



Digitally signed by
Носырева Галина
Александровна
DN: C=RU,
OU=Директор, O=ГБПОУ
МО "СПК", CN=Носырева
Галина Александровна,
E=mo_spkolledzh@mosreg
.ru
Reason: Я утверждаю
данный документ
Location: Сергиев Посад
Date: 2025-11-11 09:49:12

Приложение ____
к ООП по специальности
36.02.01 Ветеринария

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Сергиево-Посадский колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.14 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ
ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»

г. Сергиев Посад

2025 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦК

профессий и специальностей отрасли
сельского хозяйства и ветеринарии

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УМР

Программа учебной дисциплины ОП. 14 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного и растительного происхождения разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности/профессии 36.02.01 Ветеринария, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2020 г. № 657 и зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации 21 декабря 2020 г. (Регистрационный № 61609) с учетом запросов работодателей на дополнительные результаты освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, не предусмотренных ФГОС СПО.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Сергиево-Посадский колледж».

Автор-разработчик:

Малюкова П.В. - преподаватель ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.14 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 14 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного и растительного происхождения» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.01 Ветеринария.

Освоение дисциплины ОП. 14 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного и растительного происхождения является базовой основой для последующего изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.	проводить предубойный осмотр животных; - вскрывать трупы животных; - проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований; - консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения; - проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения; - проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения; - проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала.	правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения; - методику предубойного осмотра животных; - правила проведения патологоанатомического вскрытия; - приемы постановки патологоанатомического диагноза; - стандарты на готовую продукцию животноводства; - пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика; - методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения; - правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	212
в т.ч. в форме практической подготовки	178
в т. ч.:	
теоретическое обучение	58
практические занятия	120
Самостоятельная работа	16
Консультации	10
Промежуточная аттестация	8

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч	В том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
V семестр		118	42	
Раздел 1. Предприятия по переработке животных на мясо		4	2	
Тема 1.1. Введение в дисциплину.	Содержание учебного материала			ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.
	1. История и развитие ветеринарно- санитарной экспертизы.	1	-	
	2. Типы боенских и мясоперерабатывающих. Требования, предъявляемые к постройкам и цехам боенских предприятий.	1	-	
	3. Практическое занятие 1. Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и оборудованию боенских предприятий.	1	1	
	4. Практическое занятие 1. Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и оборудованию боенских предприятий.	1	1	
	5. Самостоятельная работа обучающихся Санитарные требования к постройкам, характеристика мясоперерабатывающих предприятий.	1	-	
	6. Самостоятельная работа обучающихся Подготовить материал для устного ответа по теме: «Санитарные требования к постройкам, характеристика мясоперерабатывающих предприятий».	1	-	

Раздел 2. Убой, осмотр продуктов убоя		48	40	
Тема 1.2. Предубойное содержание и убой.	Содержание учебного материала			
	7. Транспортировка животных на боенские предприятия. Профилактика травматизма. Правила транспортировки и транспортные документы. Мероприятия при обнаружении заразных болезней.	1	-	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.
	8. Транспортировка животных на боенские предприятия. Профилактика травматизма. Правила транспортировки и транспортные документы. Мероприятия при обнаружении заразных болезней.	1	-	
	9. Требования, предъявляемые к убойным животным. Категории убойных животных. Предубойный режим содержания животных. Прием животных и ветеринарный осмотр. Подготовка животных к убою.	1	-	
	10. Требования, предъявляемые к убойным животным. Категории убойных животных. Предубойный режим содержания животных. Прием животных и ветеринарный осмотр. Подготовка животных к убою.	1	-	
	11. Убой животных. Основные правила и цели. Виды убоя. Обескровливание. Разделка и обработка туш КРС, МРС. Разделка и обработка туш свиней. Убой и переработка кроликов.	1	-	
	12. Убой животных. Основные правила и цели. Виды убоя. Обескровливание. Разделка и обработка туш КРС, МРС. Разделка и обработка туш свиней. Убой и переработка кроликов.	1	-	
	13. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных. Лимфатическая система. Порядок ветеринарного осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение. Общие положения. Порядок клеймения мяса и субпродуктов.	1	-	
	14. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных.	1	-	

