МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ЦЕНТР ОПЕРЕЖАЮЩЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор
АНО «Центр опережающей
профессиональной подготовки»

_____ И.Ю. Третьяк
приказ № 11/1-ОД от 07.02.2025

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА – ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Основы ветеринарно-санитарной экспертизы»

Белгород 2025

Разработчик(и) (составитель(и)):

1. Плотникова Наталья Анатольевна, преподаватель областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Корочанский сельскохозяйственный техникум»

Рецензенты:

1. Юдина Екатерина Сергеевна, директор АНО «Корпоративная Академия «Большое крыло»
2. Сапенко Анна Васильевна, преподаватель областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Дмитриевский аграрный колледж»

Программа согласована (представители заказчика):

Общество с ограниченной ответственностью АПХ «Зеленая долина»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ 4
1.1 Общие положения 4
1.2 Цель освоения и характеристика новой квалификации 7
1.3 Планируемые результаты обучения 7
1.4 Учебно-тематический план 9
1.5 Календарный учебный график 17
1.6 Рабочие программы дисциплин (модулей, разделов) 26
1.7 Организационно-педагогические условия 33
1.8 Формы аттестации 38
2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ 39
2.1 Текущий контроль 39
2.2 Промежуточная аттестация 42
2.3 Итоговая аттестация 49

1. ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Общие положения

1.1.1. Нормативные правовые основания разработки программы

Нормативные правовые основания для разработки дополнительной профессиональной программы – программы повышения квалификации «Основы ветеринарно-санитарной экспертизы» (далее – программа) составляют:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 г., регистрационный № 29444);

Программа разработана на основе профессионального стандарта 13.012 Работник в области ветеринарии (утвержден приказом Минтруда России от 12 октября 2021 года № 712н).

1.1.2 Перечень сокращений, используемых в программе

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ВД – вид деятельности;

ПК – профессиональные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

ТД – трудовое действие;

ПрО-практический опыт;

З – знания;

У – умения;

ИА –итоговая аттестация;

ДОТ – дистанционные образовательные технологии;

1.1.3. Требования к слушателям

а) категория слушателей:

– граждане в возрасте 50 лет и старше, граждане предпенсионного возраста;

– граждане, фактически осуществляющие уход за ребенком и находящиеся в отпуске по уходу за ребенком до достижения им возраста 3 лет;

– женщины, не состоящие в трудовых отношениях и имеющие детей дошкольного возраста в возрасте от 0 до 7 лет включительно;

– инвалиды;

– граждане, обратившиеся в органы службы занятости в целях поиска работы;

– безработные граждане, зарегистрированные в органах службы занятости;

– ветераны боевых действий, принимавшие участие (содействовавшие выполнению задач) в специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики и Украины с 24 февраля 2022 г., на территориях Запорожской области и Херсонской области с 30 сентября 2022 г., уволенные с военной службы (службы, работы);

– лица, принимавшие в соответствии с решениями органов публичной власти Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики участие в боевых действиях в составе Вооруженных Сил Донецкой Народной Республики, Народной милиции Луганской Народной Республики, воинских формирований и органов Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики начиная с 11 мая 2014 г.;

– члены семей лиц, указанных в двух вышестоящих подпунктах настоящего пункта, погибших (умерших) при выполнении задач в ходе специальной военной операции (боевых действий), члены семей лиц, указанных в двух вышестоящих подпунктах настоящего пункта, умерших после увольнения

с военной службы (службы, работы), если смерть таких лиц наступила вследствие увечья (ранения, травмы, контузии) или заболевания, полученного ими при выполнении задач в ходе специальной военной операции (боевых действий);

– молодежь в возрасте до 35 лет включительно, относящаяся к категориям:

граждан, которые со дня окончания военной службы по призыву не являются занятыми в соответствии с законодательством о занятости населения в течение 4 месяцев и более;

граждан, которые со дня выдачи им документа об образовании и (или) о квалификации не являются занятыми в соответствии с законодательством о занятости населения в течение 4 месяцев и более;

б) требования к уровню обучения/образования: к освоению программы допускаются лица, имеющие или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

1.1.4. Особенности адаптации образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Разработка адаптированной образовательной программы для лиц с ОВЗ и/или инвалидностью или обновление уже существующей образовательной программы определяются индивидуальной программой реабилитации инвалида, рекомендациями заключения ПМПК и осуществляются по заявлению слушателя.

1.1.5. Форма обучения: очная.

1.1.6. Трудоемкость освоения: 144 академических часа, включая все виды контактной и самостоятельной работы слушателя.

1.1.7. Период освоения: 36 календарных дней**.**

1.1.8. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы: лицам, успешно освоившим дополнительную профессиональную

программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

1.2. Цель освоения

Целью освоения программы являются совершенствование и получение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности, и повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации /в области профессиональной деятельности.

1.3. Планируемые результаты обучения

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения

Код и наименование компетенции	**Показатели освоения компетенции**		
	Знания	**Умения**	**Практический опыт (при наличии)**
ПК.1.1 Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов	З 1.1 Знать ветеринарно-санитарные и зоогигиенические требования к условиям содержания и кормления животных	У 1.1 Определять органолептически, визуально и по показателям отклонения от нормы зоогигиенических параметров на объектах животноводства У 1.2 Использовать метрологическое оборудование для определения показателей микроклимата	В 1.1 Контроля санитарных и зоогигиенических параметров в животноводческих и птицеводческих помещениях
ПК.2.1 Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных	З 2.1 Знать правила отбора проб кормов, смывов, материалов для лабораторных исследований; З 2.2. Методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации объектов животноводства	У 2.1 Использовать оборудование, предназначенное для санации животноводческих помещений У 2.2 Пользоваться техническими средствами и методами для проведения стерилизации	В 2.1 Осуществления контроля соблюдения правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в животноводстве В 2.2 Проведения дезинфекции

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
	Знания	**Умения**	**Практический опыт (при наличии)**
		У 2.3 Готовить рабочие растворы средств проведения ветеринарно-санитарных мероприятий согласно инструкциям и наставлениям с соблюдением правил безопасности	животноводческих и птицеводческих помещений, мест временного содержания животных и птицы, оборудования, инвентаря и агрегатов, используемых в животноводстве и птицеводстве; В 2.3 Дезинсекции и дератизации животноводческих и птицеводческих объектов
ПК.3.1 Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств	З 3.1 Знать методы проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней З 3.2 Методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных; З 3.3 Нормативные акты в области ветеринарии З 3.4 Требования охраны труда	У 3.1 Применять нормативные требования в области ветеринарии У 3.2 Интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных	В 3.1 Отбора материала для лабораторных исследований В 3.2 Проверки средств для транспортировки животных на предмет соответствия ветеринарно-санитарным правилам В 3.3 Оформления результатов контроля

1.4 Учебный план

Таблица 2 – Учебно-тематический план

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Общая трудоемкость, (час.)					Формы аттестации
	Всего, час	Виды занятий, в т.ч.			из них, с применением ДОТ	
		Л	ПЗ, ЛР	СР		
Модуль 1. Стандарты по компетенции «Ветеринария». Разделы спецификации	2	2	0	0	0	
Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	4	4	0	0	4	
Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности. Правила личной гигиены при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы	4	2	2	0	2	
Модуль 4. Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	2	0	2	0	0	
Модуль 5. Приготовление химических реактивов для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения	13	0	13	0	0	Опрос
Модуль 6. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в обеспечении пищевой безопасности на территории РФ	9	4	5	0	4	Отчет о работе в программе
Модуль 7. Предубойное содержание и технология убоя сельскохозяйственных животных	12	2	10	0	2	
Модуль 8. Созревание мяса. Изменения в мясе при хранении	8	2	6	0	0	

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Общая трудоемкость, (час.)					Формы аттестации
	Всего, час	Виды занятий, в т.ч.			из них, с применением ДОТ	
		Л	ПЗ, ЛР	СР		
Модуль 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя сельскохозяйственных и промысловых животных	19	8	11	0	6	Отчет по ПЗ
Модуль 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и иной продукции из водных биологических ресурсов	7	3	4	0	1	
Модуль 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	4	2	2	0	0	
Модуль 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции	19	8	11	0	4	Презентация
Модуль 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продукции пчеловодства	7	2	5	0	2	Коллоквиум
Модуль 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции растительного происхождения	10	4	6	0	2	Коллоквиум
Модуль 15. Основы технологии, гигиена, производства и ветеринарно-санитарная экспертиза готовой мясной продукции	6	3	3	0	1	Коллоквиум
Модуль 16. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясопродуктов	5	2	3	0	2	Зачёт
Модуль 17. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы с целью выявления фальсификаций продуктов питания	10		10	0	0	Тестирование
Итоговая аттестация	**3**	х	х	х	0	Экзамен
Всего к. часов	**144**	**48**	**93**	**0**	**30**	
% ДОТ от общего объема часов ОП	**20,8%**					

