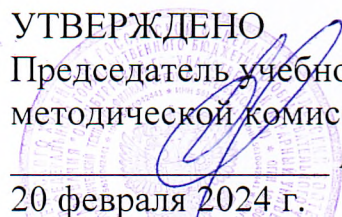


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Филиал Илекский зоотехнический техникум**

УТВЕРЖДЕНО  
Председатель учебно-  
методической комиссии филиала  
А.И. Горшков  
20 февраля 2024 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, 2024 г.

## ЛИСТ АКТУАЛИЗАЦИИ

№ изменения, дата изменения и № протокола заседания учебно-методической комиссии филиала, номер страницы с изменением	
Основание: решение заседания ПЦК естественнонаучных и специальных дисциплин от «___» _____, Протокол № ____ Председатель ПЦК _____ / _____ /	

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП 11 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения**

### **1.1. Область применения 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 другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалиста среднего звена:** дисциплина Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения 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; самостоятельной работы обучающегося 2 часа.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является формирование профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

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	3 семестр	4 семестр
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	90	40	50
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	2	-	2
<b>Работа во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	88	40	48
теоретические занятия	48	20	28
практические занятия	38	20	18
<b>Промежуточная аттестация в форме - дифференциального зачета</b>	2	-	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП «Анатомия и физиология животных»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формир. компетенция	Уровень освоения
1	2	3	4	5
<b>Введение</b>	1.Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения», ее значение, задачи, связь с другими дисциплинами учебного плана. Краткая история развития и становления отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. Роль выдающихся отечественных ученых, внесших вклад в развитие ветеринарно- санитарной экспертизы.	<b>2</b>	ОК 01 ПК 1.2	
<b>Раздел 1. Убойные животные</b>		<b>2</b>		
<b>Тема 1.1. Категории и упитанность убойных животных</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Категории убойных животных. Определение упитанности убойных животных. Транспортировка убойных животных, требования к транспорту	2	ОК 01 ПК 1.2	1
<b>Раздел 2. Предприятия по переработке животных</b>		<b>6</b>		
<b>Тема 2.1 Боинские и мясоперерабатывающие предприятия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2		1
	1.Типы боинских и мясоперерабатывающих предприятий. Требования к постройке и производственным цехам. Санитарно – гигиенические требования к производственным цехам и оборудованию боенских предприятий.		ОК 02 ПК 1.2	
	<b>Практическое занятие</b>	4		
	1. Требования, предъявляемые к местам убоя животных 2. Требования, предъявляемые к убойным животным			
<b>Раздел 3. Предубойный режим содержания животных</b>		<b>2</b>		
<b>Тема 3.1 Ветеринарно-санитарный контроль за убоем животных</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2		1
	1.Помещения для предубойного содержания. Прием животного и ветеринарный осмотр. Подготовка животных к убою. Ветеринарно- санитарный контроль за убоем животных на мясо		ОК 01 ПК 1.2;	
<b>Раздел 4. Технология первичной переработки животных</b>		<b>2</b>		
<b>Тема 4.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2		2

<b>Технологии первичной переработки животных</b>	1.Убой животных. Разделка и обработка туш. Выход продуктов убоя. Убой и переработка сельскохозяйственных животных и птиц.		ОК 04 ПК 1.2	
<b>Раздел 5. Ветеринарно- санитарный осмотр продуктов убоя животных</b>		<b>6</b>		
<b>Тема 5.1 Организация и методика ветеринарно- санитарного осмотра продуктов убоя животных</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2		2
	1.Значение лимфатической системы в организме животного. Особенности топографии лимфатических узлов у различных видов животных.		ОК 04 ПК 1.2	
	<b>Практическое занятие</b>	4		
	1.Оснащение рабочего места ветсанэксперта. Порядок ветеринарно – санитарного осмотра туш и внутренних органов. 2.Регистрация результатов ветеринарно- санитарного осмотра Уничтожение и утилизация ветеринарных конфискатов			
<b>Раздел 6. Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса</b>		<b>18</b>		
<b>Тема 6.1 Учение о мясе</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		1
	1.Морфологический и химический состав, свойства мяса. Товароведение мяса. Изменения, происходящие в мясе после убоя животных.	2	ОК 01 ПК 1.2	
	<b>Практическое занятие</b>	2		
	1.Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса Сортовой разруб мяса			
<b>Тема 6.2 Ветеринарное клеймение и маркировка мяса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		1
	1.Порядок клеймения мяса и субпродуктов. Ветеринарные клейма и штампы	2	ОК 01 ПК 1.2	
	<b>Практическое занятие</b>			
	1.Инструкция по клеймению мяса (утв. Минсельхозпродом РФ № 575 от 28.04.1994), измененная 27.09.2023.	2		
<b>Тема 6.3 Изменения в мясе при хранении</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		2
	1.Изменения в мясе при хранении (загар, ослизнение, гниение, плесневение, свечение, изменение цвета)	2	ОК 02 ПК 1.2	
	<b>Практическое занятие</b>	2		
	1.Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при изменениях, имеющих			