	Лимфатическая система. Порядок ветеринарного осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение. Общие положения. Порядок клеймения мяса и субпродуктов.			
	15. Практическое занятие 2. Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте.	1	1	
	16. Практическое занятие 2. Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте.	1	1	
	17. Практическое занятие 3. Определение упитанности КРС и свиней.	1	1	
	18. Практическое занятие 3. Определение упитанности КРС и свиней.	1	1	
	19. Практическое занятие 4. Определение упитанности овец и лошадей.	1	1	
	20. Практическое занятие 4. Определение упитанности овец и лошадей.	1	1	
	21. Практическое занятие 5. Определение упитанности кроликов и сельскохозяйственной птицы.	1	1	
	22. Практическое занятие 5. Определение упитанности кроликов и сельскохозяйственной птицы.	1	1	
	23. Практическое занятие 6. Ветеринарный учет и отчетность по убою скота. Ознакомление с формой № 5-вет (полугодовая).	1	1	
	24. Практическое занятие 6. Ветеринарный учет и отчетность по убою скота. Ознакомление с формой № 5-вет (полугодовая).	1	1	
	25. Практическое занятие 7. Лимфатические узлы КРС.	1	1	
	26. Практическое занятие 7. Лимфатические узлы КРС.	1	1	
	27. Практическое занятие 8.	1	1	

	Лимфатические узлы свиней.			
	28. Практическое занятие 8. Лимфатические узлы свиней.	1	1	
	29. Практическое занятие 9. Лимфатические узлы лошади.	1	1	
	30. Практическое занятие 9. Лимфатические узлы лошади.	1	1	
	31. Практическое занятие 10. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя КРС, телят и МРС.	1	1	
	32. Практическое занятие 10. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя КРС, телят и МРС.	1	1	
	33. Практическое занятие 11. Ветеринарно- санитарный осмотр продуктов убоя свиней, кроликов и птицы.	1	1	
	34. Практическое занятие 11. Ветеринарно- санитарный осмотр продуктов убоя свиней, кроликов и птицы.	1	1	
	35. Практическое занятие 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов. Порядок осмотра. Определение свежести.	1	1	
	36. Практическое занятие 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов. Порядок осмотра. Определение свежести.	1	1	
	37. Практическое занятие 13. Утилизация и уничтожение трупов и ветеринарных конфискатов.	1	1	
	38. Практическое занятие 13. Утилизация и уничтожение трупов и ветеринарных конфискатов.	1	1	
	39. Практическое занятие 14. Ветеринарно- санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при отравлениях.	1	1	
	40. Практическое занятие 14.	1	1	

	Ветеринарно- санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при отравлениях.			
	41. Практическое занятие 15. Ветеринарно- санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое.	1	1	
	42. Практическое занятие 15. Ветеринарно- санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое.	1	1	
	43. Практическое занятие 16. Ветеринарные клейма и штампы.	1	1	
	44. Практическое занятие 16. Ветеринарные клейма и штампы.	1	1	
	45. Практическое занятие 17. Маркировка оленины, яков.	1	1	
	46. Практическое занятие 17. Маркировка оленины, яков.	1	1	
	47. Практическое занятие 18. Маркировка говядины и баранины.	1	1	
	48. Практическое занятие 18. Маркировка говядины и баранины.	1	1	
	49. Практическое занятие 19. Маркировка свинины и конины.	1	1	
	50. Практическое занятие 19. Маркировка свинины и конины.	1	1	
	51. Практическое занятие 20. Маркировка мяса птицы, кроликов.	1	1	
	52. Практическое занятие 20. Маркировка мяса птицы, кроликов.	1	1	
	53. Практическое занятие 21. Перемаркировка мяса.	1	1	
	54. Практическое занятие 21. Перемаркировка мяса.	1	1	
	55. Самостоятельная работа обучающихся	1	-	