1.5 Учебно-тематический план

Таблица 3 – Учебно-тематический план

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	**Общая трудоемкость, (час.)**					**Формы аттестации**
	Всего, час	**Виды занятий, в т.ч.**			**из них, с применением ДОТ**	
		Л	**ПЗ, ЛР**	**СР**		
Модуль 1. Стандарты по компетенции «Ветеринария». Разделы спецификации	**2**	**2**	**0**	**0**	**0**	
Тема 1.1. Актуальное техническое описание компетенции. Спецификация компетенции	2	2	0	0	0	
Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	**4**	**4**	0	0	4	
Тема 2.1. Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого	2	2	0	0	2	
Тема 2.2. Современные технологии в профессиональной сфере, соответствующей компетенции	2	2	0	0	2	
Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности. Правила личной гигиены при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы	**4**	**2**	**2**	0	2	
Тема 3.1. Правила техники безопасности и охрана труда по компетенции «Ветеринария» с учетом требований, предъявляемых при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы. Противопожарная безопасность	2	2	0	0	2	

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Общая трудоемкость, (час.)					Формы аттестации
	Всего, час	Виды занятий, в т.ч.			из них, с применением ДОТ	
		Л	ПЗ, ЛР	СР		
Тема 3.2. Обеспечение безопасности окружающей среды после ветеринарно-санитарной оценки	2	0	2	0	0	
Модуль 4. Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	**2**	0	**2**	0	0	
Тема 4.1. Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	2	0	2	0	0	
Модуль 5. Приготовление химических реактивов для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения	**13**	0	**13**	**0**	**0**	
Тема 5.1. Приготовление химических реактивов для проведения бактериоскопии мяса и продуктов убоя, рыбы	12	0	12	0	0	
Промежуточная аттестация	1	0	1	0	0	Опрос
Модуль 6. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в обеспечении пищевой безопасности на территории РФ	**9**	**4**	**5**	**0**	**4**	
Тема 6.1 Нормативно-правовая документация в области ветеринарии	2	2	0	0	2	
Тема 6.2 Правила оформления сопроводительной ветеринарной документации в электронном виде и на бумажных носителях	2	2	0	0	2	
Тема 6.3 Работа в учебной версии автоматизированной системе МЕРКУРИЙ	4	0	4	0	0	

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Общая трудоемкость, (час.)					Формы аттестации
	Всего, час	Виды занятий, в т.ч.			из них, с применением ДОТ	
		Л	ПЗ, ЛР	СР		
Промежуточная аттестация	1	0	1	0	0	Отчет работы в программе
Модуль 7. Предубойное содержание и технология убоя сельскохозяйственных животных	**12**	**2**	**10**	**0**	**2**	
Тема 7.1 Транспортировка животных на боинские предприятия.	1	1	0	0	1	
Тема 7.2 Технология убоя сельскохозяйственных животных, а также птицы. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя. Ветеринарное клеймение мяса и субпродуктов	1	1	0	0	1	
Тема 7.3 Решение профессиональных задач о возможности допуска сельскохозяйственных животных и птицы к убою	4	0	4	0	0	
Тема 7.4 Ветеринарно-санитарный осмотр туш и продуктов убоя сельскохозяйственных	6	0	6	0	0	
Модуль 8. Созревание мяса. Изменения в мясе при хранении	**8**	**2**	**6**	**0**	**0**	
Тема 8.1 Созревание мяса. Изменения в мясе при хранении	2	2	0	0	0	
Тема 8.2 Определение свежести мяса. Бактериоскопическое исследование	6		6	0	0	
Модуль 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя сельскохозяйственных и промысловых животных	**19**	**8**	**11**	**0**	**6**	

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Общая трудоемкость, (час.)					Формы аттестации
	Всего, час	Виды занятий, в т.ч.			из них, с применением ДОТ	
		Л	ПЗ, ЛР	СР		
Тема 9.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при инфекционных, инвазионных заболеваниях и при болезнях незаразной этиологии	8	8	0	0	6	
Тема 9.2 Определение органолептических показателей мяса животных, убитых в агональном состоянии. Определение степени обескровливания	4	0	4	0	0	
Тема 9.3 Лабораторное исследование мяса животных, убитых в агональном состоянии	4	0	4	0	0	
Тема 9.4 Трихинеллоскопия мяса	2	0	2	0	0	
Промежуточная аттестация	1	0	1	0	0	Отчет по практическим занятиям
Модуль 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и иной продукции из водных биологических ресурсов	**7**	**3**	**4**	**0**	**1**	
Тема 10.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и иной продукции из водных биологических ресурсов	3	3	0	0	1	
Тема 10.2 Определение органолептических показателей и паразитарной чистоты рыб	4	0	4	0	0	
Модуль 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	**4**	**2**	**2**	**0**	**0**	
Тема 11.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	2	2	0	0	0	

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Общая трудоемкость, (час.)					Формы аттестации
	Всего, час	Виды занятий, в т.ч.			из них, с применением ДОТ	
		Л	ПЗ, ЛР	СР		
Тема 11.2 Проведение овоскопии пищевых яиц	2	0	2	0	0	
Модуль 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции	**19**	**8**	11	**0**	**4**	
Тема 12.1 Требования безопасности при производстве, хранении, перевозке, реализации и утилизации сырого молока и молочных продуктов	4	4	0	0	4	
Тема 12.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	4	4	0	0	0	
Тема 12.3 Определение пороков молока	1	0	1	0	0	
Тема 12.4 Проведение лабораторного исследования молока	4	0	4	0	0	
Тема 12.5 Определение качества кисломолочной продукции	4	0	4	0	0	
Промежуточная аттестация	2	0	2	0	0	Подготовка презентации
Модуль 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продукции пчеловодства	**7**	**2**	**5**	**0**	**2**	
Тема 13.1 Классификация меда и продукции пчеловодства. Физико-химический состав меда. Методы исследования меда	2	2	0	0	2	
Тема 13.2 Определение качества меда и установление различных фальсификаций	4	0	4	0	0	
Промежуточная аттестация	1	0	1	0	0	Коллоквиум

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Общая трудоемкость, (час.)					Формы аттестации
	Всего, час	Виды занятий, в т.ч.			из них, с применением ДОТ	
		Л	ПЗ, ЛР	СР		
Модуль 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции растительного происхождения	**10**	**4**	6	**0**	**2**	
Тема 14.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции растениеводства	4	4	0	0	0	
Тема 14.2 Люминоскопия пищевых продуктов	2	0	2	0	2	
Тема 14.3 Определение кислотности и содержания поваренной соли в соленоквашеной продукции	1	0	1	0	0	
Тема 14.4 Определение содержания нитратов в растительной продукции	2	0	2	0	0	
Промежуточная аттестация	1	0	1	0	0	Коллоквиум
Модуль 15. Основы технологии, гигиена, производства и ветеринарно-санитарная экспертиза готовой мясной продукции	**6**	**3**	**3**	**0**	**1**	
Тема 15.1 Сырье и материалы для производства готовых мясных изделий	1	1	0	0	1	
Тема 15.2 Технология производства вареных, полукопченых, варенокопченых и сырокопченых колбас. Ливерные колбасы, зельцы, студни	1	1	0	0	0	
Тема 15.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза готовой мясной продукции	1	1	0	0	0	
Тема 15.4 Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченостей	2	0	2	0	0	

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Общая трудоемкость, (час.)					Формы аттестации
	Всего, час	Виды занятий, в т.ч.			из них, с применением ДОТ	
		Л	ПЗ, ЛР	СР		
Промежуточная аттестация	1	0	1	0	0	Коллоквиум
Модуль 16. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясопродуктов	**5**	**2**	**3**	**0**	**2**	
Тема 16.1 Консервирование мяса низкой, высокой температурой, консервирование мяса поваренной солью. Новые методы консервирования	2	2	0	0	2	
Тема 16.2 Ветеринарно-санитарный надзор и экспертиза мяса на холодильниках	2	0	2	0	0	
Промежуточная аттестация	1	0	1	0	0	Зачёт
Модуль 17. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы с целью выявления фальсификаций продуктов питания	**10**	0	**10**	0	0	
Тема 17.1 Судебно-ветеринарная экспертиза фальсификаций колбасных изделий и полуфабрикатов	2	0	2	0	0	
Тема 17.2 Судебно-ветеринарная экспертиза фальсификаций мясных консервов	2	0	2		0	
Тема 17.3 Судебно-ветеринарная экспертиза фальсификаций рыбы и рыбной продукции	2	0	2		0	
Тема 17.4 Способы фальсификации молока и молочных продуктов, методы их выявления	2	0	2	0	0	
Промежуточная аттестация	2	0	2	0	0	Тестирование
Итоговая аттестация	**3**	х	х	х	0	Экзамен

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Общая трудоемкость, (час.)					Формы аттестации
	Всего, час	Виды занятий, в т.ч.			из них, с применением ДОТ	
		Л	ПЗ, ЛР	СР		
Всего ак. часов:	**144**	**48**	**93**		**30**	
% ДОТ от общего объема часов ОП	**20,8%**					

