28
Уникальный программный ключ:
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Курский государственный аграрный университет им. И.И. Иванова»

Факультет среднего профессионального образования

Рабочая программа
дисциплины ОПЦ.10 «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и
сырья животного происхождения»

Специальность: *36.02.01 Ветеринария*

Вид подготовки: *базовая, на базе основного общего образования*

Форма обучения: *очная*

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности *36.02.01 Ветеринария*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «07» апреля 2025 г. № 270;

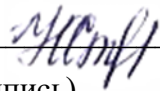
- приказа Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями).

- приказа Миобрнауки России № 885, Мипросвещения России №390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся (с изменениями и дополнениями).

Автор – составитель – преподаватель кафедры ветеринарии и зоотехнии Панькова С.Ю.

Одобрено на заседании предметной (цикловой) комиссии по специальности 36.02.01 Ветеринария

Протокол № 12 от 26 мая 2025 г.

Председатель П(Ц)К  Стасенкова Ю.В.
подпись) (инициалы, фамилия)

Согласовано с работодателем:

Директор ООО «Гурвет»



/ Г.А. Гурко

Лист рассмотрения/пересмотра рабочей программы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения»

Программа одобрена на 2025-2026 учебный год.

Протокол № 12 от «26» мая 2025 г. заседания кафедры ветеринарии и зоотехнии.

Зав. кафедрой  /Ю.В. Стасенкова/

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья жи- вотного происхождения»	5
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «Ветери- нарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения»	7
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Ветери- нарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения»	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ «Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов и сырья животного проис- хождения»	27
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «Ветеринарно-санитарная экспертиза продук- тов и сырья животного происхождения»	31

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения»

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **36.02.01 Ветеринария** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (**ВПД**): «**Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения**» и соответствующих профессиональных компетенций (**ПК**):

ПК 1.2 Осуществлять ветеринарно-санитарный контроль процессов производства продукции животноводства

ПК 1.4 Организовывать работы по ветеринарно-санитарным исследованиям продукции животного и растительного происхождения

ПК 2.2 Проводить обследование сельскохозяйственных животных и птиц с целью установления клинического диагноза

1.2 Цель, задачи дисциплины и требования к результатам освоения дисциплины:

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

Задачи дисциплины:

- 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 дисциплины должен:

знать:

- правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;

- методику предубойного осмотра животных;

- 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.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающихся – 156 часов, включая:

- обязательной учебной нагрузки обучающихся – 144 часа;

- самостоятельной работы обучающихся, включая консультации – 12 часов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: «**Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения**», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.2	Осуществлять ветеринарно-санитарный контроль процессов производства продукции животноводства
ПК 1.4	Организовывать работы по ветеринарно-санитарным исследованиям продукции животного и растительного происхождения
ПК 2.2	Проводить обследование сельскохозяйственных животных и птиц с целью установления клинического диагноза

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Тематический план дисциплины

36.02.01 Ветеринария

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Консультации	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	в т.ч. курсовая работа (проект), часов					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	Раздел 1. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы и безопасность сырья и пищевых продуктов	156	144	72	72	72	12						
Всего:		156	156	72	72	72	12						

3.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов дисциплины и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работ обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Объем часов на практическую подготовку	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения				ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
Раздел 1 Основы ветеринарно-санитарной экспертизы и безопасность сырья и пищевых продуктов				ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
Тема 1.1 Введение. Убойные животные. Устройство и эксплуатация мясокомбинатов	Содержание	6		ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	1. Убойные животные, их транспортировки. Методы определения упитанности убойных животных.			
	2. Типы боенских и мясоперерабатывающих предприятий: мясокомбинаты. Устройство и эксплуатация мясокомбинатов			
	Практическое занятие №1	4	ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	
Тема 1.2 Технология убоя и переработки животных. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных	Содержание	4		ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	1. Технология убоя и переработки животных. Предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов.			

