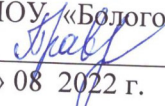



Министерство транспорта Тверской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Бологовский колледж»

«Согласовано»  
Зам. директора по УР  
ГБПОУ «Бологовский колледж»  
 / С.М. Правдина  
«31» 08 2022 г.

«Утверждаю»  
Директор  
ГБПОУ «Бологовский колледж»  
 / В.С. Мищенко  
«31» 08 2022 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

МДК 03.01.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

для специальности

36.02.01 Ветеринария

г. Бологое  
2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО при подготовке специалистов среднего звена на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 Ветеринария, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины МДК 03.01.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Организация – разработчик ГБПОУ «Бологовский колледж»

Разработчик: Дементьева Виктория Валентиновна, преподаватель ГБПОУ «Бологовский колледж»

Рассмотрена на заседании предметно – цикловой комиссии преподавателей

Протокол № 1 от «31» 08. 2022 года

Председатель ПЦК:  /А.В. Зюзько /

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## МДК 03.01.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 36.02.01 Ветеринария.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования в сфере ветеринарной деятельности: Кинология, Зоотехния, Пчеловодство, Охотоведение и звероводство, Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

### 1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина МДК 03.01.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза относится к группе дисциплин ПМ 03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить предубойный осмотр животных;
- 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;
- проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала;

В результате освоения 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 профилактика;

- методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;
- правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 150 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 50 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе общими ОК, профессиональными (ПК), универсальными (УК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 3.1	Проводить ветеринарный контроль убойных животных.
ПК 3.3	Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.
ПК 3.4	Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.
ПК 3.5	Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.
ПК 3.6	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.
УК.1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК.2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК.3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
УК.4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК.5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
УК.6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК.7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
УК.8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия

Наименование результатов обучения приводится в соответствии с текстом вышеназванных ФГОС СПО.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>150</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>100</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	<b>30</b>
практические занятия	<b>20</b>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	<b>12</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>50</b>
Итоговая аттестация в форме экзамена	



### 3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины МДК 03.01.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовых работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	Личностные результаты
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Раздел 1. Убойные животные.</b>		<b>14</b>		
	Содержание учебного материала			
	1. Введение. Значение предмета в подготовке ветеринарных специалистов. Сфера деятельности и задачи ветеринарно-санитарных экспертов на производстве, роль в деле охраны здоровья людей и животных. Краткие исторические сведения о развитии отечественной ветеринарной санитарной экспертизы.	2	1	
<b>Тема 1.1. Транспортировка животных, птицы.</b>	Содержание учебного материала			
	2. Убойные животные и факторы, определяющие категории их упитанности. Характеристика убойных животных, их заготовка и современные требования, предъявляемые к ним. Экономическое значение откорма и нагула убойных животных, ветеринарно-профилактические мероприятия при их заготовке. Методы определения упитанности скота и птицы.	2	1	
	Содержание учебного материала			ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР13
	3. Транспортировка убойных животных. Скорпортящиеся продукты и ветеринарный контроль на транспорте. Задачи ветеринарной службы при транспортировании убойных животных, пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения. Способы транспортирования; перевозка автомобильным, железнодорожным и водным транспортом, перегонном животных. Порядок ветеринарной санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных.	2	1	
<b>Тема 1.2. Предубойное содержание и убой. Предприятия по</b>	Содержание учебного материала			
	4. Подготовка скота и птицы к убою. Порядок приема и сдачи убойных животных, их размещение, сортировка по полу, возрасту и упитанности. Режим	2	1	

