

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Министр
Дата подписания: 17.10.2022 10:55:02
Уникальный программный ключ:
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b330a986ab6255891f288f913a1351fae

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»**

ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Утверждаю:

Декан факультета СПО



Г.В. Бражник

« 14 » 05 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля ПМ. 03

«Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»

Специальность 36.02.01 Ветеринария

(базовый уровень)

п. Майский, 2022

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 36.02.01 Ветеринария (базовый уровень), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 657 от 23 ноября 2020 года.


Организация - разработчик: ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ

Разработчик(и):

Лавринова Е.В. - преподаватель кафедры морфологии, физиологии, инфекционной и инвазионной патологии

Рассмотрена на заседании кафедры морфологии, физиологии, инфекционной и инвазионной патологии

«21» 04 2022г. протокол № 13

Зав. кафедрой  С.Н. Воденицкая


Согласована с выпускающей кафедрой незаразной патологии

«16» 05 2022 г., протокол № 9/2

Зав. кафедрой  Ковалева И.И.

Одобрена методической комиссией факультета ветеринарной медицины

«13» 05 2022г., протокол № 5

Председатель методической комиссии  В.Ю. Ковалева
(подпись)

Согласована:

Начальник ОГАУ «Ветстанция
по Белгородскому району»

«13» 05 2022г.



В.В. Жеребненко

Руководитель ППСЗ
специальности 36.02.01 Ветеринария

 Н.В. Андреева

Содержание

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля

Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 36.02.01 «Ветеринария»

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

- Проводить ветеринарный контроль убойных животных.
- Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.
- Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.
- Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.

Рабочая 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.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видам профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен **иметь практический опыт:**

1. проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов животных;
2. участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения.

уметь:

1. проводить послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов животных;
2. проводить отбор проб продуктов и сырья животного происхождения для исследований;

знать:

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

2. методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов животных;
3. стандарты на готовую продукцию животноводства;
4. пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактику;

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего – 302 часов, в том числе:

- **максимальной учебной нагрузки обучающегося – 176** часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 172 часов, в т.ч.:
 - лекций – 82 часов;
 - практических занятий – 70 часов;
 - практической подготовки – 18 часов;
 - консультаций – 2 часа.
 самостоятельной работы обучающегося – 4 часа.
- **Экзамен квалификационный – 18** часов
- **производственной практики 108** часов, в т.ч. практической подготовки – 22 часа.

2. Результаты освоения профессионального 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.

Код	Наименование результатов обучения
ПК 3.1	Проводить ветеринарный контроль убойных животных.
ПК 3.2	Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.
ПК 3.3	Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.
ПК 3.4	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необхо-

	димой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и организовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР 13	Демонстрирующий готовность к продолжению образования, к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества
ЛР 15	Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации
ЛР 18	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование раздела профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Консультации	Производственная (по профилю специальности), практическая подготовка, часов	
			Всего, часов	в т.ч. теоретические и практические занятия /практическая подготовка, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 3.1 – 3.8	МДК 03.01. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	166	154	154/12	-	12	-	-	-	-
	ПП 03.01. Производственная практика (по профилю специальности)	108	-	-	-	-	-	-	-	108
	ПМ.03.ЭК	18	-	-	-	-	-	-	-	-
	Всего	292	154	154		12				108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения		292	
МДК 03.01. Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения		166	
ПП 03.01. Производственная практика (по профилю специальности)		108	
ПМ.03.ЭК		18	

Раздел 1.

Освоение методик проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

<p>Тема 1.1 Морфологический, химический состав мяса, товароведческая оценка. Изменения в мясе после убоя и при хранении</p>	Лекции		6	1
	1.	Мясо, его пищевое и биологическое значение. Морфологический и химический состав мяса различных видов убойных животных и птицы. Влияние вида, пола, возраста породы животных и типов кормления на качество мяса. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению.	4	
	2.	Особенности созревания мяса больных, истощенных животных, её санитарная оценка.	2	
	Практические занятия		6	2
	1.	Определение видовой принадлежности мяса.	4	
	2.	Определение гликогена в мясе по Нибелю, реакция преципитации	2	
	Практическая подготовка		4	
	1.	Определение степени свежести образцов мяса и санитарная оценка по результатам органолептического исследования. Микроскопия мазков-отпечатков и проведение качественной реакции на продукты первичного распада белков в бульоне.	4	
<p>Тема 1.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях.</p>	Лекции		10	1
	1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях. Болезни, передающиеся человеку через продукты убоя. Экспертиза мяса больных животных.	4	
	2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях инвазионной этиологии. Послеубойная диагностика основных инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней передающихся и не предающихся человеку через мясо и мясные продукты. Ветеринарно-санитарная оценка тушек кроликов и птицы при болезнях инвазионной этиологии.	4	