1.6 Календарный учебный график

Таблица 4 – Календарный учебный график

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	**Количество дней / ак. час**																																					
	Д1	**Д2**	**Д 3**	**Д4**	**Д5**	**Д 6**	**Д7**	**Д8**	**Д9**	**Д 10**	**Д 11**	**Д12**	**Д13**	**Д14**	**Д15**	**Д16**	**Д17**	**Д18**	**Д19**	**Д20**	**Д21**	**Д22**	**Д23**	**Д24**	**Д25**	**Д26**	**Д27**	**Д28**	**Д29**	**Д30**	**Д31**	**Д32**	**Д33**	**Д34**	**Д35**	**Д36**	**Итого**
Модуль 1. Стандарты по компетенции «Ветеринария». Разделы спецификации																																					**2**
Тема 1.1 Актуальное техническое описание компетенции. Спецификация компетенции	2																																				2
Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере																																					**4**

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Количество дней / ак. час																																						
	Д1	Д2	Д 3	Д4	Д5	Д 6	Д7	Д8	Д9	Д 10	Д 11	Д12	Д13	Д14	Д15	Д16	Д17	Д18	Д19	Д20	Д21	Д22	Д23	Д24	Д25	Д26	Д27	Д28	Д29	Д30	Д31	Д32	Д33	Д34	Д35	Д36	Итого
Тема 2.1 Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого	2 *																																					2
Тема 2.2 Современные технологии в профессиональной сфере, соответствующей компетенции		2 *																																				2
Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности. Правила личной гигиены при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы																																						**4**

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	**Количество дней / ак. час**																																				
	Д1	**Д2**	**Д 3**	**Д4**	**Д5**	**Д 6**	**Д7**	**Д8**	**Д9**	**Д 10**	**Д 11**	**Д12**	**Д13**	**Д14**	**Д15**	**Д16**	**Д17**	**Д18**	**Д19**	**Д20**	**Д21**	**Д22**	**Д23**	**Д24**	**Д25**	**Д26**	**Д27**	**Д28**	**Д29**	**Д30**	**Д31**	**Д32**	**Д33**	**Д34**	**Д35**	**Д36**	**Итого**
Тема 3.1 Правила техники безопасности и охрана труда по компетенции «Ветеринария» с учетом требований, предъявляемых при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы. Противопожарная безопасность		2 *																																			2
Тема 3.2. Обеспечение безопасности окружающей среды после ветеринарно-санитарной оценки			2																																		2
Модуль 4. Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенций																																					**2**

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Количество дней / ак. час																																					
	Д1	**Д2**	**Д 3**	**Д4**	**Д5**	**Д 6**	**Д7**	**Д8**	**Д9**	**Д 10**	**Д 11**	**Д12**	**Д13**	**Д14**	**Д15**	**Д16**	**Д17**	**Д18**	**Д19**	**Д20**	**Д21**	**Д22**	**Д23**	**Д24**	**Д25**	**Д26**	**Д27**	**Д28**	**Д29**	**Д30**	**Д31**	**Д32**	**Д33**	**Д34**	**Д35**	**Д36**	**Итого**
Тема 4.1 Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией			2																																		2
Модуль 5. Приготовление химических реактивов для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения																																					**13**
Тема 5.1 Приготовление химических реактивов для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы				4	4	4																															13
Промежуточная аттестация							1																														1

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Количество дней / ак. час																																				
	Д1	Д2	Д 3	Д4	Д5	Д 6	Д7	Д8	Д9	Д 10	Д 11	Д12	Д13	Д14	Д15	Д16	Д17	Д18	Д19	Д20	Д21	Д22	Д23	Д24	Д25	Д26	Д27	Д28	Д29	Д30	Д31	Д32	Д33	Д34	Д35	Д36	Итого
Модуль 6. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в обеспечении пищевой безопасности на территории РФ																																					**9**
Тема 6.1 Нормативно-правовая документация в области ветеринарии.							2 *																														2
Тема 6.2 Правила оформления ветеринарно-сопроводительной документации в электронном виде и на бумажных носителях.							2 *	4																													6
промежуточная аттестация									1																												1

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Количество дней / ак. час																																						
	Д1	Д2	Д 3	Д4	Д5	Д 6	Д7	Д8	Д9	Д 10	Д 11	Д12	Д13	Д14	Д15	Д16	Д17	Д18	Д19	Д20	Д21	Д22	Д23	Д24	Д25	Д26	Д27	Д28	Д29	Д30	Д31	Д32	Д33	Д34	Д35	Д36	Итого
Модуль 7. Предубойное содержание и технология убоя сельскохозяйственных животных																																						**12**
Тема 7.1 Транспортировка животных на боинские предприятия.									1*																													1
Тема 7.2 Технология убоя сельскохозяйственных животных, а также птицы.									1*	4	4	2																										11
Модуль 8. Созревание мяса. Изменения в мясе при хранении																																						**8**
Тема 8.1 Созревание мяса. Изменения в мясе при хранении.												2	4	2																								8

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Количество дней / ак. час																																			
	Д1	Д2	Д 3	Д4	Д5	Д 6	Д7	Д8	Д9	Д 10	Д 11	Д12	Д13	Д14	Д15	Д16	Д17	Д18	Д19	Д20	Д21	Д22	Д23	Д24	Д25	Д26	Д27	Д28	Д29	Д30	Д31	Д32	Д33	Д34	Д35	Д36	Итого
Модуль 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя сельскохозяйственных и промысловых животных																																				**19**
Тема 9.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при инфекционных, инвазионных заболеваниях и при болезнях незаразной этиологии.														2*	4*	4	4	4																		18
промежуточная аттестация																			1																		1

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Количество дней / ак. час																																								
	Д1	Д2	Д 3	Д4	Д5	Д 6	Д7	Д8	Д9	Д 10	Д 11	Д12	Д13	Д14	Д15	Д16	Д17	Д18	Д19	Д20	Д21	Д22	Д23	Д24	Д25	Д26	Д27	Д28	Д29	Д30	Д31	Д32	Д33	Д34	Д35	Д36	Итого
Модуль 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и иной продукции из водных биологических ресурсов																																								**7**
Тема 10.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и иной продукции из водных биологических ресурсов																			1 */ 2	4																				7
Модуль 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов																																								**4**
Тема 11.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов.																					4																				4
Модуль 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции																																								**1 9**

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	**Количество дней / ак. час**																																					
	Д1	**Д2**	**Д 3**	**Д4**	**Д5**	**Д 6**	**Д7**	**Д8**	**Д9**	**Д 10**	**Д 11**	**Д12**	**Д13**	**Д14**	**Д15**	**Д16**	**Д17**	**Д18**	**Д19**	**Д20**	**Д21**	**Д22**	**Д23**	**Д24**	**Д25**	**Д26**	**Д27**	**Д28**	**Д29**	**Д30**	**Д31**	**Д32**	**Д33**	**Д34**	**Д35**	**Д36**	**Итого**
Тема 12.1 Требования безопасности при производстве, хранении, перевозке, реализации и утилизации сырого молока и молочных продуктов.																						4 *															4
Тема 12.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов																							4	5	4												13
промежуточная аттестация																										2											2
Модуль 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продукции пчеловодства																																					**7**

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	**Количество дней / ак. час**																																				
	Д1	**Д2**	**Д 3**	**Д4**	**Д5**	**Д 6**	**Д7**	**Д8**	**Д9**	**Д 10**	**Д 11**	**Д12**	**Д13**	**Д14**	**Д15**	**Д16**	**Д17**	**Д18**	**Д19**	**Д20**	**Д21**	**Д22**	**Д23**	**Д24**	**Д25**	**Д26**	**Д27**	**Д28**	**Д29**	**Д30**	**Д31**	**Д32**	**Д33**	**Д34**	**Д35**	**Д36**	**Итого**
Тема 13.1 Классификация меда и продукции пчеловодства. Физико-химический состав меда. Методы исследования меда.																									2 *	4											6
промежуточная аттестация																											1										1
Модуль 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции растительного происхождения																																					**10**
Тема 14.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции растениеводства.																											2 */ 2	3	2								9
промежуточная аттестация																													1								1

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Количество дней / ак. час																																				
	Д1	Д2	Д 3	Д4	Д5	Д 6	Д7	Д8	Д9	Д 10	Д 11	Д12	Д13	Д14	Д15	Д16	Д17	Д18	Д19	Д20	Д21	Д22	Д23	Д24	Д25	Д26	Д27	Д28	Д29	Д30	Д31	Д32	Д33	Д34	Д35	Д36	Итого
Модуль 15. Основы технологии, гигиена, производства и ветеринарно-санитарная экспертиза готовой мясной продукции																																					**6**
Тема 15.1 Сырье и материалы для производства готовых мясных изделий.																															1 *						1
Тема 15.2 Технология производства вареных, полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас. Ливерные колбасы, зельцы, студни.																															2						2
Тема 15.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза готовой мясной продукции																																2					2