	2.	Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных			
	Практическое занятие №2		6	6	ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	Самостоятельная работа обучающихся		1		
Тема 1.3 Морфология, химия и товароведение мяса. Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка	Содержание		4		ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	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			
	Практическое занятие №3		6	6	ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	Самостоятельная работа обучающихся		1		
Тема 1.4 Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах	Содержание		6		ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	1.	Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии.			
	2.	Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенными микроорганизмами.			
	3.	Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами			
	Практическое занятие №4		4	4	ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
Самостоятельная работа обучающихся		1			
Тема 1.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях	Содержание		6		ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	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.			
	Практическое занятие №5		6	6	ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	Самостоятельная работа обучающихся		1		
Тема 1.6 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях	Содержание		6		ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	1	Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных			
	Практическое занятие №6		2	2	ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
Самостоятельная работа обучающихся		1			
Тема 1.7 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях, отравлениях, радиационном поражении, вынужденном убое	Содержание		8		ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	1	ВСЭ при болезнях ЖКТ, органов дыхания, сердечно-сосудистой, 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.			
	Практическое занятие № 7		8	8	ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
Тема 1.8 Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови, пищевого	Содержание		8		ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	1	Субпродукты, их классификация и пищевая ценность. ВСЭ			
	2	Химический состав и пищевая ценность крови, переработка крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты			

жира, кишечного, эндокринного, ко- жевенно-мехового и технического сырья	3	Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первич- ной обработке и консервировании эндокринного сырья.			
	4	Основы технологии, гигиена первичной обработки и ве- теринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья, по- роки кишок			
	5	Классификация, консервирование, дезинфекция шкур. Пороки шкур. Сбор и обработка щетины, волоса, пера, копыт, рогов.			
	Практическое занятие №8		6	6	ПК 1.2 ПК 1.4 ПК
	Самостоятельная работа обучающихся		1		2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
Тема 1.9 Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий	Содержание				ПК 1.2 ПК 1.4 ПК
	1	Характеристика современного колбасного производства. Основы технологии колбас. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве	2		2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	Практическое занятие №9		4	4	ПК 1.2 ПК 1.4 ПК
	Самостоятельная работа обучающихся		1		2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
Тема 1.10 Основы технологии, гиги- ена консервирования мяса и мясо- продуктов	Содержание				ПК 1.2 ПК 1.4 ПК
	1	Консервирование мяса низкой температурой. Ветери- нарно-санитарный надзор и экспертиза мяса на холо- дильниках.	6		2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	2	Консервирование мяса высокой температурой			
	3	Консервирование мяса поваренной солью			
	Практическое занятие №10		4	4	ПК 1.2 ПК 1.4 ПК
Самостоятельная работа обучающихся		1		2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	
Тема 1.11 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных про- дуктов.	Содержание				ПК 1.2 ПК 1.4 ПК
	1	Химический состав, физико-химические и биологиче- ские свойства коровьего молока, факторы, их обусловли- вающие. Ветеринарно-санитарные правила получения молока от здоровых и больных животных. Определение	4		2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09

		контрольных критических точек при производстве молока			
	Практическое занятие №11		4	4	ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	Самостоятельная работа обучающихся		1		
Тема 1.12 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынках.	Содержание				ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	1	ВСЭ молока , меда, яиц, растительных продуктов	4		
	Практическое занятие №12		6	6	ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	Самостоятельная работа обучающихся		1		
Тема 1.13 Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов	Содержание				ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	1	ВСЭ растительных продуктов	2		
	Практическое занятие №13		2	2	ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
Тема 1.14. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	Практическое занятие №14		4	4	ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
Тема 1.15 Определение мяса больных и павших животных	Содержание				ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	1.	Физиологическое состояние туши перед убоем	4		
	2	Признаки мяса больных и павших животных			
	Практическое занятие №15		4	4	ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	Содержание		2		

Тема 1.16 Работа в системе «Консультант-плюс»	1.	Нормативные документы, регламентирующие вопросы безопасности пищевых продуктов.			ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
	Практическое занятие №16				ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
		Рубежная контрольная точка по разделу 1«Основы ветеринарно-санитарной экспертизы и безопасность сырья и пищевых продуктов»	2	2	ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09
Всего по разделу 1			156	72	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