<b>переработке убойных животных.</b>	предубойного содержания животных на мясоперерабатывающих предприятиях, его влияние на убойный выход, качество мясной продукции и ее санитарно-гигиеническое состояние.			ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР13
<b>Тема 1.3. Методика осмотра голов, туш и внутренних органов.</b>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>5. Организация и методика послеубойного осмотра туш и органов. Значение исследования лимфатической системы при ветеринарно-санитарной экспертизе. Методика и техника послеубойного исследования органов и туш. Клеймение туш на предприятиях мясной промышленности и скотоубойных пунктах.</p> <p>Практические занятия</p> <p>1. Ознакомление со структурой и деятельностью боенских и мясоперерабатывающих предприятий и отделов производственно-ветеринарного контроля. Оформление ветеринарных свидетельств.</p> <p>2. Изучение топографии и морфологических особенностей лимфатических узлов головы, туши, внутренних органов у различных видов животных. Освоение техники послеубойного исследования головы, внутренних органов, туши животных и клеймение мяса.</p>	2	1	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Рефераты на темы:</p> <p>1. Краткая история ветеринарно – санитарной экспертизы.</p> <p>2. Полевой убойный пункт.</p>	4 2	3 3	
<b>Раздел 2. Морфология, химия и товароведение мяса.</b>		<b>14</b>		
<b>Тема 2.1. Понятие о мясе, его пищевое и биологическое значение.</b>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Морфология, химия и товароведение мяса. Понятие о мясе, его пищевое и биологическое значение. Изменения в мясе после убоя и при хранении. Морфологический и химический состав мяса различных видов убойных животных. Влияние вида, пола, возраста, породы животных и типов кормления на качество мяса.</p>	2	1	ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР13

<p><b>Тема 2.2.</b> Изменения в мясе после убоя и при хранении.</p>	Содержание учебного материала				<p>ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР13</p>
	2. Изменение мяса при хранении: загар мяса, ослизнение, плесневение, свечение и др. Гниение мяса, сущность процесса, факторы способствующие гниению, профилактика.	2	1		
	Лабораторные работы				
	1. Органолептическая оценка мяса различных видов животных.	2	2		
<p><b>Раздел 3.</b> ВСЭ экспертиза продуктов убоя животных (птиц) при заболеваниях различной этиологии. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.</p>	2. Лабораторное исследование мяса на свежесть.	4	2		
	3. Определение мяса больших животных.	4	2		
		26			
<p><b>Тема 3.1.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инфекционной этиологии.</p>	Содержание учебного материала				<p>ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР13</p>
	1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инфекционной этиологии. Предубойная и послеубойная диагностика основных инфекционных болезней животных (сибирская язва, туберкулёз, бруцеллёз, ящур, пастереллёзы, колибактериозы, чума свиней, рожа свиней, оспа, сар).	6	1		
<p><b>Тема 3.2.</b> Ветеринарно-</p>	Содержание учебного материала				
	2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при	4	1		

<p><b>санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инвазионной этиологии.</b></p>	<p>болезнях инвазионной этиологии (цистицеркозы, трихинеллёз, эхинококкоз, фасциолез, диктиокаулёз). Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении данных болезней инвазионной этиологии, передающихся и не передающихся человеку через мясо.</p>		
<p><b>Тема 3.3.</b> <b>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях незаразной этиологии, отравлениях и радиационном загрязнении.</b></p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях незаразной этиологии (сердечно сосудистой, дыхательной, пищеварительной, мочевыделительной систем).</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш (тушек) и органов животных (птицы), перенесших острые отравления и подвергнутых обработке пестицидами, лечению антибиотиками. Сроки убоя животных (птицы), подвергшихся воздействию сильно действующих и радиоактивных веществ, санитарная оценка продуктов убоя.</p>	<p>4</p> <p>1</p>	<p>ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР13</p>
<p><b>Тема 3.4.</b> <b>Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови.</b></p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>4. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови.</p> <p>Утилизация ветеринарных конфискатов.</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>1. Приготовление мазков – отпечатков из патологически измененных органов и тканей, их окрашивание, микроскопия.</p> <p>2. Исследование проб мяса на трихинеллез. Исследование туш и продуктов убоя различных видов животных на цистицеркоз. Санитарная оценка при трихинеллёзе, цистицеркозе.</p>	<p>2</p> <p>4</p> <p>6</p>	<p>1</p> <p>2</p> <p>2</p>
<p><b>Утилизация ветеринарных конфискатов.</b></p>	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Доклады на темы:</p> <p>1.Проведение ВСЭ туш при блутанге, Ку-лихорадке, псевдотуберкулёзе, листериозе, туляремии.</p>	<p>4</p>	<p>3</p>

