

**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.

<b>Результаты обучения (освоенные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ОК 01.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b> : - 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:
<b>ОК 02.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b> : - 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
<b>ОК 03.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.		
<b>ОК 04.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.		
<b>ОК 05.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.		
<b>ОК 06.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,		

потребителями.	дисциплины обучающийся	
<b>ОК 07.</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	должен приобрести <b>практический опыт</b> - решения ситуативных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций	
<b>ОК 08.</b> 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,	
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	преподавателями и мастерами в ходе обучения -решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области профессиональной деятельности;	
<b>ПК 3.1.</b> Проводить ветеринарный контроль убойных животных	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать:</b> - методику предубойного осмотра животных; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь:</b> - проводить предубойный осмотр животных; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести <b>практический опыт</b> - предубойного осмотра животных;	
<b>ПК 3.2.</b> Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать:</b> - методику предубойного осмотра животных; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь:</b> - 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 <b>практический опыт</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предубойного осмотра животных;</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.3.</b> Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;</li> <li>- стандарты на готовую продукцию животноводства;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>уметь</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований;</li> <li>- консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести <b>практический опыт</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.4.</b> Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;</li> <li>- стандарты на готовую продукцию животноводства;</li> <li>- пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика;</li> </ul> <p>В результате освоения учебной</p>	

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

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

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

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.