	3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях, при поражении ионизирующей радиацией. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях незаразной этиологии	2	
	Практические занятия		12	2
	1.	Органолептические и физико-химические исследования мяса больных животных.	4	
	2.	Требования безопасности труда рабочего персонала при обнаружении зооантропонозных болезней	2	
	3.	Исследование мяса на финноз.	4	
	4.	Исследование мяса на саркоспоридиоз.	2	
	Практическая подготовка		2	
	1.	Исследование мяса на трихинеллёз.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	2.	Инвазионные болезни рыб, вызывающие заболевания у человека	2	
Тема 1.3. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови. Экспертиза растительных продуктов и мёда, яиц и яичных продуктов	Лекции		10	1
	1.	Субпродукты, их классификация и пищевая ценность. Основы технологии, гигиена переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.	2	
	2.	Жировое сырьё, его пищевое значение, сбор и переработка. Виды и сорта пищевых топленых жиров. Изменение жира в процессе производства и при хранении.	2	
	3.	Кишечное сырьё. Номенклатура комплектов кишок и их использование. Сбор, консервирование и обработка кишок на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах. Пороки кишок и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.	2	
	4.	Кровь. ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Переработка крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и готовых продуктов	2	
	5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда и продуктов пчеловодства	2	
	Практические занятия		10	2
	1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кишечного сырья	4	
	3.	Технохимический контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза жиров животного и растительного происхождения.	4	

	4.	Ветеринарно-санитарная оценка яичных продуктов.	2	
	Практическая подготовка		6	
	1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда.	4	
	2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	2	
Тема 1.4. Изменения мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза консервов, колбас и ветчинно-штучных изделий. Транспортировка скоропортящихся продуктов	Лекции		12	1
	1.	Изменения мяса в процессе хранения, виды порчи мяса	4	
	2.	Ветеринарно-санитарный и техно-химический контроль колбасных изделий.	2	
	3.	Технология получения и ветеринарно-санитарная экспертиза мясных и рыбных консервов.	2	
	4.	Санитарное исследование пищевых растительных масел и продуктов растениеводства.	2	
	5.	Техно-химический и санитарный контроль мясных и рыбных консервов.	2	
	Практические занятия		16	2
	1.	Исследования копчёностей на доброкачественность	4	
	2.	Отбор проб. Методы органолептического, бактериологического и физико-химического исследований рыбы	4	
	3.	Методы органолептического, бактериологического и физико-химического исследований рыбных консервов,	4	
	4.	Методы органолептического, бактериологического и физико-химического исследований мясных и мясо-растительных консервов.	4	
	Практическая подготовка		2	
	1.	Исследования колбас на доброкачественность.	2	
Тема 1.5. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	Лекции		6	1
	1.	Современное понятие о пищевых заболеваниях и их классификация по этиологическому признаку	4	
	2.	Профилактика пищевых токсикозов и токсикоинфекций.	2	

	Практические занятия		10	2
	1.	Методы отбора проб мяса и мясопродуктов согласно действующих нормативных документов	4	
	2.	Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов на наличие возбудителей пищевых токсикозов и токсикоинфекций. Случаи, при которых проводится бактериологическое исследование мяса	4	
	3.	Проведение профилактических мероприятий при пищевых токсикозах и токсикоинфекциях	2	
	Лекции		8	1
	1.	Состав, физико-химические и технологические свойства молока.	2	
	2.	Установление натуральности молока. Контроль пастеризации	2	
	3.	Ветсанэкспертиза молока больных животных. Способы и режимы обезвреживания.	2	
	4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов. Установление натуральности сметаны и сливок. Технология производства и ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла и сыров.	2	
Тема 1.6. Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Практические занятия		8	2
	1.	Отбор проб, способы консервирования проб. Органолептические и лабораторные методы исследований молока по ГОСТу и действующим Правилам.	2	
	2.	Санитарно-гигиенический режим получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, хранение и транспортировка, пороки молока.	2	
	3.	Распознавание молока больных животных. Определение общей бактериальной обсеменённости молока.	2	
	4.	Основы технологии, методы исследования, ветеринарно-санитарная кисломолочных продуктов оценка.	2	
	Практическая подготовка		4	
	1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.	4	
Тема 1.7. Методика проведения послеубойной ветеринар-	Лекции		12	1
	1.	Значение послеубойной диагностики туш и органов животных в условиях мясо-	4	

