

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 20.07.2021 06:18:10

Уникальный программный ключ:

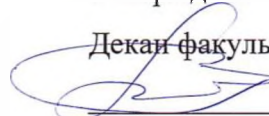
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b53d8986ab6235891f288f915a1351fae

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

« 18 » 05 2021 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, 2021

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 № 486 от 12 мая 2014 г., на основании «Разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования», утвержденных Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г., приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации №885/390 от 05.08.2020 года «О практической подготовке обучающихся», «Положением о практической подготовке обучающихся в ФГБОУ ВО Белгородский государственный аграрный университет им. В.Я. Горина», «Положением о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы Белгородского государственного аграрного университета им. В.Я. Горина».

Организация - разработчик: ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ

Разработчик(и): Резниченко Людмила Васильевна, д.вет.н.,
Лавринова Екатерина Викторовна, преподаватель

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

«22» 04 2021 г. протокол № 13
Зав. кафедрой [подпись] Л.В. Резниченко

Согласована с выпускающей кафедрой незаразной патологии

«14» 05 2021 г., протокол № 10
Зав. кафедрой [подпись] И.Н. Яковлева

Одобрена методической комиссией факультета ветеринарной медицины

«11» 05 2021 г., протокол № 4
Председатель методической комиссии [подпись] В.Ю. Ковалева
(подпись)

Согласована:

Начальник ОГАУ «Ветстанция
по Белгородскому району» [подпись] В.В. Жеребненко
«14» 05 2021 г.

Руководитель ППСЗ
специальности 36.02.01 Ветеринария [подпись] 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 части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

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 предубойного осмотра животных;

2. участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения.

уметь:

1. проводить предубойный осмотр животных;
2. вскрывать трупы животных;
3. проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследований;
4. консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;
5. проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;
6. проводить утилизацию конфискантов и зараженного материала.

знать:

1. правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;
2. методику предубойного осмотра животных;
3. правила проведения патологоанатомического вскрытия;
4. приемы постановки патологоанатомического диагноза;
5. стандарты на готовую продукцию животноводства;
6. пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактику;
7. методики обеззараживания несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения;
8. правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего – 390 часов, в том числе:

- **максимальной учебной нагрузки обучающегося – 282 часа**, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 188 часов, в т.ч.:
 - лекций – 88 часов;
 - практических занятий – 80 часов;
 - практической подготовки – 20 часов.самостоятельной работы обучающегося – 92 часа, консультаций – 2 часа;
- **производственной практики 108 часов**, в т.ч. практической подготовки – 20 часов.

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 крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.
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 несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискантов.
ПК 3.6	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.
ПК 3.7	Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.
ПК 3.8	Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем, 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.

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	282	188	168/20	-	92	-	2	-
	ПП 03.01. Производственная практика (по профилю специальности)	108		-	-	-	-	-	88/20
	Всего	390	188	188		92		2	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		390	
МДК 03.01. Методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения		282	
Раздел 1. Освоение методик проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения			
Тема 1.1 Морфологический, химический состав мяса, товароведческая оценка. Изменения в мясе после убоя и при хранении	Лекции		6
	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		
	Самостоятельная работа обучающихся		12		3
	1.	Технология убоя сельскохозяйственной птицы, особенности ветеринарно-санитарной экспертизы	6		
	2.	Убой и переработка кроликов.	6		
Лекции			10		
Тема 1.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях. Вынужденный убой животных.	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. Предубойная и 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		4		
	1.	Исследование мяса на трихинеллёз.	4		
	Самостоятельная работа обучающихся		16		3
	1.	Написать реферат и оформить презентацию на тему «Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов птицы при инфекционных заболеваниях»	8		
	2.	Написать реферат и оформить презентацию на тему «Инвазионные болезни рыб, вызывающие заболевания у человека»	8		
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.	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.	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.	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	
	Самостоятельная работа обучающихся		10	
	1.	Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой.	10	
Тема 1.6. Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Лекции		8	
	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	
	Практические занятия		12	2
	1.	Отбор проб, способы консервирования проб. Органолептические и лабораторные методы исследований молока по ГОСТу и действующим Правилам.	4	
	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.	4	
	Практическая подготовка		4	
	1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		18	3
	1.	Технология производства и ветеринарно-санитарная экспертиза твёрдых сыров.	6	

