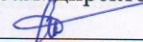


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ БАШКИРСКИЙ  
АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УПР

 Шайхетдинов А. А.

«31» августа 2021 г



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ БАТК

Гумеров Р. Н.

Приказ № 283 от «31» августа 2021 г.

СОГЛАСОВАНО:

ГБУ Районная ветеринарная станция РБ

Начальник ГБУ

 Рахманов А.Б.

«31» августа 2021 г.



**Рабочая программа  
профессионального модуля**

**ПМ 03 Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения**

**МДК 03.01 Методика ветеринарно-санитарной экспертизы сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения для профессий среднего профессионального**

**36.01.01 «Младший ветеринарный фельдшер»**

2021г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ БАШКИРСКИЙ  
АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ Шайхетдинов А. А.

«31»августа 2021 г

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ БАТК

\_\_\_\_\_ Гумеров Р. Н.

Приказ № 283 от»31»августа 2021 г.

СОГЛАСОВАНО:

ГБУ Районная ветеринарная станция РБ

Начальник ГБУ

\_\_\_\_\_ Рахманов А.Б.

«31» августа 2021г.

**Рабочая программа  
профессионального модуля**

**ПМ 03 Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного  
происхождения**

**МДК 03.01 Методика ветеринарно-санитарной экспертизы сельскохозяйственной  
продукции и сырья животного происхождения  
для профессий среднего профессионального**

**36.01.01 «Младший ветеринарный фельдшер»**

2021г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - СПО) по профессии 36.01.01 «Младший ветеринарный фельдшер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. N 716.

**Организация - разработчик:** государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Башкирский аграрно-технологический колледж

Разработчики:

Шайхетдинов А. А. – заместитель директора УПР

Ситдиков Р. А. – методист

Аюпова И. А. – преподаватель

**РАССМОТРЕНО**

на заседании методического  
объединения преподавателей  
специальных дисциплин

Протокол №1 от «31»августа 2021г.

Председатель Гайнуллин Ф.М.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 03 Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения**

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности (специальностям) 36.01.01 Младший ветеринарный фельдшер.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области профессиональной подготовке по профессиям рабочих: Санитар ветеринарный 18111; Оператор по ветеринарной обработке животных 15808; Оператор по искусственному осеменению животных и птицы 15830:

**Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе проведения ветеринарного контроля убойных животных.

ПК 3.2. Под руководством ветеринарного врача производить отбор проб крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.

ПК 3.3. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, туш (тушек) и органов убойных животных.

ПК 3.4. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы по осуществлению ветеринарного контроля при переработке мяса и мясных продуктов.

## 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам

освоения профессионального модуля. С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

**ПО 1** предубойного осмотра животных;

**ПО 2** участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;

**уметь:**

**У 1** проводить предубойный осмотр животных;

**У 2** помогать ветеринарному врачу проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного для исследований;

**У 3** консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;

**знать:**

**З 1** правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;

**З 2** методику предубойного осмотра животных.

## 1.3. Особенности реализации рабочей программы учебной и производственной практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья создаются условия для освоения рабочей программы с учетом особенностей психофизического развития,

индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (далее - индивидуальные особенности).

При освоении программы учебной дисциплины обеспечивается соблюдение следующих требований:

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем);
- пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при освоении программы учебной дисциплины с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).
- Дополнительно при освоении программы учебной дисциплины обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:
  - а) для слепых:
    - задания для выполнения, а также инструкция о выполнении задания оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;
    - письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;
    - обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;
  - б) для слабовидящих:
    - обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
    - обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;
    - задания для выполнения, а также инструкция о выполнении задания оформляются увеличенным шрифтом;
  - в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:
    - обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
    - по их желанию устное задание может выполняться/проводиться в письменной форме;
  - д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по их желанию задание может выполняться/проводиться в устной форме.
- Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может предусматриваться индивидуальный график посещения учебных занятий при освоении программы учебной дисциплины (при необходимости).
- Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.
- Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, создаются фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности компетенций, заявленных в образовательной программе.
- Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья проведение текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине предусматривается в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся. При этом обучающимся может быть предоставлено дополнительное время для выполнения заданий.