№ п/п	Наименование учебных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность учебных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Лаборатория ветеринарно – санитарной экспертизы (Г - 304)	Парта-9 Стол прямой письменный с подвесной тумбочкой-1 Стул ученический разборный без крепления 835- 2 Доска классная-1 Тумба низкая 013/1630-1 Шкаф стеллажный двухдверный закрытый-1 Анализатор качества молока Клевер-2-1. Анализатор соматических клеток в молоке Соматос - мини 1231-1. Баня водяная лабораторная ЛАБ-ТБ-4 – 1. Весы электронные-1 Люминоскоп- 1 Микроскопы: 013/597- 1., монокулярный Биомед-2- 2., монокулярный Микромед с осветителем 1322-5 Рефрактометр ИРФ-454 Б2М 258-1 рН-метр рН-410- 1., Термостат ТС-1СПУ- 1 Прибор для контроля качества яиц- 1 Аквадистиллятор-1 Химические реактивы и посуда. Учебные таблицы

2.	Компьютерный класс УЛК-401, обеспечивающий проведение лабораторных и практических занятий.	Стол-20 Стул-27 Персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения-11
3.	Помещение для самостоятельной работы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет.	Персональные компьютеры с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения -12 Стол-12 Стул-12

**Перечень информационных технологий
(комплект лицензионного и свободного ПО)**

№	Название	(лицензия\свободное ПО)
1.	Windows 7	лицензия
2	Windows XP	лицензия
3	Paint.NET	свободное ПО
4	Система управления дистанционным обучением Moodle	свободное ПО
5	Информационно-правовые системы" Гарант" и "Консультант+"	свободное ПО для обучающихся
6	Microsoft office 2007	лицензия
7	Acrobat Reader DC	свободное ПО
8	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия
Специализированное ПО		
1	FreeCAD	свободное ПО
2	Windows Hyper-V Server	свободное ПО
3	NotePad++	свободное ПО
4	Microsoft SQL server	лицензия
5	HiediSQL	свободное ПО
6	BlueStaks 5(эмулятор Андроид)	свободное ПО
7	OneSolisScouting	свободное ПО
8	DirectFarm	свободное ПО
9	AutoCAD	лицензия
10	BentleyView	свободное ПО
11	VisualStudio Code	свободное ПО
12	AndroidStudio	свободное ПО
13	PascalABC	свободное ПО
14	Компас-3D	лицензия

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

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

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. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198515>. — Текст: электронный.

3 Экспертиза кормов и кормовых добавок : учебное пособие для СПО / К. Я. Мотовилов, А. П. Булатов, В. М. Позняковский [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-6542-2. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148487>. — Текст : электронный.

Дополнительная литература:

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. — ISBN 978-5-8114-7968-9. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169815>. — Текст: электронный.

5 Гертман, А. М. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках. Радиационный контроль / А. М. Гертман, Л. Н. Кузьмина, Н. М. Колобкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 200 с. — ISBN 978-5-8114-9869-7. — URL: <https://e.lanbook.com/book/202994>. — Текст: электронный.

6 Латыпов, Д. Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы : учебное пособие / Д. Г. Латыпов, И. Н. Залялов. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 576 с. — ISBN 978-5-8114-1795-7. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211799>. — Текст : электронный.

7 Рязанова, О. А. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность : учебник для СПО / О. А. Рязанова, В. М. Дацун, В. М. Позняковский ; Под общей редакцией заслуженного деятеля науки РФ [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 572 с. — ISBN 978-5-8114-8431-7. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176690>. — Текст: электронный.

Периодические издания:

Журналы:

1 Ветеринария

2 Ветеринария сельскохозяйственных животных

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.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

В целях реализации компетентного 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 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 итоговой контрольной работой.

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 дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения» базируется на изучении дисциплин профессионального цикла (П): ОП.01 «Анатомия и физиология животных» ОП.03 «Основы микробиологии», ОП.08 «Метрология, стандартизация и подтверждение качества», профессиональных модулей ПМ.01 «Осуществление зоогигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий».

4.4 Особенности реализации дисциплины 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).

