

	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 УЧАСТИЕ В ПРОВЕДЕНИИ ВЕТЕРИНАРНО- САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
ПМ.03	Факультет среднего профессионального образования

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
 ПМ.03 УЧАСТИЕ В ПРОВЕДЕНИИ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ
 ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКТОВ И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО
 ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Основная профессиональная образовательная программа среднего
 профессионального образования – программа подготовки специалиста среднего
 звена по специальности
36.02.01 Ветеринария
 (базовая подготовка)

Екатеринбург 2019

	Должность	Фамилия/ Подпись	Дата
Разработал:	Преподаватель	<i>Иванов</i>	16.04.2019
Согласовано:	Предметно-цикловая комиссия	Понамарева М.А.	16.04.2019
Согласовано с работодателем:	Директор Департамента ветеринарии Свердловской области	Трушкин Е.В.	16.04.2019



Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 36.02.01 Ветеринария.

Организация-разработчик: федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения** – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 36.02.01 Ветеринария, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1 Проводить ветеринарный контроль убойных животных.

ПК 3.2 Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.

ПК 3.3 Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.

ПК 3.4 Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.

ПК 3.5 Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.

ПК 3.6 Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.

ПК 3.7 Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.

ПК 3.8 Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный модуль ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения относится к профессиональным модулям профессионального учебного цикла.

1.3. Цель и задачи профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Иметь практический опыт:

- предубойного осмотра животных;
- участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения.

Уметь:

- 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;

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 профилактика;
- методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;
- правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

По очной форме обучения:

Количество часов на освоение профессионального модуля всего – 840 часов, в том числе:

- учебной практики – 144 часа;
- производственной практики – 72 часа;
- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 624 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 420 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 204 часа.

1.5. Особенности реализации ПМ

Образовательная деятельность по освоению ПМ осуществляется на государственном языке РФ. ПМ реализуется с применением электронной информационно – образовательной среды вуза.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Проводить ветеринарный контроль убойных животных
ПК 3.2	Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их

	упаковку и подготовку к исследованию
ПК 3.3	Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы
ПК 3.4	Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства
ПК 3.5	Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов
ПК 3.6	Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья
ПК 3.7	Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия
ПК 3.8	Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала
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
ОК 3	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), за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования междисциплинарных курсов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., лекции, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 1-9 ПК 3.1 - 3.8	МДК.03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	431	291	183	108	140	-		
ОК 1-9 ПК 3.1 - 3.8	МДК.03.02 Судебно-ветеринарная экспертиза.	193	129	79	50	64			
ОК 1-9 ПК 3.1 - 3.8	Учебная практика, часов	144	144					144	
ОК 1-9 ПК 3.1 - 3.8	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72	72						72
	Всего:	840	636	262	158	204		216	

3.2. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены).	Объем часов	Уровень
1	2	3	4
МДК.03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения			
Тема 1.1. Убойные животные	Лекционное занятие Характеристика животных, предназначенных для убоя, современные требования, предъявляемые к ним. Значение откорма животных.	4	1,2
	Практические занятия Ветеринарно-профилактические мероприятия, Методы определения упитанности скота и птицы. Действующие ГОСТы.		
Тема 1.2. Транспортирование животных	Лекционное занятие Задачи ветеринарно-санитарной службы при транспортировании убойных животных. Способы транспортирования и подготовки животных. Профилактика транспортного травматизма.	4	1,2
	Практические занятия Ознакомление с документацией при транспортировании скота, ее оформление.		
Тема 1.3. Боенские предприятия, Подготовка животных к убою	Лекционное занятие Типы и структура боенских предприятий, их экономическая и производственная характеристика. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию. Личная гигиена и гигиена труда.	4	1,2
	Практические занятия		