	Подготовить презентационный материал по индивидуальному заданию по темам раздела: «Убой, осмотр продуктов убоя».			
	56. Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентационный материал по индивидуальному заданию по темам раздела: «Убой, осмотр продуктов убоя».	1	-	
Раздел 3. Морфологический, химический состав мяса, товароведческая оценка.		20	16	
Тема 1.3. Изменения в мясе после убоя и при хранении. Созревание мяса.	Содержание учебного материала			
	57. Учение о мясе. Морфологический и химический состав мяса различных видов убойных животных и птицы. Товароведение мяса. Созревание мяса. Разделка туш.	1	-	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.
	58. Учение о мясе. Морфологический и химический состав мяса различных видов убойных животных и птицы. Товароведение мяса. Созревание мяса. Разделка туш.	1	-	
	59. Изменения в мясе при хранении. Загар мяса, гниение мяса, плесневение мяса. Ослизнение мяса и образование сухого налёта, свечение мяса. Изменение цвета мяса, липохроматоз, меланоз. Мясо незрелых животных.	1	-	
	60. Изменения в мясе при хранении. Загар мяса, гниение мяса, плесневение мяса. Ослизнение мяса и образование сухого налёта, свечение мяса. Изменение цвета мяса, липохроматоз, меланоз. Мясо незрелых животных.	1	-	
	61. Лабораторная работа 1. Определение степени свежести мяса по результатам органолептического исследования.	1	1	
	62. Лабораторная работа 1. Определение степени свежести мяса по результатам органолептического исследования.	1	1	
	63. Лабораторная работа 2. Определение показателя качества мяса реакцией на пероксидазу и формольную пробу.	1	1	

	64. Лабораторная работа 2. Определение показателя качества мяса реакцией на пероксидазу и формольную пробу.	1	1	
	65. Лабораторная работа 3. Определение степени свежести образцов мяса с помощью микроскопии мазков-отпечатков.	1	1	
	66. Лабораторная работа 3. Определение степени свежести образцов мяса с помощью микроскопии мазков-отпечатков.	1	1	
	67. Лабораторная работа 4. Определение степени свежести мяса кроликов.	1	1	
	68. Лабораторная работа 4. Определение степени свежести мяса кроликов.	1	1	
	69. Лабораторная работа 5. Определение степени свежести птицы.	1	1	
	70. Лабораторная работа 5. Определение степени свежести птицы.	1	1	
	71. Лабораторная работа 6. Ознакомление с реактивами для окраски мазков и питательными средами.	1	1	
	72. Лабораторная работа 6. Ознакомление с реактивами для окраски мазков и питательными средами.	1	1	
	73. Лабораторная работа 7. Определение степени свежести образцов мяса, прозрачности и аромата бульона. Проба жарки.	1	1	
	74. Лабораторная работа 7. Определение степени свежести образцов мяса, прозрачности и аромата бульона. Проба жарки.	1	1	
	75. Лабораторная работа 8. Отбор проб, для бактериологического исследования на наличие сальмонелл, условно патогенных микробов.	1	1	

	76. Лабораторная работа 8. Отбор проб, для бактериологического исследования на наличие сальмонелл, условно патогенных микробов.	1	1	
	77. Самостоятельная работа обучающихся Описать в рабочей тетради морфологический и химический состав мяса крупного рогатого скота, свиней.	1	-	
	78. Самостоятельная работа обучающихся Описать в рабочей тетради морфологический и химический состав мяса крупного рогатого скота, свиней.	1	-	
Раздел 4. Видовая принадлежность мяса.		6	4	
Тема 1.4. Видовая принадлежность мяса.	Содержание учебного материала			ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.
	79. Определение видовой принадлежности мяса. Анатомо-морфологические параметры.	1	-	
	80. Определение видовой принадлежности мяса. Анатомо-морфологические параметры.	1	-	
	81. Практическое занятие 22. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса на продовольственных рынках.	1	1	
	82. Практическое занятие 22. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса на продовольственных рынках.	1	1	
	83. Практическое занятие 23. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя на продовольственных рынках.	1	1	
	84. Практическое занятие 23. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя на продовольственных рынках.	1	1	
	85. Самостоятельная работа обучающихся Разработать комплекс ветеринарно-санитарных мероприятий мяса и продуктов убоя на продовольственных рынках.	1	-	