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Количество дней / ак. час																																		
	Д1	Д2	Д 3	Д4	Д5	Д 6	Д7	Д8	Д9	Д 10	Д 11	Д12	Д13	Д14	Д15	Д16	Д17	Д18	Д19	Д20	Д21	Д22	Д23	Д24	Д25	Д26	Д27	Д28	Д29	Д30	Д31	Д32	Д33	Д34	Д35	Д36	Итого
промежуточная аттестация																																1					1
Модуль 16. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясопродуктов																																					**5**
Тема 16.1 Консервирование мяса низкой, высокой температурой, консервирование мяса поваренной солью. Новые методы консервирования.																																2 *	2				4
Промежуточная аттестация																																	1				1

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	**Количество дней / ак. час**																																					
	Д1	**Д2**	**Д 3**	**Д4**	**Д5**	**Д 6**	**Д7**	**Д8**	**Д9**	**Д 10**	**Д 11**	**Д12**	**Д13**	**Д14**	**Д15**	**Д16**	**Д17**	**Д18**	**Д19**	**Д20**	**Д21**	**Д22**	**Д23**	**Д24**	**Д25**	**Д26**	**Д27**	**Д28**	**Д29**	**Д30**	**Д31**	**Д32**	**Д33**	**Д34**	**Д35**	**Д36**	**Итого**
Модуль 17. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы с целью выявления фальсификаций продуктов питания																																					**10**
Тема 17.1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы с целью выявления фальсификаций продуктов питания																																2	4	2		8
промежуточная аттестация																																		2		2
Итоговая аттестация																																			3	**3**
Всего ак час с ДОТ																																				
Всего ак. часов																																				**144**

1.7 Рабочая программа

Таблица 5

Наименование тем	Виды учебных занятий, ак. час		Содержание
Модуль 1. Стандарты по компетенции «Ветеринария». Разделы спецификации			
Тема 1.1 Актуальное техническое описание компетенции. Спецификация компетенции	Лекция	2	Стандарты по организации и проведению чемпионатов профессионального мастерства, демонстрационного экзамена. Спецификация стандартов по компетенции «Ветеринария». Состав и структура конкурсной документации
Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере			
Тема 2.1 Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого	Лекция	2*	Современные приборы и оборудование, применяемые для выделения личинок трихинелл методом группового переваривания в искусственном желудочном соке («Гастрос»). Микробиологический экспресс-анализатор молока и молочных продуктов с применением метода проточной флуоресценции (турбидофлуориметр) («БиоТФ»)
Тема 2.2 Современные технологии в профессиональной сфере, соответствующей компетенции	Лекция	2*	Анализатор прямого подсчёта соматических клеток и бактериальной обсеменённости молока с использованием считывателей микропланшетов EZRead (программное обеспечение Galapagos). Нитратомеры. Считывающее устройство для тест-полосок на антибиотики в молоке
Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности. Правила личной гигиены при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы			
Тема 3.1 Правила техники безопасности и охрана труда по компетенции «Ветеринария» с учетом требований, предъявляемых при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы. Противопожарная безопасность	Лекция	2*	Правила техники безопасности и охрана труда по компетенции «Ветеринария» с учетом требований, предъявляемых при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения. Личная гигиена при работе с контаминированной продукцией. Противопожарная безопасность
Тема 3.2. Обеспечение безопасности окружающей среды после ветеринарно-санитарной оценки	Практическое занятие	1	Решение профессиональных задач по охране окружающей среды, профилактике производственного травматизма и соблюдению правил личной гигиены
	Практическое занятие	1	Разбор кейсов по охране окружающей среды от загрязнения возбудителями опасных заболеваний, биоматериалом. Способы

Наименование тем	Виды учебных занятий, ак. час		Содержание
			утилизации биоотходов после ветеринарно-санитарной оценки
Модуль 4. Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией			
Тема 4.1 Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	Практическое занятие	2	Решение профессиональных задач при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов
Модуль 5. Приготовление химических реактивов для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения			
Тема 5.1 Приготовление химических реактивов для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	Практическое занятие	2	Приготовление химических реактивов для проведения бактериоскопии мяса и продуктов убоя, рыбы
	Практическое занятие	2	Приготовление химических реактивов для проведения физико-химических исследований мяса и продуктов убоя, рыбы
	Практическое занятие	2	Приготовление химических реактивов для проведения исследований продукции растительного происхождения
	Практическое занятие	2	Приготовление химических реактивов для лабораторного исследования молока и молочной продукции
	Практическое занятие	2	Приготовление химических реактивов для лабораторного исследования меда и продукции пчеловодства
	Практическое занятие	1	Методы и способы очистки химической посуды.
	Практическое занятие	1	Хранение химических реактивов в условиях лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы
Промежуточная аттестация		1	Опрос
Модуль 6. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в обеспечении пищевой безопасности на территории РФ			
Тема 6.1 Нормативно-правовая документация в области ветеринарии	Лекция	2*	Нормативно-правовая документация в области ветеринарии – Федеральный закон «О Ветеринарии» №4979-1, Федеральный закон о качестве и безопасности пищевых продуктов №29
Тема 6.2 Правила оформления ветеринарно-сопроводительной документации в электронном виде и на бумажных носителях	Лекция	2*	Содержание приказа Министерства сельского хозяйства Российской Федерации № 589
	Практическое занятие	4	Работа в учебной версии автоматизированной системе МЕРКУРИЙ. Оформление ветеринарной сопроводительной документации: ветеринарных свидетельств по формам №1-3 ветеринарной справки по форме №4

Наименование тем	Виды учебных занятий, ак. час		Содержание
Промежуточная аттестация		1	Отчет работы в программе
Модуль 7. Предубойное содержание и технология убоя сельскохозяйственных животных			
Тема 7.1 Транспортировка животных на боинские предприятия	Лекция	1*	Способы транспортировки животных разными видами транспорта. Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте. Правила приема животных и птицы и ветеринарный осмотр. Ветеринарные правила допуска сельскохозяйственных животных и птицы к убою. Предубойный режим содержания разных видов животных
Тема 7.2 Технология убоя сельскохозяйственных животных, а также птицы	Лекция	1*	Технология первичной переработки сельскохозяйственных животных и птицы: убой животных, разделка и обработка туш. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов сельскохозяйственных животных и птицы. Методики ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных и птицы. Оснащение рабочего места ветсанэксперта
	Практическое занятие	4	Определение видовой принадлежности мяса. Определение видовой принадлежности мяса по органолептическим показателям, анатомо-морфологическим параметрам и физико-химическим показателям
	Практическое занятие	2	Решение профессиональных задач о возможности допуска сельскохозяйственных животных и птицы к убою
	Практическое занятие	4	Разбор кейсов по допуску сельскохозяйственных животных и птицы к убою на основании сведений о клиническом статусе, проводимом лечении, применении биопрепаратов, составе рационов кормления (отходами рыбного производства), статусе животного в воспроизводстве
Модуль 8. Созревание мяса. Изменения в мясе при хранении			
Тема 8.1 Созревание мяса. Изменения в мясе при хранении	Лекция	2	Морфологический состав мяса: состав мышечной, жировой и костной тканей, факторы на них влияющие. Ферментация мяса. Желательные и нежелательные изменения в мясе, происходящие под влиянием физико-химических факторов или под воздействием различных микроорганизмов
	Практическое занятие.	6	Определение свежести мяса. Бактериоскопическое исследование. Органолептическое определение свежести мяса согласно ГОСТу «Мясо. Методы отбора

Наименование тем	Виды учебных занятий, ак. час		Содержание
			образцов и органолептические методы определения 7269-79». Микроскопия мазков-отпечатков и реакция на пероксидазу, (в мясе птицы, рыбы) реакция с серно-кислой медью согласно ГОСТу 23392-78 «Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести»
Модуль 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя сельскохозяйственных и промысловых животных			
Тема 9.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при инфекционных, инвазионных заболеваниях и при болезнях незаразной этиологии	Лекция	6*/2	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы согласно правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов согласно Инструкции от 27 декабря 1983г.
	Практическое занятие.	10	Определение органолептических показателей мяса животных, убитых в агональном состоянии. Определение степени обескровливания. Определение места зареза, состояния лимфатических узлов, степень обескровливания, наличия гипостаз. Лабораторное исследование мяса животных, убитых в агональном состоянии: бактериологическое исследование, формольная проба, реакция на пероксидазу. Трихинеллоскопия мяса согласно методическим указаниям по лабораторной диагностике трихинеллеза животных.
Промежуточная аттестация		1	Отчет практических работ
Модуль 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и иной продукции из водных биологических ресурсов			
Тема 10.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и иной продукции из водных биологических ресурсов	Лекция	1*/2	Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе рыбы и иной продукции из водных биологических ресурсов. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы, при инфекционных и паразитарных болезнях, готовой продукции.
	Практическое занятие	4	Определение органолептических показателей и паразитарной чистоты рыб согласно ГОСТ 7631-2008 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей и МУК 3.2.988-00 Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки
Модуль 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов			

