

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Уярский сельскохозяйственный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК
естественно-научного
цикла дисциплин
Протокол № 1
от « 3 » 09 2020 г.

Утверждаю:

Зам. директора по НМР
Серебряк Г.П.Кириченко

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП В 12 « ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСА»
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.08. «ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ
ПРОДУКТОВ»**

г. Уяр 2020.г.

Программа учебной дисциплины является частью ОПОП, как вариативная часть и дает возможность расширения и углубление знаний подготовки студентов по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

Организация-разработчик: КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум»

Разработчик: Паршакова Татьяна Павловна – преподаватель ветеринарных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5-9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11-12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Ветеринарно-санитарной экспертиза мяса»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса» входит в состав основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии из вариативной части по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» укрупненной группы 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: относится к профессиональному циклу в разделе общепрофессиональной дисциплины.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- проводить предубойный осмотр животных;
- проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного для исследований;
- 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;

знать:

- правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;
- методику предубойного осмотра животных;
- стандарты на готовую продукцию животноводства;
- пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика;
- методики обеззараживания несоответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;

Техник технолог должен обладать общими компетенциями, включающими способность:

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.

ОК3. 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий..

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ДПК 1.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ДПК1.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)

ДПК.1.3. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 81 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часа;
самостоятельной работы обучающегося 27 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>81</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>54</i>
в том числе:	
Лабораторно- практические занятия	<i>26</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>27</i>
в том числе:	
- составление таблиц;	<i>10</i>
- составить презентации по темам	<i>10</i>
- написание докладов, рефератов;	<i>3</i>
- поиск информации в письменных и электронных источниках и ее изучение.	<i>4</i>
<i>Итоговая аттестация - зачет</i>	

2. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ урока	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов	Кол-во часов max/обяз./сам.	Дидактические материалы и средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1. Убойные животные			36/20/16			
1	Тема 1. Убойные животные и факторы, определяющие категории упитанности. Транспортирование животных на боенские предприятия.	Лекция. Характеристика животных, предназначенных для убоя, их заготовка и современные требования, предъявляемые к ним. Методы определения упитанности скота и птицы. Действующие ГОСТы. категории упитанности убойных животных. Контрольный убой, нагул и откорм убойных животных	2	ОИ-1, ОИ-2, ДИ-1, ДИ-2 Интернет ресурс Studfile:///net/hrevi ew/687 1752/pade\$4v Infourok.ru predpriatya-po-pererabotka 5 boenskih	Учебник М.Ф.Боровков, В.П.Фролов Ветеринарно-санитарная экспертиза стр. 15-23	2
2		Лекция Способы транспортировки убойных животных. Оформление транспортной документации. Болезни животных связанные с транспортировкой. Порядок ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных.	2	ОИ-1, ОИ-2, ДИ-1, ДИ-2	Стр 20-23	2
3		Практическое занятие №1 Ознакомление с транспортными средствами по перевозке убойных животных, пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения. Ознакомление с работой дезопромывочной станции и порядком ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств.	2	ОИ-1, ОИ-2, ДИ-1, экскурсия ОООУярский мясокомбинат Цех первичной переработки скота и птицы мясокомбинат,	Стр 30-35	3
4	Тема 2. Предприятия по переработке животных на мясо. Предубойный режим	Лекция. Значение боенских предприятий. Ветеринарно-санитарные требования при строительстве и эксплуатации мясо- и птицекомбинатов, убойных пунктов, ветеринарно-	2	ОИ-1, ОИ-2, ДИ-1, ДИ-2. Ветеринарное свидетельство	Стр 35-43 Infourok.ru predpriatya-po-pererabotka 5	2

	содержания животных, методика ветеринарного осмотра продуктов животных.	санитарных блоков в промышленных комплексах. Типы боенских и мясоперерабатывающих предприятий. Специализированные боенские предприятия. Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и оборудованию боенских предприятий.. Помещения для предубойного содержания животных. Порядок приема животных на боенские предприятия, их размещение, сортировка по полу, возраста и упитанности. Режим предубойного содержания. Организация предубойного ветеринарного осмотра и его значение			boenskih	
5		Лекция. Значение исследования лимфатической системы при ветеринарно-санитарной экспертизе. Строение и топография лимфатических узлов и их особенности у различных видов животных	2	ОИ-1, ОИ-2, ДИ-1, ДИ-2	Стр 63-80	2
6		Лекция. Организация рабочих мест по осмотру продуктов убоя. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. Уничтожение и утилизация трупов животных и конфискантов. Ветеринарное клеймение мяса. Ветеринарные штампы, клейма	2	ОИ-1, ОИ-2, ДИ-1, ДИ-2	Стр 63-89	2
7		Практическое занятие №2. Ознакомление с технологическими процессами убоя и переработки туш крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота, свиней, тушек кроликов и птицы. Оформление документации по учету и отчетности на мясоперерабатывающем предприятии.	2	ОИ-1, ОИ-2, ДИ-1, ДИ-2 Ветеринарное свидетельство Цех первичной переработки скота и птицы (мясокомбинат)	Стр 63-80	3
8		Практическое занятие №3. Проведение предубойного осмотра животных (птицы)	2	Цех первичной переработки скота и птицы (мясокомбинат)	Стр 63-80	3
9		Практическое занятие №4. Проведение	2	Клейма и		3

