

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Дагестанский государственный аграрный университет  
им. М.М.Джамбулатова»  
Аграрно-экономический техникум**



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01. Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий**

**МДК 01.02. Ветеринарно-санитарная экспертиза  
для специальности**

**среднего профессионального образования  
36.02.01 Ветеринария**

**Форма обучения - очная**

**Махачкала 2023**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 36.02.01 «Ветеринария».

Организация-разработчик: Аграрно-экономический техникум Дагестанского ГАУ  
им. М.М. Джамбулатова

**Разработчик:**

преподаватель ПЦК общепрофессиональных

и специальных дисциплин по специальности  
ветеринария  
(занимаемая должность)



(подпись)

к.б.н. Д.А. Аветисова

(степ., инициалы, фамилия)

Одобрено на заседании ПЦК  
Общепрофессиональных специальных дисциплин  
«17» марта 2023 г., протокол № 7



Бариев Ю.А.

Председатель ПЦК

(подпись)

(степ., инициалы, фамилия)



**Эксперт:**

Начальник ветеринарной станции Ленинского района г. Махачкала

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ.01. Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий**

### **МДК 01.02. Ветеринарно-санитарная экспертиза**

#### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 36.02.01 Ветеринария в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) :

ПК 1.1. Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов.

ПК 1.2. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных..

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована:

- в дополнительном профессиональном образовании по программе повышения квалификации при наличии начального профессионального образования по профессии ветеринарный фельдшер;
- в профессиональной подготовке и переподготовке работников в области сельского хозяйства при наличии среднего или высшего профессионального образования нетехнического профиля;

## **1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля**

**Цель** - подготовить специалиста, будущего ветеринарного фельдшера, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

### **Задачи:**

- приобрести навыки самостоятельно решать основные вопросы, связанные с заготовкой, транспортировкой, хранением, переработкой и реализацией мясного сырья и продуктов;
- уметь в производственных условиях применять методы контроля и оценки сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения;
- освоить проведение ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;
- приобрести навыки по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств и проводить ветеринарно-санитарные мероприятия в случаях обнаружения болезней животных, опасных для человека

Процесс изучения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов направлен на формирование следующих компетенций:

- проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной
- продукции животноводства и растениеводства, знать правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе;

### **иметь практический опыт:**

- контроле санитарных и зоогигиенических параметров в животноводческих и птицеводческих помещениях;
- проверке санитарного состояния пастбищ и мест водопоя животных;
- контроле санитарных показателей различных видов кормов для животных;
- отборе материала для лабораторных исследований;
- проверке средств для транспортировки животных на предмет соответствия ветеринарно-санитарным правилам;
- оформлении результатов контроля;
- осуществлении контроля соблюдения правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в животноводстве;
- проведении дезинфекции животноводческих и птицеводческих помещений, мест временного содержания животных и птицы, оборудования, инвентаря и агрегатов, используемых в животноводстве и птицеводстве;
- дезинсекции и дератизации животноводческих и птицеводческих объектов;
- утилизации трупов животных, биологических отходов и ветеринарных препаратов;
- стерилизации ветеринарного инструментария;

- подготовке средств для выполнения ветеринарно - санитарных мероприятий и соответствующего инструментария в зависимости от условий микроклимата и условий среды;
- предубойном осмотре животных и послеубойном ветеринарно - санитарном осмотре туш и органов животных.
- предубойного осмотра животных;
- участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения.

**уметь:**

- определять органолептически, визуально и по показателям отклонения от нормы зоогигиенических параметров на объектах животноводства;
- использовать метрологическое оборудование для определения показателей микроклимата;
- использовать средства индивидуальной защиты работниками животноводческих объектов;
- использовать оборудование, предназначенное для санации животноводческих помещений;
- пользоваться техническими средствами и методами для проведения стерилизации;
- готовить рабочие растворы средств проведения ветеринарно-санитарных мероприятий согласно инструкциям и наставлениям с соблюдением правил безопасности;
- применять нормативные требования в области ветеринарии;
- интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных;
- 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:**

- нормативные зоогигиенические и ветеринарно-санитарные показатели в животноводстве;
- ветеринарно-санитарные и зоогигиенические требования к условиям содержания и кормления животных;
- правила отбора проб кормов, смывов, материалов для лабораторных исследований;
- методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации объектов животноводства;
- методы стерилизации ветеринарного инструментария;
- правила сбора и утилизации трупов животных и биологических отходов;
- правила утилизации ветеринарных препаратов;
- методы проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней;

- методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных;
- нормативные акты в области ветеринарии;
- требования охраны труда.
- правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и 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.