	санитарное значение (липохроматоз, меланоз, мясо незрелых животных)			
<b>Тема 6.4 Определение видовой принадлежности мяса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>		2
	1.Органолептические и физико-химические показатели мяса, различных видов животных	2	ОК 05 ПК 1.2	
	<b>Практическое занятие</b>	4		
	1.Анатомо –морфологические параметры у различных видов животных. Видовые особенности органов у различных животных			
<b>Раздел 7. Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях</b>		<b>6</b>		
<b>Тема 7.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных заболеваниях</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4		2
	1.Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных заболеваниях		ОК 01 ПК 1.2	
	<b>Практическое занятие</b>	2		
	1.Санитарная оценка продуктов убоя животных при инфекционных болезнях			
<b>Раздел 8. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы</b>		<b>4</b>		
<b>Тема 8.1 Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2		2
	1.Характеристика бактерий рода Salmonella. Патогенность бактерий рода сальмонелла для животных и человека. Профилактика пищевых сальмонеллезоз. Пищевой токсикоз, вызываемый Cl.botulinum		ОК 02 ПК 1.2	
	<b>Практическое занятие</b>	2		
	1.Патогенные токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Пищевые токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии.			
<b>Раздел 9. Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях</b>		<b>6</b>		
<b>Тема 9.1 Инвазионные болезни, передающиеся человеку через продукты убоя животных</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2		3
	1.Трихинеллез. Цистицеркоз свиней. Цистицеркоз крупного рогатого скота.Токсоплазмоз. Саркоцистоз.Лингватулез.		ОК 04 ПК 1.2	

<b>Тема 9.2</b> <b>Инвазионные болезни, присущие только животным</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			1
	1.Диктиокаулез. Аскаридоз свиней. Стронгилятозы жвачных. Мониезиозы. Цистицеркоз овец и коз. Пироплазмидозы. Гиподерматоз крупного рогатого скота. Эстроз овец. Поражение туш личинками мясных мух.	2	ОК 01 ПК 1.2	
	<b>Практическое занятие</b>	2		
	1.Инвазионные болезни животных, встречающие только у человека, но не передающиеся ему через продукты убоя (Эхиннококкоз. Фасциолез. Трихомоноз. Ценуроз мозга.)			
<b>Раздел 10. Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии</b>		<b>4</b>		
<b>Тема 10.1</b> <b>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2		2
	1.Болезни органов дыхания. Болезни органов кровообращения. Болезни органов пищеварения. Болезни почек. Болезни печени. Травмы, ожоги. Гнойные воспаления.		ОК 02 ПК 1.2	
	<b>Практическое занятие</b>	2		
	1.Болезни, возникающие при нарушении обмена веществ. Болезни, связанные с транспортировкой животных.			
<b>Раздел 11. Ветеринарно- санитарная экспертиза туш и органов животных при отравления</b>		<b>4</b>		
<b>Тема 11.1</b> <b>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			2
	1.Отравление животных хлорорганическими, фосфорорганическими, карбонатными, ртутьсодержащими и другими пестицидами.	2	ОК 01 ПК 1.2	
	<b>Практическое занятие</b>	2		
	1.Отравление животных ядовитыми растениями, минеральными ядами (медь, мышьяк и др.), поваренной солью, минеральными удобрениями и т.д			
<b>Раздел 12. Ветеринарно- санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы</b>		<b>2</b>		
<b>Тема 12.1</b> <b>Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2		2
	1.Особенности мяса домашней птицы. Предубойный осмотр и порядок приема домашней птицы. Определение свежести мяса. Требования, предъявляемые к тушкам птиц.		ОК 02 ПК 1.2	

