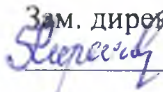


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

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

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-popererabotka 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 ООО Уярский 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-popererabotka 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 занятие №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 сернокислой 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 клостридий ботулинум, токсинообразование, ботулизм у человека. Ветеринарно-санитарная оценка.	2	Видеоролик «Пищевые токсикоинфекции» интернет ресурс Athletic-store.ru bacterialnogo-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, 2010

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: 3.1.правила ветеринарно-санитарной	Тестирование защита ПЗ