	Порядок сдачи и приема скота и птицы на боенские предприятия, их размещение, сортировка. Подготовка к убою скота и птицы, их предубойный осмотр, его значение.	16	
Тема 1.4. Убой животных. Основы технологии и гигиена первичной переработки животных	Лекционное занятие	4	1,2
	Современные технологические схемы убоя животных (птицы), первичная переработка на конвейерных линиях. Способы обескровливания. Туалет туши. Ветеринарно-санитарный контроль		
Тема 1.5. Точки ветеринарно-санитарного осмотра. Методика осмотра голов, туш и внутренних органов. Клеймение	Лекционное занятие	4	1,2
	Цель и значение послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра голов, туш и внутренних органов. Организация рабочего места ветеринарно-санитарного эксперта		
	Практические занятия	16	2,3
	Значение исследования лимфатической системы при ветеринарно-санитарной экспертизе. Методика и техника послеубойного исследования голов, туш и внутренних органов. Клеймение.		
Самостоятельная работа		36	1,2
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических занятий, отчетов и подготовка к их защите. Рефераты и сообщения по темам раздела			
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:			
Составление таблицы «Характеристика упитанности скота и птицы»; Решение ситуативных заданий о транспортировании убойных животных и оформлении ветеринарных сопроводительных документов; Изучить Ветеринарно-санитарные правила допуска на убой больных и вакцинированных животных; Подготовка к практическим занятиям, проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по лимфатической системе животных; Ознакомится с правилами и техникой клеймения продуктов убоя животных, выписать назначения для каждого клейма ветеринарно-санитарного инспектора.			
Тема 2.1. Учение о мясе	Лекционное занятие	12	1,2

	1	Морфология, химия и товароведение мяса. Изменения в мясе после убоя и при хранении.	6	
	2	Изменения (пороки) в мясе при хранении: загар, гниение, плесневение, ослизнение, фосфоресценция.	6	
	Практическое занятие		43	2,3
	1	Изменения в мясе после убоя: созревание – сущность, особенности. Изменения в мясе при хранении. Методы определения свежести мяса.	20	
	2	Определение видовой принадлежности мяса: органолептические показатели, физико-химические показатели, анатомо-морфологические параметры.	13	
	3	Методы гистологического и микроскопического анализа в ветеринарно-санитарной экспертизе.	10	
Тема 2.2. Промышленная переработка мяса	Лекционное занятие		18	1,2
	1	Консервирование мяса и мясных продуктов низкой и высокой температурой.	6	
	2	Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Копчение и другие методы консервирования.	6	
	3	Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.	6	
	Практическое занятие		20	2,3
Пороки мясопродукции, подвергнутой промышленной переработке				
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Рефераты и сообщения по темам раздела			49	1,2
Примерная тематика домашних заданий Проработать конспекты занятий Изучить особенности мяса сельскохозяйственной птицы. Изучить особенности мясопродукции при промышленной переработке сельскохозяйственной птицы				
Тема 3.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза	Лекционное занятие		8	1,2
	Основы технологии и гигиены получения молока на фермах, технология кисломолочных			

молока и молочных продуктов	продуктов		
	Практическое занятие Ветеринарно-санитарная оценка молока и молочных продуктов	12	2,3
Тема 3.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы	Лекционное занятие Химический состав мяса рыб, Основы технологии производства копченой, соленой, вяленой, сушеной рыбы и рыбных продуктов	6	1,2
	Практическое занятие Ветеринарно-санитарный осмотр свежей рыбы, сушеной, копченой, вяленой рыбы и рыбных продуктов.	8	2,3
	Лекционное занятие Пищевое значение яиц, их строение и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, упаковке, транспортировании и хранении яиц. Яйца, как возможный источник инфекционных заболеваний.	6	1,2
Тема 3.3. Ветеринарно-санитарная оценка пищевых яиц и яичных продуктов	Практическое занятие Ветеринарно-санитарная оценка яиц и яичных продуктов. Пороки яиц	8	2,3
	Лекционное занятие химический состав меда, классификация меда, правила транспортировки и отбор средней пробы	6	1,2,2,3
Тема 3.4. Ветеринарно-санитарная оценка меда	Практическое занятие определение фальсификации меда, органолептический метод, лабораторный метод, определение падевого меда	8	
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Рефераты и сообщения по темам раздела	23	1,2
Примерная тематика домашних заданий выписать действующие ГОСТы на молоко и молочные продукты Найти отличия ветеринарно-санитарной оценки морской рыбы от речной рыбы Составить классификацию товарных яиц по ГОСТу Составить классификацию меда			
Тема 4.1. Инфекционные	Лекционное занятие	16	1,2

