

## **Аннотация**

К программе профессионального модуля(ПМ 03)  
«Участие в проведении ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов и  
сырья животного происхождения»  
специальность 111801 «Ветеринария»

Срок обучения - 3года 10 месяцев Форма обучения - очная

### **1.Место модуля в структуре основной образовательной программы**

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 111801 «Ветеринария» (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных.
2. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.
3. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.
4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.
5. Проводить обеззараживание соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискантов.
6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.
7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.
8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области ветеринарии при наличии среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

### **2.Цель изучения модуля**

Овладение видом деятельности - участие в проведении ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

### **3.Структура модуля**

МДК 03.01. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения включает :

**Тема 1.** Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой.

Методика осмотра туш и органов

**Тема 2.** Морфология, химия и товароведение мяса. Созревание мяса.

**Тема 3** Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при заболеваниях. Вынужденный убой

**Тема 4.** Основы технологии и ветеринарно-санитарной экспертизы субпродуктов и кожевенно-мехового сырья. Утилизация конфискантов

**Тема 5.** Изменение мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов

**Тема 6.** Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарной экспертизы молока

**Тема 7 .** Пищевые токсикоинфекции и токсикозы

**Тема 8.** Методики обеззараживания несоответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения

**Тема 9.** Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.

**Тема10.** Правила и методика проведения патологоанатомического вскрытия

**Тема11.** Стандартизация и сертификация готовой продукции

#### **4. Основные образовательные технологии**

В процессе изучения дисциплины используются традиционные методы обучения и технологии активного обучения

#### **5. Требования к результатам освоения модуля**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности:

Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

ПК 3.1 – ПК 3.8

ОК 1 – ОК 10

Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен *иметь практический опыт:*

предубойного осмотра животных;

участие в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции 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:

*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

#### **6.Общая трудоемкость модуля 510 часов**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - **330** часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **220** часа, в т.ч.  
теоретические занятия – 126часов,  
лабораторные и практические занятия – 94часов  
самостоятельная работа обучающегося – **110** часа;  
учебная практика - 144  
производственная практика – 36 часов.

#### **7.Формы контроля**

Промежуточная аттестация:

экзамен по МДК;  
дифференцированный зачет по учебной и производственной практике;  
экзамен квалификационный 6 семестр

**8.Составитель:** Тимофеева Е.В., преподаватель специальных дисциплин