	86. Самостоятельная работа обучающихся Разработать комплекс ветеринарно-санитарных мероприятий мяса и продуктов убоя на продовольственных рынках.	1	-	
Раздел 5. Экспертиза продуктов при инфекционных и инвазионных болезнях		22	8	
Тема 1.5. Ветеринарно – санитарная экспертиза мяса при заболеваниях инфекционной и инвазионной природы.	Содержание учебного материала			ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.
	87. Сибирская язва. Туберкулёз. Ящур. Бруцеллез. Лептоспироз.	1	-	
	88. Сибирская язва. Туберкулёз. Ящур. Бруцеллез. Лептоспироз.	1	-	
	89. Бешенство. Болезнь Ауэски. Листерия.	1	-	
	90. Бешенство. Болезнь Ауэски. Листерия.	1	-	
	91. Рожа свиней. Африканская чума свиней. Классическая чума свиней. Ботулизм.	1	-	
	92. Рожа свиней. Африканская чума свиней. Классическая чума свиней. Ботулизм.	1	-	
	93. Столбняк. Бродячий овец и коз. Эмфизематозный карбункул. Некробактериоз.	1	-	
	94. Столбняк. Бродячий овец и коз. Эмфизематозный карбункул. Некробактериоз.	1	-	
	95. Инфекционный ринотрахеит. Отечная болезнь поросят. Сальмонеллез. Колибактериоз. Болезнь Марека. Стахиботрококкоз. Фузариотоксикоз.	1	-	
	96. Инфекционный ринотрахеит. Отечная болезнь поросят. Сальмонеллез. Колибактериоз. Болезнь Марека. Стахиботрококкоз. Фузариотоксикоз.	1	-	
	97. Медленные инфекции животных. Трихинеллез. Цистицеркоз крупного рогатого кота и свиней.	1	-	

	98. Медленные инфекции животных. Трихинеллез. Цистицеркоз крупного рогатого кота и свиней.	1	-	
	99. Мониезидоз. Фасциолез. Дикроцеллиоз. Пироплазмидозы.	1	-	
	100. Мониезидоз. Фасциолез. Дикроцеллиоз. Пироплазмидозы.	1	-	
	101. Лабораторная работа 9. Изучение посева микроорганизмов на питательные среды.	1	1	
	102. Лабораторная работа 9. Изучение посева микроорганизмов на питательные среды.	1	1	
	103. Лабораторная работа 10. Изучение культуральных свойств колоний. Методы обнаружения микобактерий.	1	1	
	104. Лабораторная работа 10. Изучение культуральных свойств колоний. Методы обнаружения микобактерий.	1	1	
	105. Лабораторная работа 11. Люминесцентный анализ мяса и мясопродуктов.	1	1	
	106. Лабораторная работа 11. Люминесцентный анализ мяса и мясопродуктов.	1	1	
	107. Лабораторная работа 12. Трихинеллоскопия мяса.	1	1	
	108. Лабораторная работа 12. Трихинеллоскопия мяса.	1	1	
Раздел 6. Экспертиза технического сырья		8	4	
Тема 1.6.	Содержание учебного материала			

Методики ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых жиров, кишечного сырь, крови.	109. Пищевые жиры. Жировое сырье, его пищевое значение, сбор и переработка. Кишечное сырье.	1	-	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.
	110. Пищевые жиры. Жировое сырье, его пищевое значение, сбор и переработка. Кишечное сырье.	1	-	
	111. Номенклатура комплектов кишок и их использование. Кровь. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови.	1	-	
	112. Номенклатура комплектов кишок и их использование. Кровь. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови.	1	-	
	113. Практическое занятие 24. Кожевенно- меховое и техническое сырье.	1	1	
	114. Практическое занятие 24. Кожевенно- меховое и техническое сырье.	1	1	
	115. Практическое занятие 25. Классификация, консервирование и дезинфекция шкур.	1	1	
	116. Практическое занятие 25. Классификация, консервирование и дезинфекция шкур.	1	1	
Раздел 7. Экспертиза рыбы		18	10	
Тема 1.7. Ветеринарно- санитарная экспертиза рыбы и мяса морских млекопитающих.	Содержание учебного материала			
	117. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей, охлажденной, замороженной рыбы. Органолептические исследования.	1	-	
	118. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей, охлажденной, замороженной рыбы. Органолептические исследования.	1	-	