4.5 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения»: наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля, стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

**5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ДИСЦИПЛИНЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) «Ветеринарно-санитарная экспертиза продук-
тов и сырья животного происхождения»**

**5.1 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины (вида про-
фессиональной деятельности)**

Результаты (освоенные профессио- нальные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.2 Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных	Проведение ветеринарного контроля убойных животных; Проведение забора образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковка и подготовка к исследованию; Забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы	Текущий контроль в форме: - опроса; - решения тестов; - решения ситуационных задач; - выполнение практических работ; Экзамен по междисциплинарному курсу; Защита курсовой работы;
ПК 1.3 Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств	Определение соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства; Участие в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья	Зачет с оценкой по учебной практике; Зачет с оценкой по производственной практике; Экзамен квалификационный по профессиональному модулю.
ПК 2.1 Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.	Проведение обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизация конфискатов	

ПК 2.2. Выполнение лечебно-диагностических ветеринарных манипуляций	Участие в проведении патологоанатомического вскрытия; Участие в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала	
---	--	--

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 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей специальности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Оптимизация методов и способов решения профессиональных задач с учетом современных научных достижений в области ветеринарии	Интерпретация результатов деятельности студента на лабораторных занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, курсовой работы, работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение профессиональных проблем с оценкой возможных рисков и принятие решений в	Интерпретация результатов деятельности студента при разре-

	нестандартных ситуациях.	шении нестандартных ситуаций
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Эффективный поиск информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития с использованием различных источников.	Наблюдение и оценка использования студентом коммуникативных методов и приемов при подготовке к занятиям.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование информационно-коммуникационных технологий для совершенствования профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов деятельности студента с использованием коммуникативных методов и приемов.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Работа в команде, взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практик от предприятия в ходе обучения.	Оценка использования студентом возможностей коллективной работы при решении профессиональных задач.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Разработка планов, мотивирующих деятельность подчиненных с контролем их работы, с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Интерпретация результатов деятельности студента при выполнении групповой экспериментальной работы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития, самообразование, осознанное планирование повышения квалификации, получение дополнительной рабочей профессии.	Интерпретация результатов деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних

		них заданий, работ по учебной практике.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Готовность к смене технологий в профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

5.2 Форма промежуточной аттестации студентов по дисциплине. Методика зачета по дисциплине. Примерные вопросы и задания к зачету. Критерии оценки на зачете по дисциплине

Форма аттестации по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения», установленная рабочим учебным планом - зачет с оценкой

Методика проведения зачета с оценкой по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения

Методика проведения экзамена:

В соответствии с действующим в Курском ГАУ положением о текущей успеваемости и промежуточной аттестации студентов факультета СПО, студент может быть аттестован, если он по всем контрольным и самостоятельным работам имеет оценки «отлично» и «хорошо».

Рубежные контрольные точки (РКТ) по дисциплине определены в виде итогового теста после изучения каждого раздела по дисциплине. Всего предполагается провести **2РКТ**.

При отсутствии возможности аттестовать студента автоматически проводится *зачет в традиционной форме*, который проводится в виде устного ответа на 1 вопрос (оцениваются знания) и одну ситуационную задачу (оцениваются умения, навыки и компетенции) по учебной дисциплине. Во время проведения экзамена в аудитории одновременно присутствует не более 5 студентов. На подготовку к ответу дается не более 20 минут. Далее – один студент отвечает, остальные готовятся.

Примерные вопросы и задания к зачету по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения

Вопросы к зачету (ОК1-ОК9, ПК 1.2-1.3, ПК 2.1, 2.2):