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b> <i>(дескрипторы)</i>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	<b>ЛР 1</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	<b>ЛР 2</b>
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	<b>ЛР 4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре,	<b>ЛР 5</b>

исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Проявляющий ответственность за качественную разработку проектной документации	ЛР 13
Использующий воображение, мыслящий творчески и инициирующий новаторские решения	ЛР 14
Демонстрирующий развитый художественный вкус, владение методами моделирования и гармонизации искусственной среды обитания	ЛР 15
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>	
Проявляющий и демонстрирующий чувства гордости за исторические и современные достижения республики и страны, уважение к культуре, традициям и истории народов Республики Башкортостан, Конституции Российской Федерации, законности нормам социальной жизни	ЛР 16
Знающий и осознающий события, ставшие основой государственных праздников и памятных дат России и Республики Башкортостан	ЛР 17
Проявляющий и демонстрирующий чувства гордости,	ЛР 18



глубокое уважение и почитание к Государственным символам Российской Федерации, Республики Башкортан, в том числе историческим символам и памятникам Отечества	
Знающий и осознающий подвиги героев и видных деятелей российской истории и культуры от древних времен до наших дней, в том числе Георгиевских кавалеров, Героев Советского союза, Героев Российской Федерации, Героев Труда, Кавалеров Орденов Славы граждан, награжденных за большие заслуги перед государством и обществом, достижений и успехов профессионалов в различных сферах деятельности, формирующих позитивный образ нашей страны	<b>ЛР 19</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
Демонстрирующий профессиональное самоопределение и готовность к военной, государственной службе, к работе в различных отраслях, российской промышленности и сфере услуг, а также в системе образования, науки, культуры, спорта и иной деятельности	<b>ЛР 20</b>
Демонстрирующий готовность к участию в конкурсах профессионального мастерства, семинарах, олимпиадах, конференциях, выставках и экспозициях, посвященных историческим и культурным событиям, знаменательным датам и видным деятелям республики и России	<b>ЛР 21</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>	
Демонстрирующий высокую моральную, психологическую и физическую готовность к защите Отечества, высокой гражданской ответственности	<b>ЛР 22</b>
Демонстрирующий активное участие в спортивно-патриотических мероприятиях и готовность выполнять нормативы Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)	<b>ЛР 23</b>
Демонстрирующий готовность к участию в мероприятиях, включенных в Программу воспитания	<b>ЛР 24</b>

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего 724 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –256

учебной и производственной практики – 252 и 216

#### **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности в организации и выполнении работ по производству, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 3.1	Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе проведения ветеринарного контроля убойных животных
ПК 3.2	Под руководством ветеринарного врача производить отбор проб крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию
ПК 3.3	Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, туш (тушек) и органов убойных животных.
ПК 3.4	Под руководством ветеринарного врача выполнять работы по осуществлению ветеринарного контроля при переработке мяса и мясных продуктов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Организовать собственную деятельность с соблюдением ветеринарно-санитарных норм, требований охраны труда и экологической безопасности.
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

#### ПМ 03 Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1	Раздел 1. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе проведения ветеринарного контроля убойных животных	52	52	32		32	100
ПК 3.2	Раздел 2. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, туш (тушек) и органов убойных животных	102	102	36		120	60
ПК 3.3	Раздел 3. Под руководством ветеринарного врача производить отбор проб крови, молока, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию	48	48	28		70	40
ПК 3.4	Раздел 4. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы по осуществлению ветеринарного контроля при переработки мяса и мясных продуктов	54	54	32		30	52
	<b>Производственная практика.</b>	<b>252</b>					252
	<b>Всего:</b>	<b>256</b>	<b>256</b>	128		252	<b>252</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 03

Методики ветеринарно-санитарной экспертизы сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения.