заболевания	Зооантропонозы, вирусные, бактериальные и грибковые инфекции (43 заболевания)		
Тема 4.2. Инвазионные заболевания	Практическое занятие	12	2,3
	Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через продукты убоя животных, инвазионные болезни животных, встречающиеся у человека, но не передающиеся ему через продукты убоя, инвазионные болезни, присущие только животным		
Тема 4.3. Внутренние незаразные болезни	Практическое занятие	12	2,3
	Заболевания печени, молочной железы, сердца, легких, желудочно-кишечного тракта, травмы, стрессы, болезни обмена веществ и нарушения гемодинамики, новообразования, радиационная болезнь.		
Тема 4.4. Отравления, токсикозы и токсикоинфекции	Лекционное занятие	16	1,2
	Отравления		
	Практическое занятие	8	2,3
	Токсикозы, токсикоинфекции, Ботулизм, Сальмонеллез		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Рефераты и сообщения по темам раздела		32	1,2
Примерная тематика домашних заданий Подготовить сообщение и электронную презентацию по теме инфекционных заболеваний Подготовить сообщение и электронную презентацию по теме инвазионных заболеваний Подготовить сообщение и электронную презентацию по теме внутренних незаразных заболеваний			
Итого обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося (час.)			
На самостоятельное обучение (час.)		140	
МДК.03.02 Судебно-ветеринарная экспертиза			
Тема 1. Общее положение о судебно-ветеринарной экспертизе	Лекционное занятие	14	1,2

	1.	Предмет, цель и задачи законодательных основ судебно-ветеринарной экспертизы.	4	
	2.	Краткая история судебной-ветеринарной экспертизы	2	
	3.	Права и обязанности судебно-ветеринарного эксперта. Производство судебно-ветеринарной экспертизы (заключение эксперта).	2	
	4.	Судебно-ветеринарная экспертиза по гражданским делам	2	
	3.	Правонарушения в профессиональной деятельности ветеринарных специалистов (должностные преступления, профессиональные нарушения, неосторожные действия, несчастные случаи, врачебные ошибки).	2	
	4.	Закон Российской Федерации «О ветеринарии» и его роль в осуществлении ветеринарных мероприятий и судебно-ветеринарной экспертизы	2	
	Практическое занятие		16	2,3
	1.	Современное учение о смерти-танатология	4	
	2.	Наружный осмотр трупа на месте происшествия, порядок вскрытия	4	
	3.	Патогистологическая техника, оформление ветеринарной судебной документации. Правило отбора пат.материала	4	
	4.	Порядок проведения полного судебно-ветеринарного вскрытия трупа животного.	4	
Тема 2. Частная или специальная судебно-ветеринарная экспертиза	Лекционное занятие		18	1,2
	1.	Экспертиза трупа животного при скоропостижной смерти	6	
	2.	Экспертиза повреждений и смерти животного от асфиксии	4	
	3.	Экспертиза трупа животного при утоплении	4	
	4.	Экспертиза эксгумированного трупа или отдельных органов	4	
	Практическое занятие		12	2,3

	1.	Экспертиза трупа животного при скоропостижной смерти	4	
	2.	Экспертиза повреждений и смерти животного от асфиксии	4	
	3.	Экспертиза трупа животного при утоплении	2	
	4.	Экспертиза эксгумированного трупа или отдельных органов	2	
Тема 3. Судебно-ветеринарная токсикология	Практическое занятие		6	2,3
	1.	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции. Понятие о пищевых заболеваниях (токсикоинфекции и токсикозы). Происхождение отравлений. Локализация действия яда. Судебно-ветеринарная диагностика отравлений у животных.	2	
	2.	Ветеринарно - санитарная экспертиза туш и внутренних органов при отравлениях. Классификация отравлений. Отравление мышьяком. Отравление ядовитыми веществами растительного и животного происхождения (кормовые отравления). Отравление карбамидом (мочевинной).	2	
	3.	Профилактика пищевых токсикозов и токсикоинфекций.	2	
Тема 4. Судебная санитарная экспертиза продуктов питания и сырья животного происхождения	Лекционное занятие		12	1,2
	1.	Судебно-ветеринарная экспертиза мяса и мясопродуктов от больных, убитых в состоянии агонии или павших животных.	4	
	2.	Выявление фальсификации пищевых продуктов.	4	
	3.	Экспертиза пищевых отравлений.	4	
	Практическое занятие		16	2,3
	1.	Определение видовой принадлежности и качества мяса и мясных продуктов.	8	

