

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плешаков Владимир Александрович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 26.02.2026 14:05:11
Уникальный программный ключ:
cf3461e360a650647320881e99ca7a503bc17

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

Директор Центра СПО

 М.А. Ковалева

«28» 04 20 23 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

 С.И. Завалишин

«28» 04 20 23 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА
ОП.12 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

по специальности 36.02.01 Ветеринария

Барнаул 2023

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА» разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 36.02.01 Ветеринария (приказ Министерства просвещения Российской Федерации № 657 от 23 ноября 2020 г) в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 01.09.2022 г. № 796 «О внесении изменений в государственные образовательные стандарты»; примерной рабочей программой по дисциплине ОП.12 «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА» (проект примерной образовательной программы по специальности 36.02.01 Ветеринария, организации разработчики: ТО ГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж», ОБПОУ «Суджанский сельскохозяйственный техникум», ГБПОУ КК «Пашковский сельскохозяйственный техникум», 2021г.).

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО Алтайский ГАУ

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Область применения программы

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины

3.1. Образовательные технологии

3.2. Требования к минимальному техническому оснащению

3.3. Информационное обеспечение обучения

4. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является частью основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 36.02.01 Ветеринария.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы: учебная дисциплина ОП.12 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к общепрофессиональному циклу обязательной части основной образовательной программы по специальности СПО 36.02.01 Ветеринария.

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

Уметь:

- проводить предубойный осмотр животных;
- вскрывать трупы животных;
- проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследований;
- консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить утилизацию конфискантов и зараженного материала;

Знать:

- 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 профилактику;
- методики обеззараживания несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения;
- правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающиеся осваивают элементы **профессиональных компетенций:**

ПК 1.3. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.

В результате освоения дисциплины достигаются **личностные результаты:**

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 14 Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости

ЛР 15 Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации
ЛР 18 Пропагандирующий охрану окружающей среды и готовый
учувствовать в развитии экологического добровольчества

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	74
в том числе в форме практической подготовки	60
в том числе:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	28
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация – экзамен	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>	<i>Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы</i>
1	2	3	4
Ветеринарно-санитарная экспертиза		62	
Тема 1.1. Технология убой	Содержание учебного материала	6	ПК 1.3 ЛР 10,14,15,18
	Убойные животные. Подготовка животных и птицы к убою. Убой животных и птицы. Основы технологии и гигиены первичной переработки скота. Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов крупного рогатого скота, свиней, лошадей, птицы. Клеймение мяса. Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов свиней, лошадей, птицы.	4	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №1 «Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов крупного рогатого скота»	2	
Тема 1.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза товароведение мяса	Содержание учебного материала	8	ПК 1.3 ЛР 10,14,15,18
	Морфологический и химический состав мяса. Товароведческая оценка мяса. Сортной разруб. Созревание мяса. Изменения в мясе после убой и при хранении.	2	
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие №2 «Определение степени свежести и доброкачественности образцов мяса. Его санитарная оценка по результатам органолептического исследования»	2	
	Практическое занятие №3 «Определение свежести и доброкачественности образцов мяса. Его санитарная оценка по результатам микроскопического исследования»	2	
	Практическое занятие №4 «Подготовка мазков-отпечатков из испорченного мяса»	2	
Тема 1.3. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира, крови, кишечного сырья	Содержание учебного материала	2	ПК 1.3 ЛР 10,14,15,18
	Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров, кишечного сырья, крови. Утилизация ветеринарных конфискатов.	2	
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №5 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров	2	