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения												
1	2	3	4												
<p align="center"><b>МДК 3</b></p> <p><b>Методики ветеринарно-санитарной экспертизы сельскохозяйственной продукции сырья животного происхождения</b></p>		256													
<p align="center"><b>Раздел 1.</b></p> <p align="center"><b>Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе проведения ветеринарного контроля убойных животных</b></p>		52													
	<p><b>Содержание</b></p> <table border="1" data-bbox="539 1074 1561 1386"> <tr> <td data-bbox="539 1074 640 1166">1</td> <td data-bbox="645 1074 1561 1166">Введение</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 1169 640 1214">2</td> <td data-bbox="645 1169 1561 1214">Убойные животные</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 1217 640 1262">3</td> <td data-bbox="645 1217 1561 1262">Транспортировка животных на боенские предприятия</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 1265 640 1310">4</td> <td data-bbox="645 1265 1561 1310">Предприятия по переработке животных на мясо</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 1313 640 1358">5</td> <td data-bbox="645 1313 1561 1358">Предубойный режим содержания животных</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 1361 640 1386">6</td> <td data-bbox="645 1361 1561 1386">Основы технологии первичной переработки животных</td> </tr> </table>	1		Введение	2	Убойные животные	3	Транспортировка животных на боенские предприятия	4	Предприятия по переработке животных на мясо	5	Предубойный режим содержания животных	6	Основы технологии первичной переработки животных	20
1	Введение														
2	Убойные животные														
3	Транспортировка животных на боенские предприятия														
4	Предприятия по переработке животных на мясо														
5	Предубойный режим содержания животных														
6	Основы технологии первичной переработки животных														

	<b>Практические занятия</b>		32	
	№1	Определение упитанности		
	№2	Прием животных и ветеринарный осмотр		
	№3	Подготовка животных к убою		
	№4	Разделка и обработка туш		
<b>Учебная практика</b>				
<b>Виды работ</b>				
<p>1. Действующая нормативно-техническая документация. Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов на животноводческую продукцию:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- законодательная нормативная база в области ветеринарии</li> <li>- оформление ветеринарной сопроводительной документации на убойных животных и продукты животного происхождения</li> </ul> <p>2. Доставка животных на мясоперерабатывающие предприятия Прием-сдача животных и подготовка их к убою</p> <p>3. Технологические схемы переработки КРС, МРС</p> <p>4. Технологические схемы переработки свиней</p> <p>5. Технологические схемы переработки лошадей</p> <p>6. Технологические схемы переработки птицы</p> <p>7. Клеймение мяса КРС, МРС</p> <p>8. Клеймение мяса свиней</p> <p>9. Клеймение мяса лошадей, птицы</p>				
<b>Раздел 2. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов уоя, туш (тушек) и органов убойных животных</b>			102	
		<b>Содержание</b>	66	
	1	Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов уоя животных		

	2	Ветеринарное клеймение		
	3	Учение о мясе		
	4	Изменения в мясе при хранении		
	5	Определение видовой принадлежности мяса		
	6	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях		
	7	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы		
	8	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях		
	9	Ветеринарно-санитарная эксперт убоя животных при болезнях незаразной этиологии		
	10	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях		
	11	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при радиационных поражениях		
	12	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы		
	13	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденномубое		
	14	Способы и режимы обезвреживания условно годного мяса		
	15	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных		
	<b>Практические занятия</b>		36	
	№5	Особенности топографии лимфатических узлов у разных видов животных		

№6	Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов		
№7	Товароведение мяса		
№8	Биохимические методы определения мяса больных животных и индикации микроорганизмов, вызывающих пищевые токсикоинфекции		
№9	Определение свежести мяса		
№10	Определение в мясе и мясных продуктах ядовитых веществ		
№11	Трихинеллоскопия мяса		
№12	Исследование мяса на цистицеркоз		
№13	Санитарное исследование рыбы и рыбных продуктов		
№14	Оснащение рабочего места ветсанэксперта		
№15	Регистрация результатов ветеринарно-санитарного осмотра		
№16	Уничтожение и утилизация трупов животных и ветеринарных конфискатов		
№17	Порядок клеймения мяса и субпродуктов		
№18	Ветеринарные клейма и штампы		
№19	Разделка туш		
№20	Ветсанэкспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных		
№21	Загар мяса		
№22	Гниение мяса		
№23	Плесневение мяса		
№24	Ослизнение мяса		
№25	Свечение мяса		
№26	Изменение мяса		
№27	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при изменениях, имеющих санитарное значение		