	2.	Определение мяса и мясных продуктов по сравнительной анатомии внутренних органов.	8	
Тема 5. Экспертиза животных при заболеваниях, вызванных неправильным кормлением, содержанием и эксплуатацией	Лекционное занятие		2	1,2
	1.	Кетозы Гиповитаминозы. Гиповитаминоз РР, или пеллагра Гиповитаминоз С (цинга, скорбут). Гиповитаминоз Д (рахит). Гиповитаминоз К. Микроэлементозы. Энзоотическая атаксия (Ataxia enzootica). Паракератоз (Parakeratosis). Алиментарная анемия. Миоглобинурия лошадей (Myoglobinuria equorum). Болезни животных, связанные со скармливанием (перекармливанием) разбухающих и газообразующих кормов. Экспертиза заболеваний и гибели животных от неправильной эксплуатации	2	
Тема 6. Экспертиза различных повреждений	Практическое занятие		16	2,3
	1.	Экспертиза повреждений, вызванных действием крайних температур	8	
	2.	Экспертиза повреждений, вызванных электричеством	4	
	3.	Экспертиза повреждений, вызванных действием радиации	4	
Тема 7. Судебно-ветеринарная экспертиза при инфекционной и инвазивной патологии	Лекционное занятие		4	1,2

	1.	Нарушение инструкции по проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации.	2	
	2.	Нарушение правил по уборке и утилизации трупов животных.	2	
	Практическое занятие		13	2,3
	1.	Судебно-ветеринарное вскрытие при различных инфекционных, инвазивных и микотических заболеваниях		
Самостоятельная работа			64	1,2
Темы рефератов			64	
1. Судебно-ветеринарная экспертиза по материалам дел о профессиональных правонарушениях ветеринарных работников				
2. Врачебные ошибки.				
3. Экспертиза вещественных доказательств в судебно-следственной практике				
4. Рассмотрение спорных вопросов, возникающих в связи с куплей-продажей животных				
Итого обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося (час.)			129	
Из них на самостоятельное обучение (час.)			64	
Учебная практика.			144	2,3
Виды работ				
Иметь практический опыт работы с продуктивными животными.				
Продемонстрировать знания техники безопасности и правил взятия образцов крови, молока, мочи, фекалий.				
Владеть методиками забора образцов продуктов и сырья животного происхождения.				
Участвовать в определении соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.				
Участвовать в утилизации товаров, не соответствующих стандартам качества.				
Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.				
Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия, описать его результат.				
Описать отбор, консервирование, упаковку и пересылку патологического материала.				
Производственная практика			72	2,3
Виды работ				

<p>Изучение инструкции по охране труда и техники безопасности Работа с продуктивными животными (в хозяйствах, СББЖ или убойных пунктах). Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы. Участвовать в определении соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства. Выполнять обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения. Работа с ветеринарными врачами: выполнение ветеринарно-санитарной экспертизы в контрольных пунктах. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия, описать его результат. Описать отбор, консервирование, упаковку и пересылку патологического материала.</p>		
--	--	--

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)

Методические указания к самостоятельной работе

Рекомендуется применять методические указания для самостоятельной работы (оценочные средства, тематика и т.д.)

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю представлен в Приложении 1.

Организационные требования к освоению ПМ

Освоение содержания ПМ осуществляется на лекциях и практических занятиях, производственной и учебной практиках, в процессе контактной работы с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. Для своевременной помощи обучающимся при изучении дисциплин кафедрой организуются индивидуальные и групповые консультации, устанавливается время приема выполненных работ. По итогам освоения ПМ осуществляется промежуточная аттестация обучающихся.