Тема 1.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы.	Содержание учебного материала	14	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях (передающиеся человеку через продукты убоя). Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях (не передающиеся человеку через продукты убоя). Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы при инвазионных заболеваниях. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии (при септических процессах, болезнях обмена веществ, органов грудной и брюшной полости). Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии (при септических процессах, болезнях обмена веществ, органов грудной и брюшной полости). Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства.	8	ПК 1.3 ЛР 10,14,15,18
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие №6 Дифференциальная диагностика инфекционных и инвазионных болезней при послеубойном исследовании голов, туш и внутренних органов животных	2	
	Практическое занятие №7 Послеубойная дифференциальная диагностика инвазионных болезней	2	
	Практическое занятие №8 Послеубойная дифференциальная диагностика незаразных болезней	2	
Тема 1.5. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы	Содержание учебного материала	6	
	Пищевые токсикоинфекции и санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов обсемененных бактериями родов сальмонелла, кишечная палочка, протей. Пищевые токсикоинфекции и санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов обсемененных стрептококками, стафилококками, ботулизмом. Распознавание мяса больных и здоровых животных по результатам органолептического исследования. Распознавание мяса больных и здоровых животных по результатам биохимического исследования. Распознавание мяса больных и здоровых животных по микроскопии мазковотпечатков.	6	ПК 1.3 ЛР 10,14,15,18
Тема 1.6. Обеззараживание туш и внутренних органов больных животных	Содержание учебного материала	2	
	Обеззараживание туш и внутренних органов больных животных. Способы реализации обеззараженного мяса	2	ПК 1.3 ЛР 10,14,15,18
Тема 1.7	Содержание учебного материала	10	

Технология и ветеринарно-санитарная экспертиза готовой продукции.	Консервирование мяса высокой, низкой температурами, поваренной солью, копчением. Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза консервов. Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза ливерных изделий, зельцев, паштета. Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза молока, сливочного масла, сыра. Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза кисло-молочных продуктов.	6	ПК 1.3 ЛР 10,14,15,18
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие №9 Исследование органолептических показателей молока, сливочного масла, сыра	2	
	Практическое занятие №10 Исследование органолептических показателей кисло-молочных продуктов.	2	
Тема 1.8. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и рыбы	Содержание учебного материала	6	ПК 1.3 ЛР 10,14,15,18
	Пищевые яйца и их ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.	2	
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие №11 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц.	2	
	Практическое занятие №12 Правила ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы	2	
Тема 1.9. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственном рынке	Содержание учебного материала	6	ПК 1.3 ЛР 10,14,15,18
	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, на продовольственном рынке. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, на продовольственном рынке. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов и грибов на продовольственном рынке.	2	
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие №13 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, молока, молочных продуктов, меда на продовольственном рынке.	2	
	Практическое занятие №14 Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов и грибов на продовольственном рынке.	2	
Экзамен		12	
Всего:		74	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Образовательные технологии

Для реализации рабочей программы учебной дисциплины ОП.12 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» применяются следующие образовательные технологии:

- проблемное обучение;
- дифференцированное обучение;
- проектные методы обучения;
- исследовательские методы обучения;
- обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа);
- информационно-коммуникационные технологии;
- здоровьесберегающие технологии.

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- ПК, мультимедийная установка, экран
- Комплект презентаций.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лыкасова И.А., Крыгин В.А. Издательство «Лань», 2015.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проведения устного опроса, тестирования, выполнения заданий на практических занятиях.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<u>Знания:</u> - правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения; - методику предубойного осмотра животных; - правила проведения патологоанатомического вскрытия;	- оценка 5 «отлично» исчерпывающее, последовательное, четкое и логически стройное изложение материала, теория связана с практикой; - оценка 4 «хорошо» - допускаются несущественные неточности, правильно применяются	Проверка решения ситуационных задач, устный опрос, тестирование Экзамен

<ul style="list-style-type: none"> - приемы постановки патологоанатомического диагноза; - стандарты на готовую продукцию животноводства; - пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактику; - методики обеззараживания несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения; - правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения. 	<p>теоретические положения при решении практических вопросов и задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка 3 «удовлетворительно» выставляется, если допускаются неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывается затруднение при выполнении практических задач; - оценка 2 «неудовлетворительно», если допускаются существенные ошибки, с большими затруднениями решаются практические задачи или не справляется с ними самостоятельно. 	
<p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить предубойный осмотр животных; - вскрывать трупы животных; - проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследований; - консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения; - проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения; - проводить утилизацию конфискантов и зараженного материала 		<p>Защита лабораторных и практических занятий. Проверка решения ситуационных задач, оценка практического задания, устный опрос, тестирование Экзамен</p>