	№28	Мясо незрелых животных		
	№29	Определение мяса животных различных видов		
<b>Учебная практика</b>				
<b>Виды работ</b>				
<p><b>I. Определение видовой принадлежности мяса:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Органолептический (сенсорный) метод определения видовой принадлежности мяса поцвету мышечной ткани и конфигурации туш</li> <li>2. Особенности анатомического строения костей и внутренних органов различных видов животных</li> <li>3. Физико-химические показатели жира различных видов животных</li> <li>4. Постановка качественной реакции на гликоген</li> <li>5. Реакции преципитации, полимеразной цепной реакции (ПЦР) и их возможности при установлении видовой принадлежности мышечной ткани</li> <li>6. Дать заключение о видовой принадлежности мяса</li> </ol> <p><b>II. Распознавание мяса, полученного от уоя больных животных</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Провести органолептический анализ образцов мяса (внутренних органов и лимфатических узлов)</li> <li>2. Приготовить два мазка-отпечатка из глубоких слоев мяса, окрасить по Грамму, провести микроскопию</li> <li>3. Поставить реакцию на пероксидазу</li> <li>4. Определить pH мясной вытяжки</li> <li>5. Поставить формольную реакцию (только с мясом крупного рогатого скота)</li> <li>6. Дать санитарную оценку мяса по результатам органолептического и лабораторного исследования.</li> </ol> <p><b>7. III. Определение свежести мяса убойных животных</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомиться с правилами отбора проб, написать сопроводительный документ на отобранные пробы мяса</li> <li>2. Определить органолептические показатели исследуемых образцов мяса (цвет, конституцию, запах, состояние жира и сухожилий)</li> <li>3. Провести пробу варкой для оценки аромата и прозрачности бульона</li> </ol>				



4. Провести бактериологический анализ мяса на свежесть
5. Определить количественное содержание летучих жирных кислот в мясе
6. Определить присутствие продуктов первичного распада белков в бульоне
7. Дать заключение о степени свежести исследуемых образцов мяса по органолептическим показателям, результатам химического и бактериоскопического анализа

#### **8. IV. Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов**

1. Изучить правила отбора проб для бактериологического исследования
2. Составить сопроводительный документ на отобранные пробы для бактериологического исследования.
3. Приготовить мазки из проб мяса и окрасить их по Граму

#### **V. Исследование мяса на цистицеркоз (финноз)**

1. Исследовать цистицеркозное мясо внешним осмотром
2. Отпрепарировать несколько цистицерков; исследовать их под микроскопом при увеличении в 50-70 раз и зарисовать
3. Определить жизнеспособность десяти цистистерков в растворах желчи
4. Определить жизнеспособность цистицерков по солевому показателю и люминисцентным методом

#### **VI. Исследование мяса на трихинеллез**

1. Взятие и пересылка материала для исследования.
2. Микроскопическое исследование (компрессорная трихинеллоскопия).
3. Биохимическое исследование (трихинеллоскопия после искусственного переваривания мышц).
4. Оценка результатов.
5. Дифференциальная диагностика.

#### **VI. Санитарное исследование рыбы и рыбных продуктов**

1. Исследовать внешний вид рыбы: состояние чешуи, слизи, глаз, брюшка, цвета и запаха жабр
2. Вскрыть рыбу и исследовать состояние внутренних органов
3. Провести пробу варкой
4. Провести бактериологическое исследование мазков-отпечатков из поверхностных и глубоких слоев мышечной ткани рыбы
5. Определить pH

6. Поставить реакцию на пероксидазу с вытяжкой из жабр 7. Определить аммиак с реактивом Несслера 8. Поставить редуктазную пробу 9. Поставить реакцию на газообразный аммиак по Эберу 10. Определить содержание сероводорода 11. Поставить реакцию с сернокислой медью 12. Дать заключение о санитарном качестве рыбы.			
<b>Раздел 3</b> <b>Под руководством ветеринарного врача производить отбор проб крови, молока, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию</b>		48	
<b>Содержание</b>		20	2
1.	Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока		
2.	Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов		
3.	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира, кишечных продуктов, крови, эндокринного, кожевенно-мехового и технического сырья		
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц		
<b>Практические занятия</b>		28	2
№30	Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока		
№31	Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов		