	<p>2. Проведение ВСЭ туш при тонкошейном цистицеркозе, саркоцистозе, токсоплазмозе.</p> <p>3. Ветеринарно-санитарная оценка тушек кроликов и птицы при болезнях инфекционной этиологии.</p> <p>4. Требования безопасности труда рабочего персонала при обнаружении зооантропонозных болезней.</p> <p>Рефераты на темы:</p> <p>1. Проведение ВСЭ туш при столбняке, актиномикозе, ЭМКАРе, брадзоте, злокачественном отёке, некробактериозе, злокачественной кагаральной горячке КРС, микозах</p> <p>2. Значение ветеринарно-санитарного осмотра.</p> <p>3. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза эндокринного сырья.</p> <p>4. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза кожного сырья, исследование на сибирскую язву.</p>	4	3	ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР13
<p><b>Раздел 4.</b> <b>Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика.</b> <b>Обезвреживание туш и внутренних органов больных животных.</b></p>	<p>8</p>	2	3	
<p><b>Тема 4.1.</b> <b>Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их</b></p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Санитарная оценка мясных продуктов обсемененных бактериями рода сальмонелла. Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенными микроорганизмами. Токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками, анаэробными микроорганизмами.</p> <p>Лабораторные работы</p>	2	1	ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР13

<b>профилактика по линии ветеринарной службы</b>	1. Отбор проб, упаковка, правильное оформление сопроводительного документа, пересылка материала для бактериологического исследования. Оформление сопроводительных документов	2	2	ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР13
	2. Ознакомление с лабораторным исследованием на пищевые токсикоинфекции.	2	2	
<b>Тема 4.2. Обезвреживание туш и внутренних органов больших животных. Пути реализации мяса.</b>	Содержание учебного материала			ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР13
	2. Обезвреживание туш и внутренних органов больших животных. Пути реализации мяса. Вынужденный убой животных, обоснование и порядок его проведения. Различия органоволептической характеристики и показателей туш и органов вынужденноубитых животных в агональном состоянии. Санитарная оценка и правила реализации туш и органов. Обеззараживание мяса и мясных продуктов высокой, низкой температурой и посолом.	2	1	
<b>Раздел 5. Основы технологии и гигиены переработки продуктов животноводства.</b>	Самостоятельная работа обучающихся			ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР13
	Рефераты на темы:			
	1. Токсикозы, вызываемые протеем. 2. ВСЭ туш животных, павших от утопления, при пожаре, от воздействия электрическим током.	6 4	3 3	
<b>Тема 5.1. Консервирование мяса и мясных продуктов низкой и высокой температурой. Сущность и способы посола.</b>	Содержание учебного материала			ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР13
	1. Консервирование мяса и мясных продуктов низкой и высокой температурой. Современные методы консервирования. Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Копчение и его виды. Краткие сведения о новых методах консервирования мяса.	2	1	
<b>Тема 5.2.</b>	Содержание учебного материала			

<b>Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.</b>	2. Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. Краткая характеристика современного колбасного производства. Упаковка и хранение. Технологический контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.	2	1	ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР13
	Содержание учебного материала			
<b>Тема 5.3. Основы технологии и гигиена получения молока на фермах.</b>	3. Основы технологии и гигиена получения молока на фермах. Химический состав и пищевая ценность молока. Факторы, влияющие на химический состав и свойства молока. Микрофлора молока. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока, его первичная обработка и хранение. Правила личной и производственной гигиены.	2	1	ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР13
	Содержание учебного материала			
	4. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов Кисломолочные продукты, их диетическое и лечебное значение. Способы приготовления кисломолочных продуктов (кефира, кумыса, творога, сметаны, масло, сыр).	2	1	
	Лабораторные работы			
	1. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.	2	2	
	2. Взятие средней пробы молока и его органолептическое исследование. Исследование образцов (проб) молока для определения его натуральности, плотности и содержания жира. Исследование образцов (проб) молока для определения его сортности по результатам органолептической оценки, кислотности.	2	2	
	Практические занятия			
	1. Ознакомление с производством колбасных изделий. Контроль качества.	4	2	
	Содержание учебного материала			
	5. Пищевые яйца их ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведческая оценка. Пищевое значение яиц, их строение и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при сборке, упаковке, транспортировании и хранении яиц. Классификация товарных яиц по ГОСТу. Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных. Ветеринарно-санитарная оценка яиц и яичных продуктов.	2	1	
<b>Тема 5.4. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц.</b>				
Лабораторные работы				