Наименование тем	Виды учебных занятий, ак. час		Содержание
Тема 11.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	Лекция	2	Пищевая ценность яиц птиц разных видов. Строение и химический состав пищевых яиц. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов
	Практическое занятие	2	Проведение овоскопии пищевых яиц с целью определения цвета, чистоты, целостности скорлупы и высоты воздушной камеры, состояния белка и желтка.
Модуль 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции			
Тема 12.1 Требования безопасности при производстве, хранении, перевозке, реализации и утилизации сырого молока и молочных продуктов	Лекция	4*	Требования безопасности при производстве, хранении, перевозке, реализации и утилизации сырого молока и молочных продуктов согласно ТР ТС 033/2013 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» №67 от 9 октября 2013 г
	Практическое занятие	2	Санитарно-гигиенические условия получения молока и его хранения. Условия реализации молока и молочной продукции непромышленной выработки в условиях рынка
Тема 12.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Лекция	4	Понятие и определение молока и молочных продуктов. Пороки молока. Ветеринарно-санитарная оценка молока от животных, больных инфекционными заболеваниями
	Практическое занятие	7	Определение пороков молока согласно ГОСТ 28283-2015 Молоко коровье. Метод органолептической оценки вкуса и запаха (с Поправкой) Проведение лабораторного исследования молока. Определение степени чистоты, присутствия ингибиторов, фальсификации молока и количества соматических клеток Определение качества кисломолочной продукции согласно ГОСТ Р 54669-2011 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения кислотности
Промежуточная аттестация		2	Презентации
Модуль 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продукции пчеловодства			
Тема 13.1 Классификация меда и продукции пчеловодства. Физико-химический состав меда. Методы исследования меда	Лекция	2*	Классификация меда и продукции пчеловодства. Физико-химический состав меда. Правила доставки и отбора средней пробы. Методы исследования меда – органолептический и лабораторные методы.
	Практическое занятие	4	Определение качества меда органолептическими и лабораторными методами с целью выявления фальсификаций

Наименование тем	Виды учебных занятий, ак. час		Содержание
			меда (определение пади, патоки, прогревания меда, примесей муки, крахмала, желатина и сахарного сиропа).
Промежуточная аттестация		1	Коллоквиум
Модуль 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции растительного происхождения			
Тема 14.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции растениеводства	Лекция	2*/2	Классификация растительной продукции по видам. Особые условия реализации растительной продукции. Болезни корнеклубнеплодов и овощей. Ветеринарно-санитарная оценка фруктов, ягод и грибов. Ветеринарно-санитарная экспертиза квашеных, соленых и маринованных овощей
	Практическое занятие	5	Люминоскопия пищевых продуктов для определения воздействия низких температур на корнеклубнеплоды, поражения клубней фитофторой; видовой принадлежности муки и зерна, наличия примесей жиров растительного происхождения и свежести продуктов. Определение кислотности и содержания поваренной соли в солено-квашеной продукции согласно правилам ветеринарно-санитарной экспертизы растительной продукции на рынках. Определение содержания нитратов в овощах, зелени, бахчевых с помощью нитратомера. Определение показателей согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам САНПИН 2.3.2.1078-01
Промежуточная аттестация		1	Коллоквиум
Модуль 15. Основы технологии, гигиена, производства и ветеринарно-санитарная экспертиза готовой мясной продукции			
Тема 15.1 Сырье и материалы для производства готовых мясных изделий.	Лекция	1*	Значение качества сырья и материалов в производстве колбасных изделий.
Тема 15.2 Технология производства вареных, полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас. Ливерные колбасы, зельцы, студни	Лекция	1	Последовательность проведения технологических операций, разделка туши, обвалка и жиловка мяса. Посол и созревание мяса, вторичное измельчение, приготовление фарша, шприцевание, вязка вареных, варено-копченных и сырокопчёных колбас. Технология производства зельца, студня
Тема 15.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза	Лекция	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза готовой мясной продукции органолептическими и лабораторными методами.

Наименование тем	Виды учебных занятий, ак. час		Содержание
готовой мясной продукции	Практическое занятие	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченостей. Определение органолептических показателей: запаха, наличия слизи, цвета фарши на разрезе и под оболочкой, консистенции батонов, наличия воздушных пустот. Химический анализ включает в себя определения процентного содержания влаги, микробной загрязненности и т.д. согласно: -ГОСТ Р 53588-2009 «Колбасы полукопченые. Технические условия»; -ГОСТ Р 53515-2009 «Колбасы жареные. Технические условия»; -ГОСТ Р 53587-2009 «Колбасы вареные из конины. Технические условия»; -ГОСТ Р 53591-2009 «Колбасы полукопченые из конины. Технические условия»; -ГОСТ Р 53643-2009 «Продукты из свинины вареные. Технические условия»; -ГОСТ Р 54043-2010 «Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия»
Промежуточная аттестация		1	Коллоквиум
Модуль 16. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясопродуктов			
Тема 16.1 Консервирование мяса низкой, высокой температурой, консервирование мяса поваренной солью. Новые методы консервирования	Лекция	2*	Консервирование мяса холодом с целью сохранности пищевых и вкусовых свойств продукта. Воздействие разных температурных режимов на продолжительность хранения. Способы замораживания мяса. Естественные потери при замораживании мяса. Дефростация мяса
	Практическое занятие	2	Осуществление ветеринарно-санитарного надзора и экспертизы мяса на холодильниках
Промежуточная аттестация		1	Зачет
Модуль 17. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы с целью выявления фальсификаций продуктов питания			
Тема 17.1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы с целью выявления фальсификаций продуктов питания	Практическое занятие	8	Судебно-ветеринарная экспертиза фальсификаций колбасных изделий Ассортиментная, качественная фальсификация колбас. Судебно-ветеринарная экспертиза фальсификаций мясных консервов. Идентификация вида и сорта мясных консервов, ассортиментная, качественная и информационная фальсификация мясных консервов. Способы фальсификации молока и молочных продуктов, методы их выявления. Качественная и информационная

Наименование тем	Виды учебных занятий, ак. час		Содержание
			фальсификация молока, способы их выявления. Судебно-ветеринарная экспертиза фальсификаций рыбы и рыбной продукции. Ассортиментная, качественная фальсификация рыбы и рыбной продукции
Промежуточная аттестация		2	Тестирование
Итоговая аттестация	**Экзамен**	**3**	
Итого		**144**	

1.8 Организационно-педагогические условия

Реализация программы осуществляется в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области образования, нормативными правовыми актами, регламентирующими данное направление деятельности.

1.8.1 Требования к квалификации педагогических кадров

Реализация программы обеспечивается педагогическими работниками, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на иных условиях. Квалификация педагогических работников должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

1.8.2. Требования к материально-техническому обеспечению

Материально-техническое обеспечение (далее – МТО) необходимо для проведения всех видов учебных занятий и аттестации, предусмотренных учебным планом по программе, и соответствует действующим санитарным и гигиеническим нормам и правилам.

МТО содержит специальные помещения: учебные аудитории для проведения лекций, практических (семинарских) занятий, лабораторных работ, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, итоговой аттестации (в соответствии с утвержденным расписанием учебных занятий). Специальные помещения

укомплектованы специализированной мебелью, оборудованием, расходными материалами, программным обеспечением, техническими средствами обучения и иными средствами, служащими для представления учебной информации слушателям.

При реализации программы с использованием дистанционных образовательных технологий и (или) электронного обучения образовательная организация обеспечивает функционирование информационно-образовательной среды, включающей в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств и обеспечивающую освоение слушателями образовательных программ полностью или частично независимо от места нахождения слушателей: каналы связи, компьютерное оборудование, периферийное оборудование, программное обеспечение.