		ветеринарно-санитарной экспертизы голов, внутренних органов, туш у различных видов животных, проведение клеймения мяса.		ветеринарные штампы		
10		Практическое занятия №5. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя сельскохозяйственной птицы, кроликов, нутрий	2	Цех первичной переработки скота и птицы (мясокомбинат)	Стр 50-70	3
11		Сам. работа. Изучить требования к дезинфицирующим веществам, применяемых на мясоперерабатывающих предприятиях	2	ОИ-1, ОИ-2	Стр 50-70	2
12		Сам. работа Зарисовать основные лимфатические узлы крупного рогатого скота	2	ОИ-1, ОИ-2, ДИ-1, ДИ-2		2
13		Сам. работа Зарисовать основные лимфатические узлы свиньи, сделать их описание	2	ОИ-1, ОИ-2, ДИ-1, ДИ-2	Стр 80-83	2
14		Сам. работа Зарисовать лимфатические узлы лошади.	2	ОИ-1, ОИ-2, ДИ-1, ДИ-2, интернет - ресурсы	Стр 83-86	2
15		Сам. работа За рисовать виды ветеринарных клейм и штампов, выписать рецепты красителей для маркировки мяса.	2	Ветеринарные клейма		2
16		Сам. работа Изучить способы ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств.	2		Стр 20-24	2
17		Сам. работа Написать акт обработки транспортных средств после выгрузки животных	2		Стр 24-28	2
18		Сам. работа Заполнить таблицу определения упитанности птицы	2	ГОСТ упитанности птицы 2013 г		2
Раздел 2 Учение о мясе			37/26/11			
19	Тема 3. Морфологический, химический состав мяса, товароведческая оценка. Изменения в мясе после убоя и при хранении.	Лекция Понятие о мясе, его пищевое и биологическое значение. Морфологический и химический состав мяса различных видов убойных животных. Влияние вида, пола, возраста, породы животных и типов кормления на качество мяса. Понятие о созревании (ферментации) мяса, его сущность и факторы, влияющие на данный	2	29,30,31,32,34,35. 56, 57, 58 Образцы мяса	Стр 88-94	2

		процесс. Особенности созревания мяса больных, переутомленных и истощенных животных .				
20		Лабораторная работа №1. Исследование образцов мяса на свежесть. Изучение сопроводительных документов, осмотр тары и транспорта, отбор проб для проведения лабораторных исследований.	2	29,30,31,32,34,35. 56, 57, 58 Образцы мяса, лабораторная посуда	Стр 94-98	3
21		Лабораторная работа №2. Органолептические методы исследования на свежесть: определение внешнего вида. Запаха, цвета, консистенции, состояния жира, сухожилий и костного мозга.	2	29,30,31,32,34,35. 56, 57, 58 Образцы мяса, лабораторная посуда	Стр 98-102	3
22		Лабораторная работа №3. Лабораторные и физико-химические методы исследования мяса. Методика постановки реакций с сернистой медью, бензидиновой пробы, пробы варки, определение летучих жирных кислот.	2	Образцы мяса, . 0,1% раствор едкого натра 11. 1% раствор фенолфталеина 12. 5% раствор медного купороса 13. 0.2% раствор бензидина, лабораторная посуда	Стр 94-98	3
23		Лабораторная работа №4. Ветеринарно-санитарная оценка в зависимости от степени свежести мяса. Определение мяса здорового и больного животного по результатам органолептического исследования.	2	Образцы мяса. 0,1% раствор едкого натра 11. 1% раствор фенолфталеина 12. 5% раствор медного	Стр 98-102	3