Всего часов за семестр, из них		118		
Теоретические занятия		36		
Практические занятия		74		
Самостоятельная работа обучающихся		8		
VI семестр		76	10	
	Содержание учебного материала			ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.
	119. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей пресноводной рыбы при инвазионных болезнях.	1	-	
	120. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей пресноводной рыбы при инвазионных болезнях.	1	-	
	121. Ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой, соленой, копченой рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры.	1	-	
	122. Ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой, соленой, копченой рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры.	1	-	
	123. Ветеринарно-санитарная экспертиза раков.	1	-	
	124. Ветеринарно-санитарная экспертиза раков.	1	-	
	125. Практическое занятие 26 Ветеринарно-санитарное исследование рыбы, люминесцентным методом, бактериоскопия.	1	1	
	126. Практическое занятие 26 Ветеринарно-санитарное исследование рыбы, люминесцентным методом, бактериоскопия.	1	1	
	127. Практическое занятие 27 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов и пресервов.	1	1	
	128. Практическое занятие 27 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов и пресервов.	1	1	
	129. Практическое занятие 28 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы на инвазивность и органолептику.	1	1	
	130. Практическое занятие 28	1	1	

	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы на инвазивность и органолептику.			
	131. Практическое занятие 29 Ветеринарно-санитарная экспертиза икры.	1	1	
	132. Практическое занятие 29 Ветеринарно-санитарная экспертиза икры.	1	1	
	133. Практическое занятие 30 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы лабораторными методами.	1	1	
	134. Практическое занятие 30 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы лабораторными методами.	1	1	
	135. Самостоятельная работа обучающихся Изучить проведение ветеринарно-санитарной экспертизы живой рыбы по органолептическим признакам, сделать выводы о доброкачественности образцов проб.	1	-	
	136. Самостоятельная работа обучающихся Изучить проведение ветеринарно-санитарной экспертизы живой рыбы по органолептическим признакам, сделать выводы о доброкачественности образцов проб.	1	-	
Раздел 8. Консервация мяса		2		
Тема 1.8. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясо-продуктов.	Содержание учебного материала			
	137. Консервирование мяса поваренной солью и другие методы консервирования. Технология сушки мясопродуктов, новые методы и их оценка.	1	-	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.
	138. Консервирование мяса поваренной солью и другие методы консервирования. Технология сушки мясопродуктов, новые методы и их оценка.	1	-	
Раздел 9 Экспертиза молока и молочных продуктов		8	6	
Тема 1.9. Гигиена производства и ветеринарно —	Содержание учебного материала			
	139. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, его пороки. Влияние антибиотиков, пестицидов на	1	-	

санитарная экспертиза молока.	качество. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных.			ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.
	140. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, его пороки. Влияние антибиотиков, пестицидов на качество. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных.	1	-	
	141. Лабораторная работа 13 Исследование молока, отбор проб.	1	1	
	142. Лабораторная работа 13 Исследование молока, отбор проб.	1	1	
	143. Лабораторная работа 14 Исследование кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыра.	1	1	
	144. Лабораторная работа 14 Исследование кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыра.	1	1	
	145. Практическое занятие 31 Исследование молока и молочных продуктов люминесцентным методом.	1	1	
	146. Практическое занятие 31 Исследование молока и молочных продуктов люминесцентным методом.	1	1	
	147. Самостоятельная работа обучающихся Подготовить материал/продукцию для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока.	1	-	
	148. Самостоятельная работа обучающихся Подготовить материал/продукцию для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока.	1	-	
Раздел 10 Оценка качества и экспертиза яиц		4	2	
Тема 1.10. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц.	Содержание учебного материала			
	149. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц и яичных продуктов.	1	-	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	150. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц и яичных продуктов.	1	-	
	151. Практическое занятие 32 Санитарная оценка яиц в хозяйствах, и на рынке.	1	1	

	152. Практическое занятие 32 Санитарная оценка яиц в хозяйствах, и на рынке.	1	1	ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.
Раздел 11 Экспертиза меда		8	6	
Тема 1.11. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	Содержание учебного материала			
	153. Классификация мёда и его экспертиза. Органолептические методы исследования.	1	-	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.
	154. Классификация мёда и его экспертиза. Органолептические методы исследования.	1	-	
	155. Практическое занятие 33 Правила доставки и отбор средней пробы.	1	1	
	156. Практическое занятие 33 Правила доставки и отбор средней пробы.	1	1	
	157. Практическое занятие 34 Определение фальсификации мёда.	1	1	
	158. Практическое занятие 34 Определение фальсификации мёда.	1	1	
	159. Практическое занятие 35 Определение фальсификации мёда.	1	1	
	160. Практическое занятие 35 Определение фальсификации мёда.	1	1	
	161. Самостоятельная работа обучающихся Подготовить материал/продукцию для проведения органолептического исследования мёда, с целью определения фальсификации.	1	-	
	162. Самостоятельная работа обучающихся Подготовить материал/продукцию для проведения органолептического исследования мёда, с целью определения фальсификации.	1	-	
Раздел 12 Экспертиза растительных продуктов				
Тема 1.12. Ветеринарно – санитарная экспертиза	Содержание учебного материала	6	4	
	163. Санитарный контроль растительных пищевых продуктов. Санитарная оценка сушеных, свежих	1	-	