1. Убой и переработка крупного рогатого скота и свиней.
2. Основы технологии и гигиена переработки кроликов и птицы.
3. Методика послеубойной ВСЭ, особенности ее у разных видов животных.
4. Морфологический и химический состав мяса. Созревание мяса. Особенности созревания мяса больных животных.
5. Товароведение мяса Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка
6. Значение лимфатической системы для ВСЭ. Топография основных лимфоузлов.
7. ВСЭ при сибирской язве.
8. ВСЭ при туберкулезе.
9. ВСЭ при роже свиней.
10. ВСЭ при чуме свиней.
11. ВСЭ при лейкозе.
12. ВСЭ при лептоспирозе.
13. ВСЭ при туляремии.
14. ВСЭ при листериозе.
15. ВСЭ при бруцеллезе.
16. ВСЭ при ящуре.
17. ВСЭ при болезнях, вызываемых анаэробами (ЭМКАР, злокачественный отек, столбняк)
18. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы
19. ВСЭ при инвазионных заболеваниях
20. ВСЭ туш и органов при отравлениях.
21. ВСЭ продуктов убоя при радиационном поражении.
22. ВСЭ при вынужденном убое.
23. Способы обеззараживания мяса и мясных продуктов.
24. ВСЭ молока.
25. ВСЭ меда.
26. ВСЭ рыбы при инфекционных и инвазионных заболеваниях.
27. ВСЭ яиц. Основные пороки.
28. ВСЭ колбас
29. ВСЭ консервов
30. Организация и проведение ВСЭ растительных пищевых продуктов на рынках.

**Примерные ситуационные задачи к зачету по дисциплине
«Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов
и сырья животного происхождения (ОК1-ОК9, ПК 1.2-1.3, ПК 2.1, 2.2):**

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 обнаружи-

ваются кровянисто-студенистые инфильтраты. Отдельные доли подчелюстного правого лимфоузла кирпично-красного цвета. Миндалины покрыты серо-желтыми 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 по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза 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.

5.3.2 Примерные вопросы к зачету и задания на квалификационную работу (ОК1-ОК9, ПК 1.2-1.3, ПК 2.1, 2.2):

1. Вопрос: Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при вынужденном убое.

Задание: Поставьте с мясной вытяжкой реакцию на пероксидазу и по ее результатам оцените состояние животного перед убоем

2. Вопрос: Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при отравлениях

Задание: Проведите отбор проб для химико-токсикологического исследования

3. Вопрос: Методы обескровливания туш

Задание: Оцените степень обескровливания туши с помощью фильтровальной бумажки

4. Вопрос: Боевая обработка туш

Задание: Дайте санитарную оценку туши теленка, имеющей более 12% срывов подкожного жира

5. Вопрос: Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при лейкозе

Задание: Проведите отбор проб для бактериологического исследования при поражении отдельных органов при лейкозе

6. Вопрос: Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при туберкулезе

Задание: Предложите методы обеззараживания молока

7. Вопрос: Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при сибирской язве

Задание: Подготовьте мазок крови для исследования на сибирскую язву

8. Вопрос: Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при лептоспирозе

Задание: Проведите отбор крови для исследования на лептоспироз

9. Вопрос: Ветеринарно-санитарная экспертиза молока

Задание: Определите плотность молока

10. Вопрос: Ветеринарно-санитарная экспертиза меда

Задание: Определите влажность меда

Критерии оценки качества знаний и умений студентов по дисциплине

Положительное решение предполагает: полный ответ студента на один теоретический вопрос, выполнение квалификационного задания.

По итогам экзамена квалификационного выставляются оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется, когда студент показывает глубокие осознанные знания по освещаемому вопросу, владение основными понятиями, терминологией; владеет конкретными знаниями и умениями: ответ полный, доказательный, четкий, грамотный, иллюстрирован практическим опытом профессиональной деятельности при выполнении практического задания. Компетенции освоены на высоком уровне.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент показывает глубокое и полное усвоение содержания материала, умение правильно и доказательно излагать программный материал. Допускает отдельные незначительные неточности в форме и стиле ответа при выполнении практического задания. Компетенции освоены на среднем уровне.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, когда студент понимает основное содержание учебной программы, умеет показывать практическое применение полученных знаний. Вместе с тем допускает отдельные ошибки, неточности в содержании и оформлении ответа; ответ недостаточно последователен, доказателен и грамотен при выполнении практического задания. Компетенции освоены на низком уровне.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент имеет существенные пробелы в знаниях, допускает ошибки, не выделяет главного, существенного в ответе. Ответ поверхностный, бездоказательный, допускаются речевые ошибки при выполнении практического задания. Компетенции не освоены.