				купороса 13. 0.2% раствор бензидина, лабораторная посуда		
24		Лабораторная работа №5. Микроскопия мазков отпечатков. Величины РН, реакции на пероксидазу, и формольной реакции с заключением о санитарной оценке.	2	29,30,31,32,34,35. 56, 57, 58 Образцы мяса, лабораторная посуда	Стр 94-98	3
25	Тема 4. Определение видовой принадлежности мяса животных	Лекция Определение видовой принадлежности мяса по конфигурации туш. цвету, и структуре мышечной ткани, по костям скелета. Определение видовой принадлежности по анатомическому строению органов.	2	Образцы мяса, 11,37,18,23,4 7,48,49	Стр 114-123	2
26		Сам. работа Составить таблицу «Отличительные признаки костей лошади и крупного рогатого скота»	2		Стр.111-113	2
27		Сам. работа Составить таблицу « Отличительные признаки костей свиньи, овцы, собаки»	2		Стр.115-120	2
28		Сам. работа Составить таблицу «Отличительные признаки костей нутрии и кролика»	2			2
29	Тема 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, незаразных инвазионных заболеваниях	Лекция Ветеринарно-санитарная экспертиза убоя животных (птицы) при болезнях инфекционной этиологии Предубойная и послеубойная диагностика основных инфекционных болезней животных., дифференциальная диагностика. Ветеринарно- санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.	2	видеоролик	Стр 219-226	2
30		Лекция Ветеринарно-санитарная оценка туш,	2		Стр 154-156	2

	органов и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней передающихся и не передающихся человеку через мясо мясные продукты .Ветеринарно-санитарная оценка тушек кроликов и птицы при болезнях инвазионной этиологии.				
31	Лекция Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии; при септических процессах, болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, заболеваниях сердечно-сосудистой системы, мочеполовой, маститах, патологии обмена веществ, ожоговых и механических травмах.	2	интернет - ресурсы	Стр 98-102	2
32	Лабораторная работа №6. Отбор ,упаковка, оформление сопроводительных документов, пересылка материала для бактериологического исследования в лабораторию на наличие сальмонелл, условно патогенных микробов и анаэробной микрофлоры.	2	ОИ-1,ОИ-2,16,17.29, 33, 34, образцы мяса, сопроводительный документ, лабораторная посуда	Стр 214-216	3
33	Лабораторная работа №7. Трихинеллоскопия свинины	2	Трихинеллоскоп, компрессориум, препаровальная игла, спирт этиловый , тампонница	Стр 202	3
34	Сам. работа Подготовить презентацию по теме: «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях»	2	интернет - ресурсы		2
35	Сам. работа Подготовить презентацию по теме: «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при радиационных поражениях»	1	ОИ-1, ОИ-2, 36,37,32, 33, 34,29,18, 43, 14,15		2
36	Сам. работа Подготовить презентацию по теме: «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при заболеваниях обмена веществ»	2			2

37	Тема 6 Основы технологии и ветеринарно-санитарной экспертизы субпродуктов, кишечного сырья, крови	Лекция Субпродукты, их классификация и пищевая ценность. Основы технологии, гигиена переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов. Пищевые жиры. Жировое сырье, его пищевое значение, сбор и переработка. Виды и сорта пищевых и топленых жиров. Изменения жиров в процессе производства и хранения. Технохимический контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза жиров Кишечное сырье. Пороки кишок и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья. Кровь. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Переработка крови. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и готовых продуктов. Утилизация конфискантов.	2	видеоролик Субпродукты, их классификация и пищевая ценность	Стр 382-389	2
Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных.			8/8/0			
38	Тема 7.Методики и ветеринарно-санитарный контроль готовой продукции животноводства	Лекция Консервирование мяса и мясных продуктов высокой и низкой температурой. Источники получения холода. Ледяное и льдосоляное охлаждение. Применение сухого льда, типы ледников. Режимы и условия охлаждения и замораживания мяса и мясных продуктов в холодильниках. Холодильных камерах. Замораживание в блоках. Требования ГОСТов к охлажденному и мороженому мясу. Потери мяса при обработке холодом и сроки хранения в холодильниках. Размораживание мяса. Пороки охлажденного и мороженого мяса. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках. Порядок дезинфекции и дератизации.	2	видеоролик Консервирование мяса и мясных продуктов высокой и низкой температурой	Стр 305-312	2
39		Лекция Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. Краткая характеристика современного колбасного производства. Сырье и его подготовка для производства колбасных изделий. Основы технологии производства вареных, полукопченых, сырокопченых колбасных	2	видеоролик. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных	Стр 320-325	2

		изделий. Технохимический контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. Действующие ГОСТы на колбасные изделия		изделий		
40		Лекция Пищевые токсикоинфекции и токсикозы их профилактика. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Патогенность бактерий рода сальмонелла для животных и человека. Эпидемиология пищевых сальмонеллезов. Их профилактика. Ветеринарно-санитарная оценка. Пищевые токсикоинфекции вызываемые условно-патогенной микрофлорой, Общая характеристика условно-патогенной микрофлоры. Патогенность, профилактика и ветеринарно-санитарная оценка. Пищевые токсикоинфекции стафилококковой и стрептококковой этиологии. Общая характеристика и патогенность. Профилактика, ветеринарно-санитарная оценка. Пищевой токсикоз, вызываемый клостридием ботулинум, токсинообразование, ботулизм у человека. Ветеринарно-санитарная оценка.	2	Видеоролик «Пищевые токсикоинфекции» интернет ресурс Athletic-store.ru bacteriálnogo-hroishjzdeniya	Стр 187-193	2
41		Лабораторная работа №8. Исследование образцов (проб) вареных колбас на свежесть. Санитарная оценка по результатам органолептического и микроскопического исследований, величиной РН и качественным реакциям на аммиак и сероводород	2	ОИ-1, ОИ-2, 16, 17, 29, 33, 34, образцы мяса, сопроводительный документ, лабораторная посуда	Стр 187-193	3