Таблица 6

Код и наименование компетенции	**Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК**
ПК 1.1 Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов	Тренажер для проведения сердечно- легочной реанимации у собак Электрифицированный стенд «Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий, мясных копчёностей, мясных консервов, топленого пищевого жира и кишечного сырья» Электрифицированный стенд «Анатомическое строение сельскохозяйственных животных» со сменными фолиями Электрифицированный стенд «Пищеварительная система сельскохозяйственных животных» со сменными фолиями Электрифицированный стенд «Нервная система сельскохозяйственных животных» со сменными фолиями Электрифицированный стенд «Мочеполовая система сельскохозяйственных животных» со сменными фолиями Электрифицированный стенд «Кровеносная система сельскохозяйственных животных» со сменными фолиями Электрифицированный стенд «Органы дыхания сельскохозяйственных животных» со сменными фолиями Автоматический биохимический анализатор Стол ветеринарный универсальный Ванна для животных Трап к ванне для животных Фен для животных Гриндер для обработки когтей
ПК 2.1 Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных	
ПК 3.1 Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств	

Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
	Складные настольные весы Весы напольные платформенные 1 23 400,00 Лампа Вуда с линзой «Сапфир» 1 15 400,00 Камера для хранения стерильных медицинских инструментов 14 200,00 Стерилизатор воздушный 1 24 300,00 Отоскоп 1 14 000,00 Экспресс — лаборатория «Контроль качество меда» 22 000,00 Грелка для животных электрическая 1 6 000,00 Инфузомат не шпринцевой 1 45 000,00 Центрифуга 1 42 000,00 Нитратомер для овощей 1 8 000,00 Машинка для стрижки Moser 1902.0460 8 000,00 Машинка для стрижки Moser 5640- 1 1801 2 000,00 Профессиональная машинка-для 1 стрижки животных Moser50 1250-0050 18 000,00 Ультразвуковой скалер 1 29 000,00 Морозильный ларь 1 17 200,00 Холодильник 1 13 000,00 Водонагреватель 1 8 000,00 Ареометр АМТ 1015-1040 1 633,00 1013840002 Бутирометр 1-6 для молока 10 430,00 1013640194 Воронка 75 * 10 88,00 1013640208 Зажим 16 911,43 1013840150 Игла хирургическая 5 825,00 1013840142 Камера Горяева 10 730,00 1013840158 Комплект хирургический 10 150,00 1013840133 Компрессорий 5 735,00 1013440102 Овоскоп ОН-10 1 1344,01 1013840148 Овоскоп ПКЯ Анализатор мочи Баня водяная WB - 2 Весы вк Ветеринарный ультразвуковой сканер Люминоскоп филин Микроскоп Сосуд Дьюара Трихинеллоскоп Узи с ректальным зондом Атлас анатомии домашних животных И. П. Осипов Видеофильмы по ОП 01

1.8.3. Требования к информационному и учебно-методическому обеспечению

Для реализации программы используются учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая

документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы.

Таблица 7 – Учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы

1. Нормативные правовые акты, иная документация
1.1 ГОСТ 33818-2016 Мясо говядины
1.2 ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части)
1.3 ГОСТ 31476-2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия
1.4 ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия
1.5 ГОСТ 19792-2017. Мёд натуральный. Технические условия
1.6 ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия
2. Основная литература
2.1 Внутренние болезни животных для ссузов/под ред. Г.Г. Щербакова. - СПб.: Лань, 2012. - 496с.
2.2 Волков, А. М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина; под общей редакцией А. М. Волкова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 235 с.
2.3 Гуреева, М. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / М.А. Гуреева. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. — 239 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0743-6. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1117218
2.4 Зоогигиена/ под ред. И.И.Кочиша.- СПб.: Лань, 2013. - 464 с
2.5 Матвеев, Р. Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: краткий курс / Р. Ф. Матвеев. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. - 128 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-063-4. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1061880
2.6 Полянцев Н.И. Акушерство, гинекология и размножение животных/Н.И. Полянцев, А.И. Афанасьев. - СПб.: Лань ,2012. - 400с.
2.7 Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум/В.В. Пронин, С.П. Фисенко. - СПб.: Лань, 2012. - 240с.
2.8 Сидорчук А.А. Ветеринарная санитария/А.А. Сидурчук, В.Л. Крупальник, Н.И. Попов, А.А. Глушков, С.В. Васенко. - СПб.: Лань, 2011. - 368с.
3. Дополнительная литература
3.1 Ковалев Ю.И. Технология и механизация животноводства/ Ю.И. Ковалев. - М.: Академия, 2000. - 416с.
3.2 Легеза В.Н. Животноводство/В.Н.Легеза. - М,: ПрофОбрИздат, 2001.-384 с.
3.3 Храмцов В.В. Основы ветеринарии/ В.А. Храмцов, А.В Коробов. - М.: КолосС, 2008. - 167с.
3.4 Некрасов Г.Д. Акушерство, гинекология и биотехника воспроизводство животных/ Г.Д. Некрасов, И.А.Суманова. - М.: Форум, 2011. - 176с.
3.5 Технология и механизация молочного животноводства/под ред.Е.Е.Хазанова. - СПб.: Лань, 2010. - 352с.
3.6 Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / А.Г. Хабибулин, К.Р. Мурсалимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2021. — 364 с.

3.7 Никитин, И. Н. Организация ветеринарного дела: учеб. пособие для студ. вузов по спец. 111801 «Ветеринария»; доп. УМО / И. Н. Никитин. - 4-е изд., перераб. И доп. - СПб. : Лань, 2013. - 288 с.
4. Интернет-ресурсы
4.1 http://www/juristlib.ru. – Электронная юридическая библиотека «ЮристЛиб»
4.2 http://www.consultant.ru/ - Консультант Плюс официальный сайт
4.3 http://window.edu.ru – Юридическое образование. Каталог. Единое окно доступа к образовательным ресурсам.
4.4 http://zhivotnovodstvo.net.ru
5. Электронно-библиотечная система
5.1 ЭБС «Лань»

1.8.4. Общие требования к организации учебного процесса

Общие требования к организации учебного процесса определяются локальными нормативными актами образовательной организации.

1.8.5. Сетевая форма обучения

Организация образовательного процесса при реализации Программы в сетевой форме осуществляется с привлечением материально-технических, научно-технических, учебно-методических, организационно-методических, информационно-коммуникационных и иных ресурсов и средств обучения организаций, участвующих в сетевом взаимодействии, а также силами научно-педагогических, педагогических и иных работников этих организаций.

В соответствие с договором о сетевом взаимодействии (№4-12/2024 от «9» декабря 2024 г) в реализации программ участвуют следующие организации:

Таблица 8 – Организация сетевого обучения

№	Наименование организации	Участвует в реализации следующих разделов (модулей), тем	Формы участия
1.	Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Корочанский сельскохозяйственный техникум»	Модуль 1. Стандарты по компетенции «Ветеринария». Разделы спецификации	Проведение лекционных, практических занятий, промежуточной и итоговой аттестации
		Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	
		Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности. Правила личной гигиены при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы	
		Модуль 4. Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	

№	Наименование организации	Участвует в реализации следующих разделов (модулей), тем	Формы участия
		Модуль 5. Приготовление химических реактивов для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения	
		Модуль 6. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в обеспечении пищевой безопасности на территории РФ	
		Модуль 7. Предубойное содержание и технология убоя сельскохозяйственных животных	
		Модуль 8. Созревание мяса. Изменения в мясе при хранении	
		Модуль 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя сельскохозяйственных и промысловых животных	
		Модуль 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и иной продукции из водных биологических ресурсов	
		Модуль 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	
		Модуль 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции	
		Модуль 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продукции пчеловодства	
		Модуль 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции растительного происхождения	
		Модуль 15. Основы технологии, гигиена, производства и ветеринарно-санитарная экспертиза готовой мясной продукции	
		Модуль 16. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясопродуктов	
		Модуль 17. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы с целью выявления фальсификаций продуктов питания	
		Итоговая аттестация	

1.8. Формы аттестации

Оценка качества освоения программы осуществляется в форме текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации (при наличии –

в соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой) и итоговой аттестации слушателей.

1.9.1 Текущий контроль успеваемости

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

1.9.2. Промежуточная аттестация

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой**.**

1.9.3. Итоговая аттестация

Освоение программы завершается итоговой аттестацией. Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки слушателей. Итоговая аттестация является обязательной для слушателей.

Итоговая аттестация проводится в форме экзамена**.**

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебно-тематический план программы. Порядок прохождения итоговой аттестации определяется локальными нормативными образовательной организации.

2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные материалы обеспечивают проверку достижения планируемых результатов обучения по программе и используются в процедуре текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации (при наличии) и итоговой аттестации.

2.1. Промежуточная аттестация

Освоение программы, в том числе отдельной ее части (модуля), может сопровождаться промежуточной аттестацией, проводимой в формах, в соответствии с учебным планом и рабочей программой.

Задания для промежуточной аттестации:

Коллоквиум по тематике вопросов, защита рефератов.

Вопросы для коллоквиума:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов.
2. Изменения, происходящие в яйце при хранении.
3. Санитарная оценка яиц в хозяйствах.
4. Требования, предъявляемые к качеству яиц.
5. Дезинфекция яиц.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.
7. Классификация меда.
8. Транспортировка и хранение меда.
9. Ветеринарно-санитарные требования при торговле медом на рынках.
10. Методы исследования меда.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.
12. Санитарные и технологические требования, предъявляемые к молоку как к сырью для изготовления молочных продуктов.
13. Требования, предъявляемые к пастеризованному молоку.
14. Использование побочных продуктов молока.
15. Санитарно-гигиенические требования при реализации молочных продуктов.
16. Действующие ГОСТы на молочные продукты.
17. Пороки молока.
18. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от больных коров.

19. Мясо, его пищевое и биологическое значение.

20. Морфологический и химический состав мяса различных видов убойных животных и птицы.

21. Влияние вида, пола, возраста породы животных и типов кормления на качество мяса.

22. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению.

23. Особенности созревания мяса больных, истощенных животных, её санитарная оценка.

24. Методы определения свежести мяса.

25. Санитарная оценка мяса различных категорий свежести.

26. Действующие ГОСТы на мясо.

27. Субпродукты, их классификация и пищевая ценность.