но-санитарной экспертизы туш и органов животных		перерабатывающих предприятий.		
	2.	Значение лимфатических узлов в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов животных. Топография и морфологические особенности лимфатических узлов головы, туши, внутренних органов у разных видов животных.	4	
	3.	Товароведческая маркировка и ветеринарное клеймение мяса	4	
Раздел 2.				
Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и сырья животного происхождения				
Тема 2.1. Порядок проведения государственного ветеринарного надзора и контроля на мясо-перерабатывающих предприятиях	Лекции		12	1
	1.	Требования, предъявляемые к качеству и безопасности пищевых продуктов	4	
	2.	Порядок проведение экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов и их дальнейшего использования.	2	
	3.	Государственная информационная система в ветеринарии «Ветис».	2	
	4.	Правила оформления электронных сопроводительных документов в системе Меркурий.	4	
	Практические занятия		8	2
	1.	Создание транзакций и оформление ВСД в подсистеме Меркурий. Работа в Подсистеме государственной ветеринарной экспертизы (Меркурий ГВЭ) - «гашение», ведение журнала продукции.	2	
	2.	Создание акта отбора проб, добавление результатов лабораторных исследований, оформление ветеринарных сопроводительных документов (далее – ВСД), создание возвратных ВСД.	2	
	3.	Ведение Реестров хозяйствующих субъектов (далее – ХС) и поднадзорных объектов	2	
	4.	Создание транзакции "переработка/ производство", запись журнала вырабатываемой продукции, оформление производственного сертификата	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		2	3

	1.	Сущность закона «О техническом регулировании»	2	
Тема 2.2. Сертификация продукции и сырья животного происхождения	Лекции		6	1
	1.	Порядок проведения сертификации в РФ	2	
	2.	Обязательная и добровольная сертификация, правила проведения работ в области сертификации, основные понятия ХАССП	2	
	3.	Основные цели, принципы и правила системы сертификации. Сертификация продукции и кормов.	2	
<p style="text-align: center;">Производственная практика</p> <p>1.Проведение послеубойной диагностика животных в условиях мясоперерабатывающих предприятий. 2.Проведение лабораторной диагностики мяса и готовых продуктов в условиях мясоперерабатывающих предприятий. 3.Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технологического сырья в условиях мясоперерабатывающих предприятий. 4.Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов в условиях молокоперерабатывающих предприятий. 1.Проведение экспертизы продуктов животного происхождения в условиях лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков.</p>			108	
ПМ.03.ЭК			18	
Всего:			292	

*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).

4. Условия реализации программы профессионального модуля

4.1. Требования минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предлагает наличие учебных лабораторий:

- «Ветеринарно-санитарной экспертизы».

Полигоны:

- мясоперерабатывающие предприятия;
- молокоперерабатывающие предприятия;
- ветеринарные лаборатории продовольственных рынков;
- испытательная лаборатория.

Залы:

- библиотека;
- читальный зал с выходом в Интернет.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест при лабораториях, ветеринарной клинике и др.

- комплект инструментов, приспособлений, приборов для определения качества продуктов животного происхождения;
- телевизор;
- компьютер.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет ресурсов, дополнительной литературы.

4.2.1. Основная литература

1. Асминкина Т.Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения: учебник для СПО/ Т.Н. Асминкина. – Саратов: Ай Пи Ар Медиа; Профобразование, 2019. – 472 с.
2. **Интернет- ресурсы:**
 1. Сайт ФГБУ «Белгородская МВЛ»: <http://belmvl.ru>
 2. Сайт Россельхознадзора: <http://www.fsvps.ru>
 3. Сайт управления ветеринарии по Белгородской области: <https://belvet.ru/>
 4. Научная электронная библиотека: <http://elibrary.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

В рамках реализации модуля практические занятия частично проводятся в форме практической подготовки в профильных организациях или структурных подразделениях, в том числе в Университете, по профилю реализуемой образовательной программой, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с профессиональной деятельностью.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

4.5 Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

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

Лаборанты: наличие 5-ого квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-ого раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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.
ПК 3.1 Проводить ветеринарный контроль убойных животных.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях. Методика проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов животных. Порядок проведения государственного ветеринарного надзора и контроля на мясо-перерабатывающих предприятиях.	Устный опрос, ситуационные задачи
ПК 3.2 Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	Морфологический, химический состав мяса, товароведческая оценка. Изменения в мясе после убоя и при хранении. Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Устный опрос, тестирование, ситуационные задачи
ПК 3.3 Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	Изменения мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза консервов, колбас и ветчинно-штучных изделий. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы. Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Сертификация продукции и сырья животного происхождения.	Устный опрос

ПК 3.4. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	Методики ветеринарно-санитарной экспертизы субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови. Изменения мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза консервов, колбас и ветчин-ношточных изделий. Транспортировка скоропортящихся продуктов	Устный опрос
		Дифференцированный зачет по модулю

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата.	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Решение ситуационных задач, устный опрос, тестирование
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Обоснование выбора и применения методик проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.	
ОК 3. Планировать и организовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Планирование и организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и лаборантами в ходе обучения.	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	-Умение работать с информационными ресурсами в области ветеринарии	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Доказательство, самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных	Умение рационально использовать расходные материалы при проведении исследований	

ситуациях.		
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Соблюдение правил личной гигиены при проведении лабораторных исследований.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Обоснование инноваций в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Демонстрация умений использовать нормативную документацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы.	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умение работать в государственной информационной системе в области ветеринарии («Ветис»)	