	№32	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира, кишечных продуктов, крови, эндокринного, кожевенно-мехового и технического сырья		
	№33	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц		
	№34	Ветеринарно-санитарный оценка молока. Выявление пороков молока.		
	№35	Ветеринарно-санитарный оценка кисло молочных изделий (простокваша, сметана, творог, сыр).		
	№36	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных		
<b>Учебная практика</b>				
<b>Виды работ</b>				
1. Утилизация ветеринарных конфискатов 2. Отбор проб крови и подготовка к исследованию 3. Отбор проб кала у животных перед убоем 4. Отбор проб молока при промышленной переработке 5. Отбор проб молока с целью исключения особо опасных заболеваний 6. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молока 7. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы кисломолочных продуктов 8. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы яиц 9. Проведение обеззараживания молока при инфекционных и инвазионных болезнях животных 10. Определение количества клеток в молоке 11. Определение каталазы в молоке 12. Бактериологическое исследование молока				

<p align="center"><b>Раздел 4. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы по осуществлению ветеринарного контроля при переработки мяса и мясных продуктов</b></p>		<b>54</b>																			
	<p><b>Содержание</b></p> <table border="1"> <tr> <td align="center" data-bbox="544 507 640 592">1</td> <td data-bbox="640 507 1554 592">Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясопродуктов</td> </tr> <tr> <td align="center" data-bbox="544 592 640 719">2</td> <td data-bbox="640 592 1554 719">Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас, ветчинно-штучных изделий</td> </tr> <tr> <td align="center" data-bbox="544 719 640 767">3</td> <td data-bbox="640 719 1554 767">Транспортировка скоропортящихся продуктов</td> </tr> <tr> <td align="center" data-bbox="544 767 640 815">4</td> <td data-bbox="640 767 1554 815">Санитарный контроль растительных пищевых продуктов</td> </tr> <tr> <td align="center" data-bbox="544 815 640 860">5</td> <td data-bbox="640 815 1554 860">Экспертиза меда</td> </tr> </table>	1	Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясопродуктов	2	Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас, ветчинно-штучных изделий	3	Транспортировка скоропортящихся продуктов	4	Санитарный контроль растительных пищевых продуктов	5	Экспертиза меда	20	2								
1	Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясопродуктов																				
2	Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас, ветчинно-штучных изделий																				
3	Транспортировка скоропортящихся продуктов																				
4	Санитарный контроль растительных пищевых продуктов																				
5	Экспертиза меда																				
	<p><b>Практические занятия</b></p> <table border="1"> <tr> <td align="center" data-bbox="544 908 640 956">№37</td> <td data-bbox="640 908 1554 956">Ветеринарно-санитарный оценка колбасных изделий.</td> </tr> <tr> <td align="center" data-bbox="544 956 640 1003">№38</td> <td data-bbox="640 956 1554 1003">Ветеринарно-санитарный оценка мясных консервных изделий.</td> </tr> <tr> <td align="center" data-bbox="544 1003 640 1051">№39</td> <td data-bbox="640 1003 1554 1051">Санитарное исследование пищевых животных жиров.</td> </tr> <tr> <td align="center" data-bbox="544 1051 640 1099">№40</td> <td data-bbox="640 1051 1554 1099">Экспертиза меда</td> </tr> <tr> <td align="center" data-bbox="544 1099 640 1147">№41</td> <td data-bbox="640 1099 1554 1147">Технология производства вареных колбас</td> </tr> <tr> <td align="center" data-bbox="544 1147 640 1195">№42</td> <td data-bbox="640 1147 1554 1195">Технология производства полукопченых колбас</td> </tr> <tr> <td align="center" data-bbox="544 1195 640 1243">№43</td> <td data-bbox="640 1195 1554 1243">Технология производства варено-копченых колбас</td> </tr> <tr> <td align="center" data-bbox="544 1243 640 1278">№44</td> <td data-bbox="640 1243 1554 1278">Посол мясопродуктов</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="544 1278 1554 1319">Санитарный контроль растительных пищевых продуктов</td> </tr> </table>	№37	Ветеринарно-санитарный оценка колбасных изделий.	№38	Ветеринарно-санитарный оценка мясных консервных изделий.	№39	Санитарное исследование пищевых животных жиров.	№40	Экспертиза меда	№41	Технология производства вареных колбас	№42	Технология производства полукопченых колбас	№43	Технология производства варено-копченых колбас	№44	Посол мясопродуктов	Санитарный контроль растительных пищевых продуктов		32	2
№37	Ветеринарно-санитарный оценка колбасных изделий.																				
№38	Ветеринарно-санитарный оценка мясных консервных изделий.																				
№39	Санитарное исследование пищевых животных жиров.																				
№40	Экспертиза меда																				
№41	Технология производства вареных колбас																				
№42	Технология производства полукопченых колбас																				
№43	Технология производства варено-копченых колбас																				
№44	Посол мясопродуктов																				
Санитарный контроль растительных пищевых продуктов																					
<p><b>Экзамен</b></p>																					