Для обучающихся предъявляются следующие организационные требования:

- обязательное посещение обучающимися всех видов занятий, предусмотренных учебным планом;
- качественная самостоятельная подготовка к занятиям, активная работа на них;
- активная, ритмическая, самостоятельная работа обучающихся в соответствии с планом-графиком;
- своевременная сдача преподавателю отчетных документов по всем видам работ;
- в случае наличия пропущенных обучающимися занятий, необходимо получить консультацию по подготовке и оформлению отдельных видов заданий;
- обучающимся, пропускающим занятия, выдаются дополнительные задания – необходимо представить конспект материала по теме пропущенного занятия с последующим собеседованием по теме занятия;
- обучающиеся, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

Рекомендации по подготовке к учебным занятиям

Подготовка обучающихся к учебным занятиям осуществляется с учетом общей структуры образовательного процесса. На практических занятиях преподавателем осуществляется входной и рубежный контроль в соответствии с фондом оценочных средств учебной дисциплины. Подготовка к практическим занятиям подразумевает выполнение самостоятельной работы по заданиям преподавателя, выдаваемым в конце предыдущего занятия. Для осуществления работы по подготовке к занятиям, необходимо ознакомиться с литературой и электронными ресурсами, с рекомендациями по подготовке, вопросами для самоконтроля.

При подготовке к практическим занятиям следует:

- выяснить тему предстоящего занятия, составить ориентировочный

план подготовки к занятию;

- изучить текст соответствующего раздела учебника;
- ознакомиться с рекомендуемыми научными источниками в том порядке, как они указаны в плане: вначале – основная литература, затем – дополнительная литература и информационные источники (при чтении полезно делать рабочие записи по каждому пункту плана, желательно выписывать непонятные слова и вопросы на полях конспекта, с тем, чтобы в последующей работе над темой уточнить их значение);
- составить развёрнутый план выступления в соответствии с особенностями каждого вида практических занятий;
- детально проработать вопросы по изучаемой теме.

При подготовке к практическим занятиям необходимо обратить внимание на усвоение текста. Можно посоветовать следующее:

- прочесть небольшой, но цельный кусок текста, выражающий некоторую законченную мысль;
- закрыть книгу (конспект) и обязательно письменно, не заглядывая в книгу воспроизвести все рассуждения текста до конца;
- сравнить с книгой. Если всё получилось двигаться дальше. В противном случае вновь перечитать текст. А потом снова записать его.

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному выступлению на семинарских занятиях, к письменным проверочным работам в различных формах. Она включает проработку лекционного материала и изучение рекомендованных источников.

Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим студентом.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы).

Необходимо отметить, что работа с литературой не только полезна как средство более глубокого освоения дисциплины, но и является неотъемлемой частью профессиональной деятельности будущего выпускника.

Организация самостоятельной работы обучающихся

В зависимости от места и времени проведения самостоятельной работы обучающихся, характера руководства ею со стороны преподавателя и способа контроля за её результатами самостоятельная работа обучающихся подразделяется на следующие виды:

- самостоятельную работу в период контактной работы с преподавателем согласно учебно-тематического плана;
- самостоятельную работу при выполнении обучающимся домашних заданий учебного, реферативного и творческого характера.

Основными принципами организации самостоятельной работы обучающихся являются: максимальная индивидуализированность, систематичность, непрерывность, сотрудничество преподавателя и обучающегося.

Виды и формы организации самостоятельной работы обучающихся

<i>Виды самостоятельной работы обучающихся</i>	<i>Руководство преподавателя</i>
Конспектирование	Выборочная проверка
Аннотирование книг, нормативных документов	Образцы аннотаций и проверка
Углублённый анализ научно-методической литературы и электронных источников	Собеседование по проработанной литературе, составление плана дальнейшей работы, разработка методики получения информации
Участие в дискуссии, работе круглого стола, подготовка конспектов и презентаций выступлений, реферативных сообщений, выполнение заданий	Разработка плана практического занятия, рекомендация литературы, проверка знаний

Основные задачи управления самостоятельной работой обучающихся

1. Развитие у обучающихся практических умений самостоятельного изучения учебной литературы, электронных источников с обязательным сопоставлением теоретических положений с практической деятельностью.
2. Развитие у обучающихся практических умений аналитического обзора учебно-методической и нормативной литературы.
3. Ознакомление обучающихся с содержанием и особенностями конкретных документов организационно-управленческого характера и практикой их применения.

Самостоятельная работа должна носить систематический характер, быть интересной и привлекательной для студентов. Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации студентов.