28. Основы технологии, гигиены переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.

29. Пищевые жиры.

30. Жировое сырье, его пищевое значение, сбор и переработка.

31. Виды и сорта пищевых топленых жиров.

32. Изменение жира в процессе производства и при хранении.

33. Технохимический контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза жиров.

34. Кишечное сырье.

35. Номенклатура комплектов кишок и их использование.

36. Сбор, консервирование и обработка кишок на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах.

37. Пороки кишок и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного

сырья.

38. Кровь.

39. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови.

2.2. Промежуточная аттестация

Примерный перечень тестовых вопросов для промежуточной аттестации

1.Утилизации подлежат туши и органы полученные –

а) от животных, убитых в агональном состоянии;

б) от животных больных сибирской язвой;

в) от животных больных бешенством;

г) от хорошо упитанных животных.

2.Утилизационные предприятия –

а) располагаются в одном дворе с мясокомбинатом;

б) располагаются за 500 м от мясокомбината;

в) изолированы, ограждены забором;

г) имеют свободный вход.

3.Направляют туши, органы животных для переработки на вареные, варено – копченые колбасы, консервы при –

а) доброкачественном течении ящура;

б) гриппе птиц;

в) признаках гнилостного разложения;

г) агональном состоянии.

4.Подлежать сжиганию туши и органы животных –

а) убитых в агональном состоянии;

б) больных сапом;

в) больных воспалением легких;

г) больных трихинеллезом.

5.Высокую усвояемость имеют жиры –

а) свиной;

б) козий;

в) птичий;

г) говяжий.

6.Пищевой жир получают из –

а) шпика;

б) жира - сырца;

в) жировой прослойки между мышечной тканью;

г) жировой прослойки, находящейся в полости желудка.

7.Сырье, поступающее в жировой цех, необходимо доставлять в таре из:

а) нержавеющей стали;

б) стекла;

в) пластика;

г) полиэтилена.

8.Наибольшую пищевую ценность представляют субпродукты –

а) желудок;

б) язык;

в) селезенка;

г) вымя.

9.Порча жира с признаками: жир белого или желтоватого цвета, с запахом старого сала, характерна для –

а) осаливании;

б) прогоркания;

в) увеличение кислотного числа;

г) гидролиз.

10. Срок хранения жира удлиняют с помощью –

а) проварки;

б) перетопления;

в) порезать;

г) промыть.

11. «……. – вытапливают из всех видов жира – сырца, а также при варке мясопродуктов».

12.Содержание влаги в жире определяют –

а) провариванием;

б) высушиванием;

в) пропариванием;

г) замораживанием.

13.Важным источником пополнения белковых, пищевых, кормовых ресурсов, получаемая при убое животных, является –

а) жир - сырец;

б) желчь;

в) кровь;

г) лимфа.

14.Сухой гематоген получают из крови:

а) лошадей;

б) крупного рогатого скота;

в) овец;

г) коз.

15. «…… - паренхиматозные органы и некоторые части тела убойных животных, используемые на пищевые цели».

16.Субпродукты для продажи на рынке должны поступать –

а) вместе с тушей;

б) самостоятельно;

в) только со шпиком;

г) только с головой.

17.Морфологический и химический состав мяса зависит от –

а) вида;

б) пола;

в) упитанности;

г) возраста.

18. «….. – масса животного, определяемая путем взвешивания или промерами».

19.Масса туши животного без головы, ног и внутренних органов, выраженная в килограммах

а) живой вес;

б) убойный вес;

в) убойный выход;

г) чистый вес.

20.Отношение убойного веса животного к его живому весу, выраженное в процентах –

а) живой вес;

б) убойный вес;

в) убойный выход;

г) чистый вес.

21.Масса животного, определяемая путем взвешивания –

а) живой вес;

б) убойный вес;

в) убойный выход;

г) чистый вес.

22.Наиболее ценной породой крупного рогатого скота представляют для мясной промышленности –

а) молочного направления;

б) мясного направления;

в) комбинированного направления;

г) весового направления.

23.Мясо и жир свиней мясо – сального типа используют –

а) в колбасном производстве;

б) для производства бекона;

в) для производства копченостей;

г) для производства консервов.

24.Свиньи мясного типа используются для производства –

а) колбасных изделий;

б) бекона;

в) копченостей;

г) консервов.

25.Ценное питательное мясо, напоминающее куриное, мясо –

а) кролика;

б) крупного рогатого скота;

в) свиньи;

г) овцы.

26. Животные, мясо которых с сильным запахом пота –

а) лошадь;

б) крупный рогатый скот;

в) свиньи;

г) овцы.

27.Различают мясо в зависимости от возраста –

а) молодых;

б) взрослых;

в) средних;

г) старых.

28.Упитанность мяса характеризуется степенью развития –

а) мышечной ткани;

б) соединительной ткани;

в) нервной ткани;

г) жировой ткани.

29.Мясо коров –

а) кирпично-красного цвета, плотной консистенции, имеет слабо выраженный специфический запах;

б) темно-красного цвета, плотной консистенции, запах мяса слабо выражен;

в) ярко-красного цвета, достаточно плотное, запах специфический, приятный;

г) бледно-розового цвета, со слабым выраженным запахом, жесткое.

30. Мышечная ткань, отделенная от видимых соединительных образований, жира, лимфоузлов и сосудов -

а) жилованное мясо;

б) обваленное мясо;

в) мясо на костях;

г) жирное мясо.

31.Цвет мяса лошади –

а) темно-красного цвета;

б) кирпично-красного цвета;

в) малиново-красного цвета;

г) от светло-красного до розовато-серого.

32.Цвет мяса мелкого рогатого скота -

а) темно-красного цвета;

б) кирпично-красного цвета;

в) малиново-красного цвета;

г) от светло-красного до розовато-серого.

33.Цвет мяса крупного рогатого скота -

а) темно-красного цвета;

б) кирпично-красного цвета;

в) малиново-красного цвета;

г) от светло-красного до розовато-серого.

34.Цвет мяса свиней -

а) темно-красного цвета;

б) кирпично-красного цвета;

в) малиново-красного цвета;

г) от светло-красного до розовато-серого.

35.Мясо свиньи имеет запах -

а) жира;

б) ароматный, приятный;

в) слегка отдает овчарней;

г) пота.

36. Мясо овец имеет запах -

а) жира;

б) ароматный, приятный;

в) слегка отдает овчарней;

г) пота.

37. Мясо крупного рогатого скота имеет запах -

а) жира;

б) ароматный, приятный;

в) слегка отдает овчарней;

г) пота.

38.Мясо только что убитого животного, плотной консистенции, без выражено приятно ароматического запаха, при варке дает мутноватый неароматный бульон является –

а) парным;

б) созревшим;

в) замороженным;

г) охлажденным.

39.Сложный комплекс биохимических и физико-химических процессов, протекающих в тканях мяса после убоя животного, в результате которых оно приобретает желательные качественные показатели, мясо считается –

а) парным;

б) созревшим;

в) замороженным;

г) охлажденным.

40.Операция, приводящая к прекращению жизни животного и обескровливание туши –

а) забеловка;

б) убой;

в) оглушение;

г) обескровливание.

Таблица 9 – Ключ к тесту (один правильный ответ равен одному баллу)

1.- а). 2.- в). 3.- а). 4.- б). 5.- в). 6.- б). 7.- а). 8.- б).	9.- а). 10.- б). 11.- сборный жир. 12.- б). 13.- в). 14.- б). 15.- субпродукты. 16.- а).	17.- в). 18. - живой вес. 19.- б). 20.- в). 21.- а). 22.- б). 23.- а). 24.- б).	25.- а). 26.- а). 27.- а); б). 28.- а). 29.- в). 30. - а). 31.- а). 32. - б).	33. - в). 34. - г). 35.- а). 36. - в). 37. - б). 38.- а). 39.- б). 40.- б).

Таблица 10 – Таблица перевода баллов в оценку

Оценка (пятибалльная шкала)	**«2»**	**«3»**	**«4»**	**«5»**
Оценка в баллах (стобалльная шкала)	0-19	20-27	28-35	36-40

2.3. Итоговая аттестация

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в виде экзамена.

Образцы заданий для итоговой аттестации

Задание: 1. Параметры микроклимата

С помощью электронного термометра определить среднюю температуру в помещении, с помощью гигрометра психрометрического определить: относительную влажность (R), дефицит насыщения воздуха (Дф), точку росы (Тр), с учетом того, что атмосферное давление составляет _____ мм рт.ст., а скорость движения воздуха _____ м/с. Площадь пола в помещении ___ м2.

Остекленная площадь окон ____ м2. Количество электрических ламп ___ шт мощностью _____ Вт каждая.

Необходимо с помощью люксметра определить освещенность в помещении и рассчитать: относительную площадь световых проемов, коэффициентом естественной освещенности, искусственную освещенность помещения с учетом, что освещенность вне помещения ___ лк.

Результаты и расчеты проводятся на бланках предоставляемых образовательной организацией с указанием норм для определенных животноводческих помещений.