IV. Материально-техническое обеспечение занятий

Полигоны:

- учебно-производственное хозяйство с учебной фермой
- мясомолочный блок
- предприятия по переработке мяса

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет», оборудование учебных кабинетов и рабочих мест при лабораториях;
- комплект инструментов, приборов, приспособлений
- комплекты учебно-методической документации
- муляжи животных,

Перечень оборудования, инструментов по дисциплине « Ветеринарно-санитарная экспертиза»

МУЛЯЖИ:

1. корова
2. лошадь
3. свинья
4. курица

ПРИБОРЫ:

- 1 микроскоп
- 2 трихинеллоскоп
- 3 компрессорий
- 4 весы

ЛАБОРАТОРНАЯ ПОСУДА

1. чашки Петри
2. пробирки
3. предметные стекла
4. мензурки
5. цилиндры
6. измерительный стакан
7. измерительная колба
8. спиртовки
9. спиртометр
10. конические колбы
11. ножницы
12. лабораторная плитка
13. ступки
14. спиртовки
15. пинцеты
16. скальпель
17. сливная чашка

РЕАКТИВЫ

1. люголевский раствор

2. дистиллированная вода
3. генцианвиолет
4. карболовая кислота
5. этиловый спирт
6. фуксин
7. 2% раствор сафранина
8. 1% раствор метиленовой сини
9. 2% раствор серной кислоты
10. 0,1% раствор едкого натра
11. 1% раствор фенолфталеина
12. 5% раствор медного купороса
13. 0.2% раствор бензидина
14. 0,005 % раствор резазурина

ВИДЕОФИЛЬМЫ

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов на колхозном рынке
- 2 Уярский мясокомбинат

ПРЕЗЕНТАЦИИ

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса

ВИДЕОРОЛИКИ

1. Транспортировка животных на боенские предприятия
2. Йош-каралинский мясокомбинат
3. Утилизация трупов животных
4. Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам
5. Экспертиза субпродуктов
6. Первичная переработка крупного рогатого скота
7. Первичная переработка свиней
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий

ВЕТЕРИНАРНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

- 1.. Ветеринарное свидетельство Ф№1
- 2.. Ветеринарное свидетельство Ф№2
- 3.. Ветеринарная справка Ф№4

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

Учебники: Основные источники:

ОИ-1. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами стандартизации продуктов животноводства: учебник / М.Ф.Боровков, В.П.Фролов, С.А.Серко. - 3-е изд. - Спб.: Лань, 2018

ОИ-2. Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологий и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [электронное издание] /В.В.Пронин, С.П.Фисенко. - 2-е изд., доп. и перераб. - СПб.: Лань, 2012

ОИ-3. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза [электронное издание] / А.А. Кунаков, И.Г.Серегин, Г.А.Таланов, А.Г.Забашта; под ред. А.А.Кулакова. - М.: КолосС, 2007

Справочники:

ДИ-1. Макаров В.А. «Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынках и в хозяйствах» - М.: Колос, 19992

ДИ-2. Костенко Ю.Г., Бутко М.П., Ковбасенко В.М. и др. «Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов» . - М.: РИФ Антиква, 1992

ДИ-3. Чернявский М.В. «Анатомо-топографические основы технологии, ветсанэкспертизы и товароведческой оценки продуктов убоя животных» - М.: Колос , 2002

Дополнительные источники:

ДИ-4 «Ветеринария», «Ветеринарная газета»

5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (Вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
У1. Проводить предубойный ветеринарный осмотр животных	Тестирование защита ПЗ
У.2Проводить отбор проб биологического материала продуктов и сырья для исследований	Тестирование защита ПЗ
У3. упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;	Тестирование защита ПЗ
У4. проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;	Тестирование защита ПЗ
У5.проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;	Тестирование защита ПЗ
знать: З.1.правила ветеринарно-санитарной	Тестирование защита ПЗ

экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;	
3.2.методику предубойного осмотра животных;	Тестирование защита ПЗ
3.3.стандарты на готовую продукцию животноводства;	Тестирование защита ПЗ
3.4.пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика;	Тестирование защита ПЗ
3.5.методики обеззараживания несоответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения	Тестирование защита ПЗ