<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b>		
1. Методы лабораторного исследования колбасных изделий 2. Методы лабораторного исследования мясных баночных консервов 3. Методы лабораторного исследования рыбных баночных консервов 4. Ветеринарно-санитарное исследование и технического анализа соленого мяса и мяскопченностей 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда		
<b>Производственная практика.</b>	<b>288</b>	
Методы подготовки животных к забоям. Методы предубойного осмотра животных Методы отбора проб у животных перед забоем для диагностического исследования: - крови - мочи - кала Методы забоя животных продукции. Методы обработки туш животных при забое Методы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и внутренних органов: - крупного рогатого скота - лошадей - свиней - мелкого рогатого скота - птицы - кроликов Методы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и внутренних органов для исключения инфекционных заболеваний : - крупного рогатого скота - лошадей - свиней		

<ul style="list-style-type: none"> <li>- мелкого рогатого скота</li> <li>- птицы</li> <li>- кроликов</li> </ul> <p>Методы проведения санитарно-гигиенических мероприятий на перерабатывающих предприятиях молочной и мясной</p> <p>Методы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов</p>		
<b>Всего</b>	<b>724</b>	

**4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ  
ПМ 03 Участие в экспертизе сельскохозяйственной продукции и сырья  
животного происхождения**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебный кабинет, мастерская «Ветеринария».

Оборудование учебного кабинета рабочих мест кабинета: Столы  
ученические - 15 шт.

Доска - 1 шт. Стулья -

30 шт.

Рабочее место преподавателя – 1

**Оборудование мастерской «Ветеринария».**

- Микроскоп для биохимических исследований
- Набор штативов для пробирок на разные объемы
- Спиртовка
- Посуда лабораторная: (стаканы лабораторные, чашки Петри, мерные цилиндры)
- Стекла предметные и покровные
- Пинцет
- Скальпель
- Весы лабораторные
- Тампонница
- Набор для окраски мазков, расходные материалы
- Лупа
- Ножницы Купера, ножницы остроконечные прямые тупоконечные
- Шпатели
- Лотки
- Овоскоп
- Люминоскоп
- Трихинеллоскоп
- Анализатор молока
- Анализатор соматических клеток
- Анализатор мочи
- Центрифуга
- Сухожировой шкаф
- Компрессорий МИС-7Р
- Устройство для контроля чистоты молок
- рефрактометр портативный

#### Учебно-производственное оборудование

- Термостат суховоздушный
- Чемодан техника осеменатора
- Эксикатор
- Сосуд Дьюара
- Машинка для стрижки овец
- Аппарат ультразвуковой диагностики
- Водяная баня
- Стол ветеринарный
- Стол инструментальный
- Кушетка медицинская
- Стул лабораторный
- Стол лабораторный
- Стол лабораторный с надстройкой
- Стол лабораторный с мойкой

#### Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники :

1 Боровков М. Ф., Серко С. А., Фролов В. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза ,Учебник, Лань, 2021

2.Иванова. Н.И. Основы зоотехнии. Учебник. М: «Академия», 2017 год.

3.Жуленко В.Н., Горшков Г.И. Фармакология: Учеб. Пособие. – М: «Колос», 2016 – 38 л.

