

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Филиал Илекский зоотехнический техникум

УТВЕРЖДЕНО

Председатель учебно-
методической комиссии филиала

А.И. Горшков

« 21 » февраля 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного
происхождения

Специальность 36.02.01 Ветеринария

Форма обучения очная

Срок получения СПО по ППССЗ 3 года 10 месяцев

с. Илек, 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 36 02 01 Ветеринария

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить исследования биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней различными методами;

- проводить предубойный осмотр животных и послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и органов животных различными методами;

- оформлять нормативные акты в области ветеринарии;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- интерпретацию результатов предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт в:

- предубойном осмотре животных и послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов животных.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 88 часов; самостоятельная работа обучающегося 2 часа.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.2	Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии, для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	7 семестр	8 семестр
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90	40	50
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	88	40	50
в том числе:			
практические занятия	38	20	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)			2
Реферат			1
Опорный конспект			1
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета			

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 11 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Формируемая компетенция	Уровень освоения
Тема 1 Убойные животные и факторы, определяющие категории их упитанности	Характеристика убойных животных, их заготовка и современные требования, предъявляемые к ним. Экономическое значение откорма и нагула убойных животных, ветеринарно-профилактические мероприятия при их заготовке. Методы при определения упитанности скота и птицы. Методы предубойного осмотра животных	2	ОК 01; ПК 1.2	1
Тема 2. Транспортировка убойных животных Скоропортящиеся продукты и ветеринарный контроль на транспорте	Задачи ветеринарной службы при транспортировании убойных животных, пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения. Способы транспортирования, перевозка автомобильным, железнодорожных и водным транспортом, перегонем животных. Профилактика транспортного травматизма и мероприятия по снижению потерь живой массы и упитанности. Проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения.	2	ОК 02; ПК 1.2	1
Тема 3. Подготовка скота и птицы к убою	Порядок приема и сдачи убойных животных, их размещение, сортировку по полу, возрасту и упитанности. Режим предубойного содержания животных на мясоперерабатывающих предприятиях, его влияние на убойный выход, качество мясной продукции и ее санитарно-гигиенического состояния. Ветеринарные правила допуска на убой больных и вакцинированных животных	2	ОК 03; ПК 1.2	1
Тема 4. Предприятия по переработке убойных животных	Типы и структура боенских и мясоперерабатывающих предприятий, их экономическая и производственная характеристика. Ветеринарно-санитарные требования при строительстве и эксплуатации мясо и птицекомбинатов, боен, убойных пунктов и площадок, ветеринарно-санитарных блоков в промышленных комплексах.	2	ОК 04; ПК 1.2	1
Тема 5 Убой животных.	Современные технологические схемы убоя животных и первичная	2		1

Основы технологии и гигиены первичной переработки животных	переработка туш и органов. Особенности технологии переработки туш различных видов животных на конвейерных линиях			
Тема 6 Организация и методика послеубойного осмотра туш и органов.	Санитарно- эпидемиологического и эпизоотологического значение и цели послеубойного ветеринарно- санитарного осмотра туш и внутренних органов. Методы предубойного осмотра животных. Значение исследования лимфатической системы при ветеринарно-санитарной экспертизе. Принимать участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения.	2	ОК 03; ПК 1.2	1
	Практическое занятие Изучение топографии и морфологических особенностей лимфатических узлов головы, туши, внутренних органов у различных видов животных. Проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения.	2		3
Тема 7 Морфология, химия и товароведение мяса. Изменения в мясе после убоя и при хранении	Понятие о мясе, его пищевой и биологическое значение. Морфологических и химических состав мяса различных видов животных. Классификацию мяса по виду животного, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению. Товароведческая оценка мяса. Изменения в мясе после убоя. Предубойная и послеубойная диагностика основных инфекционных болезней животных. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо.	2	ОК 04; ПК 1.2	1
	Практическое занятие Уметь проводить предубойный осмотр животных. Лабораторное исследование мяса на свежесть. Проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения.	6		2

Тема 8 Клеймение и маркировка мяса и мясопродуктов	Виды клейм и штампов. Порядок клеймения мяса и мясопродуктов. Маркировка мяса. Маркировка говядины, телятины, свинины, баранины, конины. Проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения	2	ОК 01; ПК 1.2	1
	Практические занятия Виды клейм и штампов Маркировка говядины, телятины, свинины, баранины, конины.	4		2
Тема 9 Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови. Утилизация ветеринарных конфискатов	Субпродукты их классификация и пищевая ценность. Основы технологии, гигиена обработки. Технологический контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза жира. Пороки кишок. Проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения. Проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований.	2	ОК 03; ПК 1.2	1
	Практические занятия Технологический контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов	2		2
Тема 10 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях инфекционной этиологии	Предубойная и послеубойная диагностика основных инфекционных болезней животных. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающиеся человека через мяса.	2	ОК 04; ПК 1.2	1
	Практические занятия Приготовление мазков отпечатков из патологически измененных органов и тканей их окрашивание	4		2
Тема 11 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при септических процессах, органов дыхания и мочеполовой системы, маститах. Проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований.	2	ОК 03; ПК 1.2	1
Тема 12 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях и радиационном	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных, перенесших острые отравления и подвергнутых обработкам пестицидами, лечению антибиотиками.	2	ОК 02; ПК 1.2	1

