

**Аннотация рабочей программы
дисциплины МДК 03.01 «Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов
и сырья животного происхождения» специальности среднего профессионального
образования 36.02.01 Ветеринария**

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплины МДК 03.01 «Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 Ветеринария.

2. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины.

Содержание дисциплины МДК 03.01 «Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» направлено на овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, а также трудовыми функциями профессионального стандарта, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен.

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать : - правильную последовательность выполнения действий на лабораторных и практических работах и во время учебной, производственной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами и т. д.;	оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь : - проводить самоанализ и коррекцию результатов собственной работы - использовать различные источники, включая электронные - осуществлять эффективный поиск необходимой информации и ее использование для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	- на практических занятиях (при решении ситуационных задач, при подготовке проектов, при подготовке рефератов, докладов и т.д.); при проведении дифференцированного зачета
ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.		
ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.		
ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.		
ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,		

потребителями.	дисциплины обучающийся	
ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	должен приобрести практический опыт - решения ситуативных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций	
ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-анализа инноваций в области ветеринарии и животноводства -организации самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля -взаимодействия с обучающимися,	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	преподавателями и мастерами в ходе обучения -решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области профессиональной деятельности;	
ПК 3.1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: - методику предубойного осмотра животных; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - проводить предубойный осмотр животных; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт - предубойного осмотра животных;	
ПК 3.2. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: - методику предубойного осмотра животных; 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	

	<p>пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> - предубойного осмотра животных; 	
<p>ПК 3.3. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения; - стандарты на готовую продукцию животноводства; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований; - консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; 	
<p>ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения; - стандарты на готовую продукцию животноводства; - пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика; <p>В результате освоения учебной</p>	

	<p>дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения; - проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; 	
<p>ПК 3.5. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения; - правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения. <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения; - проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; 	
<p>ПК 3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила ветеринарно-санитарной экспертизы 	

<p>технического сырья.</p>	<p>продуктов, сырья животного происхождения; - стандарты на готовую продукцию животноводства; - пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;</p>	
<p>ПК 3.7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: - правила проведения патологоанатомического вскрытия; - приемы постановки патологоанатомического диагноза; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - вскрывать трупы животных; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;</p>	
<p>ПК 3.8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: - правила проведения патологоанатомического вскрытия; - приемы постановки патологоанатомического диагноза;</p>	

	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вскрывать трупы животных; - проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований; - консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; 	
--	---	--

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

- знать:

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

- уметь:

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

иметь практический опыт:

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

3. Количество часов на освоение программы дисциплины.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 342 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 228 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 70 часов

4. Содержание дисциплины (приводится перечень разделов или тем).

Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения

Тема 1.1 Технология убоя

Тема 1.2 Ветеринарно- санитарная экспертиза товароведение мяса.

Тема 1.3. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира, крови, кишечного сырья.

Тема 1.4. Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы.

Тема 1.5. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.

Тема 1.6. Обеззараживание туш и внутренних органов больных животных

Тема 1.7 Технология и ветеринарно-санитарная экспертиза готовой продукции.

Тема 1.8. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и рыбы.

Тема 1.9. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственном рынке

5. Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

6. Разработчики программы.

к.с-х.н., доцент кафедры
ветеринарно-санитарной экспертизы,
эпизоотологии и паразитологии



Мармурова О.М.