	2	Технология производства и ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла.	6	
	3	Технология производства и ветеринарно-санитарная экспертиза сметаны и сливок.	6	
Тема 1.7. Методика проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов животных	Лекции		12	
	1.	Значение послеубойной диагностики туш и органов животных в условиях мясо-перерабатывающих предприятий.	4	
	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	
	Самостоятельная работа обучающихся		4	3
	1.	Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и оборудованию боенских предприятий.	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		14	
	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.	4	
	3.	Государственная информационная система в ветеринарии «Ветис».	2	
	4.	Правила оформления электронных сопроводительных документов в системе Меркурий.	4	
	Практические занятия		14	2
	1.	Создание транзакций и оформление ВСД в подсистеме Меркурий. Работа в Подсистеме государственной ветеринарной экспертизы (Меркурий ГВЭ) - «гашение», ведение журнала продукции.	4	
	2.	Создание акта отбора проб, добавление результатов лабораторных исследований, оформление ветеринарных сопроводительных документов (далее – ВСД), создание возвратных ВСД.	4	
	3.	Ведение Реестров хозяйствующих субъектов (далее – ХС) и поднадзорных объектов	4	

	4.	Создание транзакции "переработка/ производство", запись журнала вырабатываемой продукции, оформление производственного сертификата	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		12	3
	1.	Сущность закона «О техническом регулировании»	6	
	2.	Сущность приказа министерства с.х. РФ «Об утверждении правил работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде»	6	
Тема 2.2. Сертификация продукции и сырья животного происхождения	Лекции		10	
	1.	Порядок проведения сертификации в РФ	2	
	2.	Обязательная и добровольная сертификация, правила проведения работ в области сертификации, основные понятия ХАССП	4	
	3.	Основные цели, принципы и правила системы сертификации. Сертификация продукции и кормов.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		20	3
	1.	Добровольная сертификация.	10	
	2.	Обязательная сертификация.	10	
Консультации			2	
Производственная практика Виды работ: 1.Проведение предубойной и послеубойной диагностики 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.			88	
Практическая подготовка Виды работ: 1.Проведение экспертизы продуктов животного происхождения в условиях лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков.			20	
Всего:			390	

*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. Резниченко, Л. В. Технология производства и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения: учебно-методическое пособие для студентов факультета среднего профессионального образования по специальности ветеринария / Л. В. Резниченко, Н. А. Денисова. - Белгород : Белгородский ГАУ, 2016. – 97 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 образователь-

ной 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.
<p>ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.</p> <p>ПК 3.7 Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.</p>	<p>Морфологический, химический состав мяса, товароведческая оценка. Изменения в мясе после убоя и при хранении</p>	<p>Коллоквиум Ситуационные задачи</p>
<p>ПК3.1 Проводить ветеринарный контроль убойных животных.</p> <p>ПК3.8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала</p>	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях. Вынужденный убой животных.</p>	<p>Коллоквиум Тестирование Ситуационные задачи</p>
<p>ПК3.3. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>ПК3.5 Проводить обеззараживание несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов</p> <p>ПК3.8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала</p> <p>ПК3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья</p>	<p>Методики ветеринарно-санитарной экспертизы субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови, яиц.</p> <p>Экспертиза растительных продуктов и мёда</p>	<p>Коллоквиум Тестирование Ситуационные задачи</p>
<p>ПК3.8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.</p> <p>ПК3.2. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.</p>	<p>Изменения мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза консервов, колбас и ветчинно-штучных изделий. Транспортировка скоропортящихся продуктов</p>	<p>Тестирование Ситуационные задачи</p>

ПК3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	Тестирование Ситуационные задачи
ПК3.2. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию. ПК3.3. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Коллоквиум Тестирование
ПК3.1 Проводить ветеринарный контроль убойных животных.	Методика проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов животных	Коллоквиум
ПК3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	Порядок проведения государственного ветеринарного надзора и контроля на мясо-перерабатывающих предприятиях	Коллоквиум
ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства	Сертификация продукции и сырья животного происхождения	Коллоквиум
		Дифференцированный зачет по модулю

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.	- Формулирование интересов к будущей профессии.	Решение ситуационных задач, коллоквиум, тестирование
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Обоснование выбора и применения методик проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы.	
ОК 4. Осуществлять поиск и	- Нахождение необходимой инфор-	

использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<p>мации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Использование различных источников, включая электронные; - Использование различных приборов и инструментов. 	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Демонстрация умения работать с приборами, инструментами.	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и лаборантами в ходе обучения.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- Доказательство, самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Планирование и организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Обоснование инноваций в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.	