загрязнении				
Тема 13 Пищевые токсикоинфекции и токсикозов и их профилактика по линии ветеринарной службы	Современные понятия о пищевых заболеваниях людей, их классификация по этиологическому признаку. Характеристика бактерий рода сальмонелла. Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенными микроорганизмами. Характеристика бактерий, методы типизации. Патогенность бактерии для животных и человека. Санитарная оценка продуктов, обсемененных стафилококками	2	ОК 01; ПК 1.2	1
	Практическое занятие Отбор проб, упаковка, правильное оформление сопроводительного документа, пересылка материала для бактериологического исследования Ознакомление с лабораторной диагностикой по обнаружению в мясе условно патогенных микроорганизмов. Знать пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика. Ознакомление с лабораторным исследованием на пищевые токсикоинфекции	8		2
Тема 14 Обезвреживание туш и внутренних органов больных животных. Пути реализации мяса.	Обеззараживания мяса и мясных продуктов высокой, низкой температурой. Пути реализации обеззараженных продуктов. Распознавание мяса больных и здоровых животных по результатам органолептических исследований. Правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.	2	ОК 03; ПК 1.2	1
Тема 15 Консервирование мяса и мясных продуктов низкой и высокой температурой	Современные методы консервирования. Биологические принципы, санитарное и экономическое значение. Источники получения холода	2	ОК 04; ПК 1.2	1
Тема 16 Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Копчение и другие методы консервирования	Ингредиенты посолочных смесей и их роль. Сущность и способы посола. Условия хранения солонины, ее пороки и ветеринарная экспертиза. Оценка и практическое применение данных методов консервирования. Пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика.	2	ОК 02; ПК 1.2	1
Тема 17 Производство и ветеринарно-санитарная	Краткая характеристика современного колбасного производства. Сырье и его подготовка для производства варенных,	2	ОК 04; ПК 1.2	2

экспертиза колбасных изделий	полукопченых, сыро-копченных видов колбас. Упаковка и хранение. Технологический контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий			
Тема 18 Основы технологий и гигиена получения молока на фермах	Химический состав и пищевая ценность молока. Факторы влияющие на химический состав и свойства молока. Правила личной и производственной гигиены. Определение качества молока по органолептическим показателям и бактериальной обсемененности. Методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения.	2	ОК 02; ПК 1.2	1
Тема 19 Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	Кисломолочные продукты, их диетическое и лечебное значение. Способы приготовления кефира, кумыса, творога, сметаны. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов. Санитарные и технологические требования к молоку как к сырью для изготовления масла и сыра. Знать правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения.	2	ОК 03; ПК 1.2	1
	Практическое занятие Взятие средней пробы молока и его органолептические исследования. Исследование образцов молока для определения его сортности ГОСТу по результатам органолептической оценки, кислотности. Знать стандарты на готовую продукцию животноводства.	6		3
Тема 20 Пищевые яйца их ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведческая оценка	Пищевые значения яиц, их строение и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при уборке, упаковке, транспортировке. Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных. Ветеринарно-санитарная оценка яиц и яичных продуктов.	2	ОК 01; ПК 1.2	1
	Практическое занятие Определение органолептических качеств яиц. Овоскопия яиц.	2		3
Тема 21 Ветеринарно-	Классификация меда. Требования предъявляемые к меду.	2	ОК 04;	2

санитарная экспертиза меда.	Органолептические показатели меда. Санитарная оценка меда. Ветеринарно-санитарная экспертиза воска и вошины. Ветеринарно-санитарная экспертиза прополиса.		ПК 1.2	
Тема 22 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов	Органолептические показатели охлажденной рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза мороженой рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза копченой рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой и сушеной рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консерв.	2	ОК 02; ПК 1.2	1
Тема 23 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	Положение о лаборатории ветсанэкспертизы на рынках. Устройство, оборудование, функции и задачи лаборатории. Знать правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения. Порядок и методы исследования меда для определения его натуральности и возможных случаев фальсификации согласно действующим правилам	2	ОК 03; ПК 1.2	1
Дифференцированный зачет		2		

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)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличие лаборатории Ветеринарно-санитарной экспертизы

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся,
рабочее место преподавателя

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения: учебник для СПО/Т.Н.Асминкина-2-е изд.- Саратов: Ай Пи Эр Медиа; Профобразование, 2020 - 472с.

2. Оценка и контроль качества продукции животноводства: учебное пособие для СПО/Т.Н.Асминкина – Саратов: Ай Пи Эр Медиа; Профобразование, 2018 -266с.

Дополнительная литература

1. Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства: учебное пособие для СПО/Т.Н.Асминкина – Саратов: Ай Пи Эр Медиа; Профобразование, 2018 – 190с.

2. Технологии хранения сельскохозяйственной продукции: учебное пособие для СПО/Т.Н.Асминкина и др. – Саратов: Ай Пи Эр Медиа; Профобразование, 2018-166с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ


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

Результат обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- методы проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней;	устный опрос, выполнение практических занятий, выполнение индивидуальных заданий, тестирование
- методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных;	устный опрос, выполнение практических занятий, выполнение индивидуальных заданий, тестирование
- нормативные акты в области ветеринарии;	устный опрос, выполнение практических занятий, выполнение индивидуальных заданий, тестирование
Знания:	
- интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных.	устный опрос, выполнение практических занятий, выполнение индивидуальных заданий, тестирование
Иметь практический опыт: предубойном осмотре животных и послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов животных.	устный опрос, выполнение практических занятий, выполнение индивидуальных заданий, тестирование

Программа разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.01 Ветеринария, утвержденным Министерством образования и науки РФ, приказ № 657 от 23.11.2020 г. и зарегистрированным в Минюст России 21.12.2020 г. № 61609 (с изменениями и дополнениями от 1.09. 2022 г., приказ Минпросвещения России № 796)

Разработала:  Л.Г. Степанова

Программа рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК Естественных и специальных дисциплин
протокол № 7 от « 13 » 02 2023 г.

Председатель ПЦК  Толокольникова И.А.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии филиала
протокол № 6 от 20.02.2023 г.

Председатель учебно-методической комиссии  А.И. Горшков