Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ПМ.03

«Участие в проведении ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»

Цель и задачи ПМ:

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

иметь практический опыт:

- предубойного осмотра животных;
- участие 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 происхождения, 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 профилактику;
- методики обеззараживания несоответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;
- правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

Содержание дисциплины:

ИЗУЧАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ РАЗДЕЛЫ И ТЕМЫ:

Раздел ПМ 1 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

МДК 03.01. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

Тема 1.Убойные животные и факторы определяющие категории их упитанности. Транспортирование животных (птицы)

Тема 2. Предубойное содержание и убой
Тема 3 Морфологический, химический состав мяса, товароведческая оценка. Изменения в мясе после убоя и при хранении
Тема 4 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных

Тема 5. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови. Утилизация конфискантов

Тема 6 Методика и ветеринарно-санитарный контроль готовой продукции животноводства

Тема 7 Методики обеззараживания несоответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения

Тема 8 Правила и методика проведения патологоанатомического вскрытия

Тема 9. Стандартизация и сертификация готовой продукции.

Обязательных аудиторных – 150 часов

В том числе: теоритических – 88 часов, практических – 24 часа, лабораторных – 38 часов

Итоговая аттестация – Квалификационный экзамен

Образовательные технологии, используемые при реализации программы.

При реализации настоящей программы используются как традиционные технологии (чтение лекций и проведение лабораторных занятий), так и инновационные технологии:

- проблемно-поисковые технологии (работа в малых группах);
- интерактивные лекции (лекции – читаются совместно с 2-3 студентами);
- игровые технологии (деловые и ролевые игры);
- информационные технологии (на лекционных занятиях используются мультимедийные презентации, выполненные в программе POWER POINT).