	1. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц на рынке. Определение видовых особенностей.	2	2
<b>Тема 5.5.</b> <b>Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.</b>	Содержание учебного материала		
	6. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках. Положения о лабораторий ветсанэкспертизы на рынках. Устройство, оборудование, функции и задачи лаборатории. Требования и доставка пищевых продуктов на рынки, ведение документации. Особенности и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы туш животных, птицы, растительных масел, рыбы. Фальсификации видовой принадлежности мяса, ветеринарных конфискатов.	2	1
	Содержание учебного материала		
	7. Порядок и методы исследования меда для определения его натуральности и возможных случаев фальсификации согласно действующим правилам. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства. Ветеринарно-санитарный контроль растительных, пищевых продуктов.	2	1
	Практические занятия		
	1. Ознакомление с устройством, оборудованием и работой мясомолочной пищевой контрольной станции на рынке.	4	2
	2. Органолептическая оценка меда.	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Рефераты на темы: 1. ВСЭ мяса диких и промысловых животных. 2. Отличительные признаки туш разных видов животных.	2	3
		2	3
<b>Раздел 6.</b> <b>Стандартизация и сертификация пищевых продуктов.</b>			
<b>Тема 6.1.</b> <b>Стандартизация и сертификация</b>	Содержание учебного материала		
	1. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Основные понятия в области сертификации. Законодательная база сертификации. Нормативные документы. Основные цели, принципы и правила системы	2	1
			ЛР4, ЛР9, ЛР10, ЛР13



<b>пищевых продуктов.</b>	сертификации ГОСТов на пищевые продукты. Подведение итогов. Выставление оценок.			
---------------------------	---	--	--	--

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)

Личностные результаты указываются в соответствии с программой воспитания по специальности 36.02.01 Ветеринария.

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Ветеринарно-санитарная экспертиза; лабораторий Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя

Технические средства обучения:

- интерактивный учебно-методический комплект дисциплины,
- компьютер преподавателя,
- проектор, видеозаписи, презентации.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- лабораторная посуда, комплект красок и реактивов, микроскоп, компрессоры, трихинеллоскоп, центрифуга, холодильник

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

Основные источники:

1. Боровков М.Ф. «Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства» - СПб.: Лань, 2019 г.
2. Дячук Т.И. ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов – М.: КолосС, 2018 г., 368с;

Дополнительные источники:

1. Ветеринария: научно-производственный журнал учрежден МСХРФ
2. Морфологические ведомости: научно-производственный журнал учрежден МСХ РФ, [www.ulsu.ru](http://www.ulsu.ru)
3. Интернет ресурс. Ветеринарно- санитарная экспертиза. Форма доступа: <http://www.booksmed.com/infekcionnye-bolezni/561-infekcionnye-bolezni-zhivotnyx-voronin-uchebnik.html>

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3
<b>Умения:</b> - проводить предубойный осмотр животных; - вскрывать трупы животных; - проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований;	ОК.1, ОК.2, ОК3, ОК.4, ОК.5 ПК 3.1, ПК.3.3, ПК.3.4, ПК 3.5, ПК3.6	Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических, лабораторных и самостоятельных работ.
- консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения; - проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения; - проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения; - проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала;	ОК.1-ОК.9 ПК 3.1, ПК.3.3, ПК.3.4, ПК 3.5, ПК3.6	Экспертное наблюдение и оценка в ходе выполнения практических, лабораторных и самостоятельных работ
<b>Знания:</b> - правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения; - методику предубойного осмотра животных; - правила проведения патологоанатомического вскрытия; - приемы постановки патологоанатомического диагноза;	ОК.1-ОК.9 ПК 3.1, ПК.3.3, ПК.3.4, ПК 3.5, ПК3.6	Устный и письменный опрос
- стандарты на готовую продукцию животноводства; - пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика; - методики обеззараживания не	ОК.1-ОК.9 ПК 3.1, ПК.3.3, ПК.3.4, ПК 3.5, ПК3.6	Устный и письменный опрос

<p>соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;</p> <p>- правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.</p>	<p>ОК.1-ОК.9 ПК 3.1, ПК.3.3, ПК.3.4, ПК 3.5, ПК3.6</p>	<p>Устный и письменный опрос</p>
--	--	----------------------------------