овощей.	растительных продуктов. Санитарная экспертиза квашеных, солёных, маринованных и мороженных овощей, фруктов, ягод.			ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.
	164. Санитарный контроль растительных пищевых продуктов. Санитарная оценка сушеных, свежих растительных продуктов. Санитарная экспертиза квашеных, солёных, маринованных и мороженных овощей, фруктов, ягод.	1	-	
	165. Практическое занятие 36 Исследование продуктов растительного происхождения люминесцентным методом.	1	1	
	166. Практическое занятие 36 Исследование продуктов растительного происхождения люминесцентным методом.	1	1	
	167. Практическое занятие 37 Исследование овощей на нитраты , нитриты.	1	1	
	168. Практическое занятие 37 Исследование овощей на нитраты , нитриты.	1	1	
	169. Самостоятельная работа обучающихся Подготовить материал/продукцию для проведения люминескопии и исследованию на нитраты, нитриты.	1	-	
	170. Самостоятельная работа обучающихся Подготовить материал/продукцию для проведения люминескопии и исследованию на нитраты, нитриты.	1	-	
Раздел 13 Перевозка продуктов животного происхождения		4	2	
Тема 1.13. Транспортировка скоропортящихся продуктов	Содержание учебного материала			
	171. Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного происхождения.	1	-	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2.
	172. Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного происхождения.	1	-	
	173. Практическое занятие 38 Условия и сроки транспортировки, документация, ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте.	1	1	

	174. Практическое занятие 38 Условия и сроки транспортировки, документация, ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте.	1	1	ПК 1.3. ПК 2.1.
Раздел 14 Влияние радиации на продукты животноводства		4	2	
Тема 1.14. Радиометрический ветеринарно-санитарный контроль	Содержание учебного материала			
	175. Радиация и её влияние продукты животноводства. Дезактивация продуктов убоя.	1	-	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.
	176. Радиация и её влияние продукты животноводства. Дезактивация продуктов убоя.	1	-	
	177. Практическое занятие 39 Дозиметрические исследования продукции животного и растительного происхождения.	1	1	
	178. Практическое занятие 39 Дозиметрические исследования продукции животного и растительного происхождения.	1	1	
Раздел 15 Документация на продукцию животного происхождения		16	14	
Тема. 1.15. Ветеринарная документация и сертификация пищевых продуктов	Содержание учебного материала			
	179. Отчеты о заразных и незаразных болезнях животных.	1	-	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 09. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1.
	180. Отчеты о заразных и незаразных болезнях животных.	1	-	
	181. Практическое занятие 40 Ветеринарная документация. Правила заполнения - Ветеринарная форма №1-2.	1	1	
	182. Практическое занятие 40 Ветеринарная документация. Правила заполнения - Ветеринарная форма №1-2.	1	1	
	183. Практическое занятие 41 Ветеринарная документация. Правила заполнения - Ветеринарная форма №1-2	1	1	
	184. Практическое занятие 41 Ветеринарная документация. Правила заполнения - Ветеринарная форма №1-2	1	1	
	185. Практическое занятие 42	1	1	