4.Ветеринария. (ЭУМК) ЭУМК «Ветеринария»

#### Дополнительные источники:

1. Семенов Б.С. Частная ветеринарная хирургия: учеб.пособие. – М: «Колос», 2009 – 33,6л.

2. Дячук Т.И. ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктовМ.: КолосС, 2010 г., 368 с;

3. Кудряшов А.А. Паталого – анатомическая диагностика болезней животных – М.: КолосС, 2010 г., 720 с.;

4. Кондрахин И.П. Методы ветеринарной клинической лабораторной диагностики: учеб. пособие. – 2007 – 36 л.

5. Кондрахин И.П. Справочник ветеринарного терапевта и токсиколога:учеб. пособие.- 2010 – 38 л.

6. Рабинович М.И. Химиотерапевтические средства: справочник. – 200814 л.

7. Уша Б.В. Внутренние болезни животных: учебное пособие: - М.: Колос,2010г., 21 л.

8. Бессарабов Б.Ф., Алексеева С.А., Клетикова Л.В. Этиопатогенез, диагностика и профилактика нарушений обмена веществ у сельскохозяйственных птиц – М.: Колос, 2010 г., 288 с.

9. Газета «Ветеринарная жизнь» E – mail: vetlife © yandex. Ru



10. Стандартизация научно-практический журнал Национальный информационный центр по ТБТ и СФС
11. Метрология и приборостроение научно-технический журнал Национальный информационный центр по ТБТ и СФС
12. Ветеринария: научно-производственный журнал учрежден МСХ РФ
13. Морфологические ведомости: научно-производственный журнал учрежден МСХ РФ, [www.ulsu.ru](http://www.ulsu.ru)

#### 14. Интернет ресурс:

Ветеринарно- санитарная экспертиза.

1 <http://www.booksmed.com/infekcionnye-bolezni/561-infekcionnye-boleznizhivotnyx-voronin-uchebnik.html>

#### Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля

#### Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» и специальности «Ветеринария».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также преподаватели общепрофессиональных дисциплин: «Анатомия и физиология животных», «Латинский язык в ветеринарии», «Основы микробиологии», «Основы зоотехнии».

#### 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля(вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
3.1. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе проведения ветеринарного контроля убойных животных.	- уметь проводить пред-убойный осмотр животных, определять упитанность убойных животных.	Текущий контроль в форме защиты практических занятий.
ПК 3.2. Под руководством ветеринарного врача производить	- применять методы забора проб	

<p>отбор проб крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.</p>	<p>для лабораторных исследований</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять методы забора проб, консервирования и упаковку для лабораторных исследований.</li> </ul>	<p><b>Итоговый контроль</b></p> <p>Дифференцированный зачет по разделам профессионального модуля.</p>
<p>ПК 3.3. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, туш (тушек) и органов убойных животных.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и санитарной оценки, туш и органов при инфекционных и инвазионных заболеваниях</li> <li>- уметь применять методику и технику вет. осмотра органов и туш сельскохозяйственных животных</li> <li>- знать методику проведения вскрытия.</li> <li>- анализировать патологические изменения.</li> </ul>	<p>Экзамен.</p>
<p>ПК 3.4. Под руководством ветеринарного врача выполнять работы по осуществлению ветеринарного контроля при переработке мяса и мясных продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить контроль качества продуктов и сырья животноводства.</li> <li>- применять методы контроля качества, -знать нормативную документацию регламентирующую стандарты на продукцию животноводства</li> <li>- знать и применять методы обработки, обеззараживания и утилизации продуктов убоя.</li> <li>- знать технологию производства пищевых продуктов и методы контроля качества.</li> </ul>	

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 профессии	Интерпретация Результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов в животноводстве	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- работа на интерактивной доске с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектором	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения	

ОК 7. Организовать собственную деятельность с соблюдением ветеринарно- санитарных норм, требований охраны труда и экологической безопасности.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
<p><b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b></p> <p><b>ЛР 4</b> Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p> <p><b>ЛР 10</b> Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p> <p><b>ЛР 13</b> Демонстрирующий готовность к продолжению образования, к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества <b>ЛР 16</b> Демонстрирующий навыки противодействия коррупции</p>		