Формы предъявления результатов самостоятельной работы: устный опрос; письменные работы; электронные презентации; творческие проекты и др.

Текущий контроль

В течение освоения ПМ преподавателем проводится текущий контроль успеваемости обучающихся.

Отсутствие пропусков занятий, активная работа на занятиях, общее выполнение графика учебной работы являются основанием для получения положительной оценки по текущему контролю.

Текущий контроль по ПМ представлен подготовкой к занятиям. Практические занятия проводятся по основным разделам МДК с целью более глубокого изучения материала, формирования практических навыков делового общения в устной и письменной форме.

Чтобы получить необходимое представление о ПМ и о процессе организации его изучения, целесообразно в первые дни занятий ознакомиться с рабочей программой ПМ в электронном варианте.

Успешное освоение ПМ предполагает следующие действия:

- изучение учебной и учебно-методической литературы по дисциплине;
- сразу же после каждой лекции и практического занятия «просматривать» конспекты лекций и выполненные задания – это позволит закрепить и усвоить материал;
- в случае, если анализ проведенных расчетов не выполнен на практическом занятии, необходимо сразу это задание выполнить дома;
- не откладывать до последнего подготовку отчета о самостоятельной работе, имея в виду, что самостоятельная тематика входит в число контрольных вопросов для текущей и промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации, необходимо выявить за счет каких источников будут «закрыты» все контрольные вопросы: лекционные и практические материалы, отчет о самостоятельной работе, учебная литература.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных аудиторий для проведения занятий лекционного, семинарского и лабораторного типа.

Лаборатория Ветеринарно-санитарной экспертизы (а.2106)

Лаборатория Ветеринарно-санитарной экспертизы Лаборатория оснащена столами с каменными столешницами, стульями, доской, экраном. Имеется в наличии переносная мультимедийная установка, сушильный шкаф-термостат, лабораторные посуда и реактивы, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие	620075, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, д. 42 Литер Б, ауд 2106
--	---

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.А. Лыкасова [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/61365>

2. Назаренко Т.А. - Использование активных методов обучения при изучении ветеринарных дисциплин в средних специальных учебных заведениях

Вестник Хакасского государственного университета им. Н.Ф. Катанова - 2015г. №13 Ссылка на информационный ресурс: <https://e.lanbook.com/reader/journalArticle/293454/#1>

Дополнительные источники:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И.А. Лыкасова [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/61365>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Интернет-ресурсы библиотеки: <http://www.urgau.ru/ebs>

Информационные технологии применяются для:

- сбора, хранения, систематизации и выдачи учебной и научной информации;
- обработки текстовой, графической и эмпирической информации;
- подготовки, конструирования и презентация итогов учебной деятельности;

– самостоятельного поиска дополнительного учебного и научного материала, с использованием поисковых систем и сайтов сети Интернет, электронных энциклопедий и баз данных.

Информационные справочные системы применяются для решения различного рода познавательных и практико-ориентированных задач.

В ходе реализации целей и задач дисциплины обучающиеся могут при необходимости использовать возможности информационно-справочных систем, электронных библиотек и архивов.

Печатные и (или) электронные ресурсы для лиц с ОВЗ

Учебно-методические материалы для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и особенностям восприятия и обработки поступающей учебной информации.

Для обучающихся с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом и с необходимой контрастностью;
- в форме электронного документа (версия для слабовидящих);
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля.

Обучающиеся могут воспользоваться официальным сайтом Свердловской областной специальной библиотеки для слепых: <http://sosbs.ru/>

Для обучающихся с нарушением слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения базируется на знаниях, умениях, навыках и способах действия, сформированных в ходе изучения дисциплин МДК.03.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения, МДК.03.02 Судебно-ветеринарная экспертиза.

Знания, умения, навыки и способы действия, сформированные в ходе прохождения данного ПМ.03 необходимы для изучения ПМ.04 Проведение санитарно-просветительской деятельности, МДК.04.01 Основные методы и формы санитарно-просветительской деятельности, МДК.04.02 Ветеринарное предпринимательство, МДК.04.03 Организация ветеринарного дела.

Организация производственной практики программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных и специальных дисциплин. Во время самостоятельной работы обучающимся оказываются консультации.