Описание:

Соблюдение асептики, антисептики и правил личной гигиены.

Соблюдение правил техники безопасности.

Подготовка рабочего места.

Выбор последовательности действий в соответствии с требованием метода.

Заполнение бланков проведения исследований и расчетов.

Алгоритм работы:

Подготовка рабочего места.

Проведение измерения температуры, влажности и освещенности.

Проведение необходимых расчетов.

Заполнение бланков расчетов.

Уборка рабочего места

Необходимые приложения:

Психрометрический график, Максимальная упругость водяного пара в миллиметрах ртутного столба, бланки для проведения расчетов предоставляемые организацией с указанием норм температуры влажности и освещенности для животноводческих помещений.

Задание 2.

Провести органолептическую оценку корма для _____ в

соответствии с нормативным документом и записать результаты исследования в протокол.

Описание:

Соблюдение асептики, антисептики и правил личной гигиены.

Соблюдение правил техники безопасности.

Подготовка рабочего места.

Выбор последовательности действий в соответствии с требованием метода.

Заполнение протокола исследования.

Алгоритм работы:

Подготовка рабочего места.

Проведение исследования.

Заполнение протокола исследования

Уборка рабочего места.

Необходимые приложения:

Копия нормативного документа в соответствии с которыми проводится исследование корма (ГОСТ, ТУ, инструкция и т.д.). Бланк протокола органолептического исследования (бланк оформляется на усмотрение организатора).

Задание 3.

Провести отбор материала для лабораторных исследований в соответствии с нормативным документом, заполнить сопроводительные документы.

Описание:

Соблюдение асептики, антисептики и правил личной гигиены.

Соблюдение правил техники безопасности.

Подготовка рабочего места.

Выбор последовательности действий в соответствии с инструкцией.

Заполнение сопроводительных документов.

Алгоритм работы:

Подготовка рабочего места.

Забор материала.

Упаковка материала для транспортировки.

Заполнение сопроводительных документов.

Уборка рабочего места.

Необходимые приложения:

Бланк акта отбора проб и сопроводительного документа (бланки оформляется на усмотрение организатора)

Критерии оценивания:

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в таблице критерии оценивания.

Таблица 11 – Критерии оценивания

№	Задание	Критерий оценивания	Баллы
1	Параметры микроклимата	Подготовка рабочего места	1
		Проведение исследования	5
		Заполнение протокола исследования	3
		Уборка рабочего места, соблюдение ТБ	1
2	Органолептическую оценку корма	Подготовка рабочего места	1
		Проведение исследования	4
		Заполнение протокола исследования	3
		Уборка рабочего места, соблюдение ТБ	2
3	Отбор материала для лабораторных исследований	Подготовка рабочего места	1
		Забор материала	3
		Упаковка материала для транспортировки	2
		Заполнение сопроводительных документов	3
		Уборка рабочего места	1
		Итого	**30**

Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

РЕЦЕНЗИЯ

на дополнительную профессиональную программу повышения квалификации «Основы ветеринарно-санитарной экспертизы»

Полное наименование профессиональной образовательной организации - *Автономная некоммерческая организация «Центр опережающей профессиональной подготовки»*

Адрес профессиональной образовательной организации *- Белгородская обл., г. Белгород ул. Менделеева дом 6*

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Основы ветеринарно-санитарной экспертизы» направлена на совершенствование и повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации разработана в соответствии с профессиональным стандартом «Работник в области ветеринарии» (утвержден приказом Минтруда России от 12 октября 2021 г. № 712н).

Программа определяет:

- категорию слушателей: лица, имеющие или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование;
- трудоемкость обучения: 144 академических часа;
- форму обучения: очная.

Учебный план содержит перечень учебных модулей с указанием времени, отводимого на освоение, включая время, отводимое на теоретические и практические занятия.

Программы учебных модулей раскрывают рекомендуемую последовательность изучения разделов и тем, а также распределение учебных часов по разделам и темам.

Учебно-тематический план предусматривает изучение следующих учебных циклов:

Модуль 1. Стандарты по компетенции «Ветеринария». Разделы спецификации.

Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере.

Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности. Правила личной гигиены при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.

Модуль 4. Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией.

Модуль 5. Приготовление химических реактивов для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения.

Модуль 6. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в обеспечении пищевой безопасности на территории РФ.

Модуль 7. Предубойное содержание и технология убоя сельскохозяйственных животных.

Модуль 8. Созревание мяса. Изменения в мясе при хранении.

Модуль 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя сельскохозяйственных и промысловых животных.

Модуль 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и иной продукции из водных биологических ресурсов.

Модуль 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов.

Модуль 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции.

Модуль 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продукции пчеловодства.

Модуль 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции растительного происхождения.

Модуль 15. Основы технологии, гигиена, производства и ветеринарно-санитарная экспертиза готовой мясной продукции.

Модуль 16. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясопродкуктов.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Основы ветеринарно-санитарной экспертизы» соответствуют требованиям работодателя.

В учебном процессе рецензируемой программы применяются практико-ориентированные методы обучения активных форм проведения занятий.

Теоретическое обучение проводится в учебных кабинетах, оборудование и материально-техническое обеспечение которых соответствует требованиям к оборудованию и оснащенности образовательного процесса в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов. Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

К образовательному процессу по программе повышения квалификации привлекаются преподаватели, имеющие опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы.

Содержание программы повышения квалификации отражает последовательность формирования профессиональной компетенции. В полной мере отражены виды работ, направленные на приобретение умений.

Представленная дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Основы ветеринарно-санитарной экспертизы» соответствует требованиям, предъявляемым к программам повышения квалификации. Программа может быть рекомендована для использования в образовательном процессе.

Рецензент:

Ф.И.О. **Сапенко Анна Васильевна**

Место работы: **ОГАПОУ «Дмитриевский аграрный колледж»**

Должность: **Преподаватель**

Подпись_____

РЕЦЕНЗИЯ

на дополнительную профессиональную программу повышения квалификации «Технологии диагностики и обслуживания сельскохозяйственных машин и оборудования»

Полное наименование профессиональной образовательной организации – *Автономная некоммерческая организация «Центр опережающей профессиональной подготовки»*

Адрес профессиональной образовательной организации – *Белгородская обл., г.Белгород ул.Менделеева дом 6*

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

Программа определяет уровень и нормативный срок обучения.

Нормативный срок обучения составляет 72 часа.

В программе дана краткая характеристика деятельности обучающихся.

Учебный план содержит перечень учебных предметов профессионального обучения с указанием времени, отводимого на освоение учебных предметов, включая время, отводимое на теоретические и практические занятия.

В учебном процессе рецензируемой программы применяются практико-ориентированные методы обучения активных и интерактивных форм проведения занятий.

Теоретическое обучение проводится в учебных кабинетах, оборудование и материально-техническое обеспечение которых соответствует требованиям к оборудованию и оснащенности образовательного процесса в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

К образовательному процессу по программе профессиональной подготовки привлекаются преподаватели имеющие опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы.

Профессиональная подготовка завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

По результатам квалификационного экзамена выдается свидетельство о профессии рабочего по образцу, самостоятельно устанавливаемому образовательной организацией.

Представленная программа соответствует требованиям, предъявляемым к программам профессиональной подготовки. Данная программа может быть рекомендована к использованию в профессиональных образовательных организациях.

Рецензент:

Директор АНО

«Корпоративная Академия

«Большое крыло» _____/Юдина Е.С.

РЕЦЕНЗИЯ
на дополнительную профессиональную программу повышения квалификации «Основы ветеринарно-санитарной экспертизы»

Полное наименование профессиональной образовательной организации – *Автономная некоммерческая организация «Центр опережающей профессиональной подготовки»*
Адрес профессиональной образовательной организации – *Белгородская обл., г.Белгород ул.Менделеева дом 6*

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

Программа определяет уровень и нормативный срок обучения.

Нормативный срок обучения составляет 144 часа.

В программе дана краткая характеристика деятельности обучающихся.

Учебный план содержит перечень учебных предметов профессионального обучения с указанием времени, отводимого на освоение учебных предметов, включая время, отводимое на теоретические и практические занятия.

В учебном процессе рецензируемой программыприменяются практико-ориентированные методы обучения активных и интерактивных форм проведения занятий.

Теоретическое обучение проводится в учебных кабинетах, оборудование и материально-техническое обеспечение которых соответствует требованиям к оборудованию и оснащенности образовательного процесса в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

К образовательному процессу по программе профессиональной подготовки привлекаются преподаватели имеющие опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы.

Профессиональная подготовка завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

По результатам квалификационного экзамена выдается свидетельство о профессии рабочего по образцу, самостоятельно устанавливаемому образовательной организацией.

Представленная программа соответствует требованиям, предъявляемым к программам профессиональной подготовки. Данная программа может быть рекомендована к использованию в профессиональных образовательных организациях.

Рецензент:

Директор АНО

«Корпоративная Академия

«Большое крыло» _____/Юдина Е.С.