<b>Раздел 13. Ветеринарно- санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое</b>		<b>2</b>		
<b>Тема 13.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2		1
	1.Органолептическое исследование. Физико-химическое исследование. Способы обеззараживания мяса		ОК 01 ПК 1.2	
<b>Раздел 14 Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов</b>		<b>26</b>		
<b>Тема 14.1 Консервирование мяса и мясопродуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2		
	1.Консервирование мяса низкой и высокой температурой. Консервирование мяса поваренной солью.Ветеринарно- санитарная экспертиза готовой продукции и при производстве консервов Новые методы консервирования.			
<b>Тема 14.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и скоропортящихся продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		2
	1.Технология производства различных видов колбас и ветчинно- штучных изделий. Условия и допустимые сроки транспортировки скоропортящихся продуктов. Документы на продукты, подлежащие транспортировке	2		
	<b>Практическое занятие</b>			
	1.Ветеринарно- санитарная экспертиза колбас и копченостей Ветеринарно- санитарный контроль на холодильном транспорте	2	ОК 1 ПК 1.2	
<b>Тема 14.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных консервов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		3
	1.Химический состав мяса рыб. Ветеринарно- санитарная экспертиза свежей, вяленой, соленой, сушеной и копченой рыбы Ветеринарно- санитарная экспертиза рыбных консервов и пресервов	2		
	<b>Практическое занятие</b>	2		
	1.Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных и инвазионных заболеваниях			
<b>Тема 14.4 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>		3
	1.Физико- химический состав молока.Факторы, влияющие на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока. Пороки молока. Ветеринарно- санитарная экспертиза молока больных животных	2	ОК 04 ПК 1.2	

<b>молочных продуктов</b>	<b>Практическое занятие</b>	2		
	1.Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов			
	<b>Самостоятельное изучение материала</b>	2		
	1.Санитарно- гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение. Источники микробного обсеменения молока.			
<b>Тема 14.5 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		
	1.Строение яйца. Требования, предъявляемые к качеству яйца. Изменения происходящие в яйце при хранении	2		
	<b>Практическое занятие</b>			1
	1.Ветеринарно - санитарная экспертиза яиц на рынке	2	ОК 04 ПК 1.2	
<b>Тема 14.6 Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		
	1.Общая характеристика рынка. Классификация мёда. Физико- химический состав мёда. Определение падевого мёда	2		
	<b>Практическое занятие</b>	2		2
	1.Ветеринарно - санитарная экспертиза мёда. Определение фальсификации мёда		ОК 05 ПК 1.2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		2
	Дифференцированный зачет			
<b>Всего:</b>			90 часов	

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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия лаборатории «Ветеринарно-санитарной экспертизы».

Оборудование лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий:
- Трихинелоскоп проекционный «Стейк»
- Дополнительный объектив 80 крат для «Стейк»
- Анализатор молока «Клевер -2
- Плакаты

Методическое обеспечение:

- инструкционные карты по выполнению практических работ;
- атлас продукции;
- набор цветных таблиц по видовой особенности органов;
- презентации по темам

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основная литература:**

- 1.Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. Ветеринарно- санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Москва. – Издательство «Лань» 6-е издан. стер., 2023.–476 с
2. Пронин В.В., Фисенко С.П. Ветеринарно- санитарная экспертиза. Практикум. Москва. - Издательство «Лань» 2024 -268с.

##### **Дополнительная литература:**

Датченко О.О., Титов Н.С., Ермаков В.В., Курлыкова Ю.А., Ветеринарно- санитарная экспертиза. Практикум. Кинель. – РИО СГСХА 2018. - 202с.

[https://jasulib.org.kg/wpcontent/uploads/2024/01/100626\\_f1863fdfe7770a7e4db1ec0e5e521d6f.pdf](https://jasulib.org.kg/wpcontent/uploads/2024/01/100626_f1863fdfe7770a7e4db1ec0e5e521d6f.pdf)

#### 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
<b>Умения:</b>	
- 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
<b>Знания:</b>	
- 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: Асм — Т.Н. Асминкина

Программа рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК Естественных и специальных дисциплин

протокол № 4 от « 20 » февраля 2024 г.

Председатель ПЦК Толокольникова Толокольникова И.А.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии филиала

Протокол № 5 от 20.02.2024 г.

Председатель учебно-методической комиссии А.И. Горшков А.И. Горшков