Организация производственной практики (по профилю специальности)

ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения предусматривает прохождение производственной практики.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта при выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Сроки проведения практики

Сроки проведения учебной практики – 4 недели.

Сроки проведения производственной практики – 2 недели.

Место проведения практики

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Учебная практика проходит в структурных подразделениях ФГБОУ ВО Уральского ГАУ.

Содержание практики

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов	Учебная неделя по графику	Коды формируемых компетенций		Формы и методы контроля
				ОК	ПК	
Производственная практика						
1.	Участие в организации послеубойного осмотра голов, туши, внутренних органов; клеймение; - вскрытие трупов разных видов животных, нозологический диагноз; оформление документации вскрытия; - участие в проведении лабораторной диагностики	72	2 недели	ОК 1-9	ПК 3.1-3.8	Дифференцированный зачёт

	<p>мяса;</p> <ul style="list-style-type: none"> - участие в проведении оценки качества молока и молочных продуктов; - участие в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевых продуктов на продовольственных рынках. - ознакомление с технологией и гигиеной получения молока на фермах - участие в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий. - ознакомление с технологией и гигиеной получения молока на фермах - участие в ветеринарно-санитарной экспертизе мяса больных и убитых в агонизирующем состоянии животных. 					
Учебная практика						
	<ul style="list-style-type: none"> - участие в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевых продуктов на продовольственных рынках - ознакомление со структурой боенских и мясоперерабатывающих предприятий - проведение предубойного осмотра животных - ознакомление с основами технологии и гигиеной первичной переработки животных и птицы - ознакомление с переработкой и ветеринарно-санитарной экспертизой субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови; с утилизацией конфискатов. - участие в патологоанатомическом вскрытии трупов. - ознакомиться с методикой и техникой послеубойного исследования голов, туш и внутренних органов; 	144	4 недели	ОК1-9	ПК 3.1- 3.8	Дифференцированный зачёт

клеямение.					
------------	--	--	--	--	--

Форма отчетности

- аттестационный лист;
- характеристику обучающегося по итогам прохождения практики;
- дневник практики
- отчет о прохождении практики.

Критерии оценки практики

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Практика завершается при условии положительного аттестационного листа по практике, наличия положительной характеристики на обучающегося, полного и своевременно представленного дневника практики и отчета по практике.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение студентов по междисциплинарному курсу (курсам): профессиональное высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: преподаватели, имеющие профессиональное высшее образование по специальности Ветеринария. Реализация ППСЗ по специальности должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательно для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.

Мастера: наличие профессионального высшего образования по специальности Ветеринария.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 Проводить ветеринарный контроль убойных животных.	– умеет демонстрировать проведение предубойного осмотра животных; – знает методику предубойного	Самостоятельная работа Устный (письменный) опрос

<p>ПК 3.2 Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию</p>	<p>осмотра животных</p> <p>- умеет демонстрировать проведение забора образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию</p>	<p>Практические занятия (практическая работа) дифференцированный зачёт;</p> <p>- экзамен,</p> <p>- экзамен квалификационный.</p>
<p>ПК 3.3 Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы</p>	<p>- демонстрация отбора продуктов и сырья животного, консервирования, упаковывания и пересылки проб для исследований</p> <p>знать: – правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения</p>	
<p>ПК 3.4 Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства</p>	<p>- демонстрация проведения анализа продуктов и сырья животного происхождения</p> <p>знает: – правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;</p> <p>– стандарты на готовую продукцию животноводства;</p>	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Устный (письменный) опрос</p> <p>Практические занятия (практическая работа) дифференцированный зачёт;</p>
<p>ПК 3.5 Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов</p>	<p>– демонстрация проведения обеззараживания нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;</p> <p>– демонстрация проведения утилизации конфискатов и зараженного материала</p> <p>знает:</p> <p>– правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.</p>	<p>- экзамен,</p> <p>- экзамен квалификационный.</p>
<p>ПК 3.6 Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных</p>	<p>знает: – методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья</p>	

изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья	животного происхождения; – правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.	
ПК 3.7 Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия	– демонстрация проведения анализа продуктов и сырья животного происхождения; знает: – правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения; -проводить патологоанатомическое вскрытие демонстрировать умение вскрывать трупы животных; –приемы постановки патологоанатомического диагноза;	
ПК 3.8 Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала	–демонстрировать умение проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований; –демонстрировать умение консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;	Самостоятельная работа Устный (письменный) опрос Практические занятия (практическая работа) дифференцированный зачёт; - экзамен, - экзамен квалификационный

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- явно выраженный интерес к профессии - эффективная самостоятельная работа при изучении профессионального модуля - результативное участие в конкурсах профессионального мастерства	Самостоятельная работа Устный (письменный) опрос Практические занятия (практическая работа) дифференцированный зачёт; - экзамен, - экзамен

		квалификационный.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> - правильная последовательность выполнения действий на практических работах и во время учебной, производственной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами и т.д. - обоснованность выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач - личная оценка эффективности и качества выполнения работ 	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Устный (письменный) опрос</p> <p>Практические занятия (практическая работа) дифференцированный зачёт;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экзамен, - экзамен <p>квалификационный.</p>
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> – выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области профессиональной деятельности - решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области профессиональной деятельности 	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Устный (письменный) опрос</p> <p>Практические занятия (практическая работа) дифференцированный зачёт;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экзамен, - экзамен <p>квалификационный.</p>
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации и ее использование для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития 	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Устный (письменный) опрос</p> <p>Практические занятия (практическая работа) дифференцированный зачёт;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экзамен, - экзамен <p>квалификационный.</p>
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - использование различных источников, включая электронные 	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Устный (письменный) опрос</p> <p>Практические занятия (практическая работа) дифференцированный зачёт;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экзамен, - экзамен

		квалификационный.
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Самостоятельная работа Устный (письменный) опрос Практические занятия (практическая работа) дифференцированный зачёт; - экзамен, - экзамен квалификационный.
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Самостоятельная работа Устный (письменный) опрос Практические занятия (практическая работа) дифференцированный зачёт; - экзамен, - экзамен квалификационный.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Самостоятельная работа Устный (письменный) опрос Практические занятия (практическая работа) дифференцированный зачёт; - экзамен, - экзамен квалификационный.
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области ветеринарии и животноводства - решение ситуативных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций	Самостоятельная работа Устный (письменный) опрос Практические занятия (практическая работа) дифференцированный зачёт; - экзамен, - экзамен квалификационный.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
на 2020-2021 учебный год по дисциплине ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной
экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

Внести в рабочую программу следующие изменения и дополнения:

Раздел «4.2 Информационное обеспечение обучения» в части «Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы» читать в следующей редакции:

Основные источники:

Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5942-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146894>
Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза / А. А. Кунаков, И. Г. Серегин, Г. А. Таланов, А. Г. Забашта ; под редакцией А. А. Кунакова. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Квадро, 2021. — 400 с. — ISBN 978-5-906371-52-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/103143.html>

Дополнительные источники:

Латыпов, Д. Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы : учебное пособие для СПО / Д. Г. Латыпов, И. Н. Залялов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 576 с. — ISBN 978-5-8114-6575-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148961>
Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убой : учебное пособие / Л. В. Резниченко, С. Н. Водяницкая, С. Б. Носков [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5981-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146890>

В раздел «3.2 Информационное обеспечение обучения» внести дополнение:

В рабочую программу дисциплины внесены изменения в части обновления состава необходимого комплекта лицензионного программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, к которым обеспечен доступ обучающимся.

Обновлено программное обеспечение:

Операционная система Microsoft Windows Professional 10 Single Upgrade Academic OLP 1 License No Level: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г.

Комплексная система антивирусной защиты Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition: Лицензия № 2434-233-114629-153-1071 от 03.03.2020 г. срок до 14.03.2022 г.

Система дистанционного обучения на платформе Moodle. Договор №77-СП/11-14 подряда на создание научно-технической документации от 30 октября 2014 г (лицензия бессрочная).

Все изменения рабочей программы рассмотрены и одобрены на Учёном совете факультета ветеринарной медицины и экспертизы «17» декабря 2019 г., протокол № 183.

Председатель Ученого совета ФВМиЭ, декан



М.И. Барашкин

Руководитель ОП

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Ишутина' (Ishutina).

М.А. Ишутина