	Ветеринарная документация. Правила заполнения - Ветеринарная форма №3-4.			
	186. Практическое занятие 42 Ветеринарная документация. Правила заполнения - Ветеринарная форма №3-4.	1	1	
	187. Практическое занятие 43 Ветеринарная документация. Правила заполнения - Ветеринарная форма №3-4.	1	1	
	188. Практическое занятие 43 Ветеринарная документация. Правила заполнения - Ветеринарная форма №3-4.	1	1	
	189. Практическое занятие 44 Ознакомление и составление сопроводительных документов и актов.	1	1	
	190. Практическое занятие 44 Ознакомление и составление сопроводительных документов и актов.	1	1	
	191. Практическое занятие 45 Сертификация пищевых продуктов.	1	1	
	192. Практическое занятие 45 Сертификация пищевых продуктов.	1	1	
	193. Практическое занятие 46 Заполнение сертификата.	1	1	
	194. Практическое занятие 46 Заполнение сертификата.	1	1	
Консультации		10	-	
	195. Содержание, предубойный осмотр, убой.	1	-	
	196. Содержание, предубойный осмотр, убой.	1	-	
	197. Изменения в мясе после убоя и при хранении. Созревание мяса.	1	-	
	198. Изменения в мясе после убоя и при хранении. Созревание мяса.	1	-	
	199. Ветеринарно – санитарная экспертиза мяса при заболеваниях инфекционной и инвазионной природы.	1	-	
	200. Ветеринарно – санитарная экспертиза мяса при заболеваниях инфекционной и инвазионной природы.	1	-	
	201. Ветеринарно – санитарная экспертиза рыбы, молока, яиц, меда.	1	-	
	202. Ветеринарно – санитарная экспертиза рыбы, молока, яиц, меда.	1	-	

203. Ветеринарная документация и сертификация пищевых продуктов.	1	-	
204. Ветеринарная документация и сертификация пищевых продуктов.	1	-	
Промежуточная аттестация - экзамен	1	-	
Промежуточная аттестация - экзамен	1	-	
Промежуточная аттестация - экзамен	1	-	
Промежуточная аттестация - экзамен	1	-	
Промежуточная аттестация - экзамен	1	-	
Промежуточная аттестация - экзамен	1	-	
Промежуточная аттестация - экзамен	1	-	
Промежуточная аттестация - экзамен	1	-	
Промежуточная аттестация - экзамен	1	-	
Промежуточная аттестация - экзамен	1	-	
Промежуточная аттестация - экзамен	1	-	
Промежуточная аттестация - экзамен	1	-	
Промежуточная аттестация - экзамен	1	-	
Всего часов за семестр, из них	76		
Теоретические занятия	22		
Практические занятия	46		
Самостоятельная работа обучающихся	8		
Консультации	10		
Промежуточная аттестация	8		
Всего часов учебных занятий:	212		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория «Зоогигиены и кормления животных», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1 основной образовательной программы по специальности 36.02.01 - Ветеринария.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше 5 лет с момента издания.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Асминкина, Т. Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения : учебник для СПО / Т. Н. Асминкина. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2023.
2. Серегин, И. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник для СПО / И. Г. Серегин, Д. В. Кривенко, А. В. Филатова. — Санкт-Петербург : Квадро, 2020.

Дополнительные источники:

1. Контроль качества и ветеринарно-санитарная экспертиза сырья животного происхождения, кормов и лекарственных препаратов для животных : учебное пособие / И. Р. Смирнова, В. П. Яремчук, Л. П. Сатюкова, М. И. Шопинская. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Квадро, 2021.
2. Крыгин, В. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие к лабораторно-практическим занятиям / В. А. Крыгин. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 100 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Режим доступа: <https://rulaws.ru/acts/Prikaz-MVD-Rossii-ot-23.11.2017-N-880/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Уметь: - проводить предубойный осмотр животных;	Правильно пользоваться знаниями анатомии, хирургии, микробиологии.	Обсуждение, домашняя работа
- вскрывать трупы животных;		Обсуждение, практическая работа
- проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований;		Обсуждение, практическая работа
- консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;		Обсуждение, практическая работа
- проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;		Обсуждение, практическая работа
- проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;		Обсуждение, практическая работа
- проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала.		Обсуждение, практическая работа
Знать: - правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;	Соблюдать последовательность работы	Письменный опрос, домашняя работа
- методику предубойного осмотра животных;	Соблюдать последовательность работы	Письменный опрос, домашняя работа
- правила проведения патологоанатомического вскрытия;	Соблюдать последовательность работым	Обсуждение, тестирование
- приемы постановки патологоанатомического диагноза;	Правильное исследование патологического материала	Письменный опрос, домашняя работа
- стандарты на готовую продукцию животноводства;	Соблюдать последовательность работы	Письменный опрос, домашняя работа

- пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика;	Правильное определение токсикоинфекции	Письменный опрос, домашняя работа
- методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;	Соблюдать последовательность работы	Письменный опрос, домашняя работа
- правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.	Соблюдать последовательность работы	Письменный опрос, домашняя работа