### **1.3.Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

#### **МДК 01.02. Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Всего - **536** часов;

максимальной учебной нагрузки обучающегося **180** часов , включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **170** часа;

самостоятельной работы обучающегося - **4** часа.

производственная практика - **144** часа.

учебная практика - **216** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.01 является овладение обучающимися видов профессиональной деятельности (ВПД) МДК 01.01. и 02.02 в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов.
ПК 1.2	Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.
ПК 1.3	Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.



### **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Тематический план профессионального модуля**

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов 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
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>ПК 3.1-3.8</b>	<b>Введение</b>	<b>2</b>	<b>2</b>						
<b>ПК 1.1, 1.2, 1.3</b>	<b>Раздел 1. Убойные животные. Транспортирование животных (птицы). Предубойное содержание и убой. Методика осмотра голов, туш и внутренних органов</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	6	-			-	
<b>ПК 1.2, 1.3</b>	<b>Раздел 2. Морфология, химия и товароведения мяса. Изменения в мясе после убоя и при хранении</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	4	-		-	-	
<b>ПК 1.2</b>	<b>Раздел 3. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови. Утилизация ветеринарных конфискатов</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	2					
<b>ПК 1.2, 1.3</b>	<b>Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инфекционной, инвазионной, незаразной этиологии, отравлениях и радиационном загрязнении</b>	<b>30</b>	<b>28</b>	8		<b>2</b>			
<b>ПК 1.2, 1.3</b>	<b>Раздел 5. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	4					
<b>ПК 1.2, 1.3</b>	<b>Раздел 6. Обезвреживание туш и внутренних органов больных</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	4					

	животных								
ПК 1.2, 1.3	Раздел 7. Ветеринарно-санитарный и производственный контроль при консервировании мяса и мясопродуктов	20	18	8		2			
ПК 1.2, 1.3	Раздел 8. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов	20	20	10					
ПК 1.2, 1.3	Раздел 9. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы яиц	14	14	6					
ПК 1.1, 1.2, 1.3	Раздел 10. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и ее продуктов	8	8	4					
ПК 1.2, 1.3	Раздел 11. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы меда	8	8	4					
ПК 1.2, 1.3	Раздел 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	16	16	12					
	<b>Итого</b>	<b>174</b>	<b>170</b>	62		<b>4</b>			
	<b>Учебная практика</b>	<b>216</b>						<b>216</b>	
	<b>Производственная практика, часов</b>	<b>144</b>							<b>144</b>
	<b>Всего</b>	<b>536</b>	<b>170</b>	82		<b>4</b>		<b>216</b>	<b>144</b>

Раздел профессионального модуля - часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 01.02. Ветеринарно-санитарная экспертиза</b>		<b>270</b>	
<b>Введение</b>	Краткие исторические сведения о развитии отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. Роль дисциплины в подготовке специалиста.	<b>2</b>	<b>1</b>
<b>Раздел 1. Убойные животные. Транспортирование животных (птицы). Предубойное содержание и убой. Методика осмотра голов, туш и внутренних органов</b>		<b>26</b>	
<b>Тема 1.2. Убойные животные.</b>	<b>Содержание</b> 1. Характеристика животных, предназначенных для уоя 2. заготовка и современные требования, предъявляемые к ним.	<b>2</b>	<b>1</b>
<b>Тема 1.3. Методика определяющие категории упитанности животных</b>	<b>Содержание</b> <b>Практическая работа</b> 1. .Значение откорма и нагула животных, ветеринарно-профилактические мероприятия при их заготовке. 2.Методы определения упитанности скота и птицы. 3. Действующие ГОСТы.	<b>2</b>	<b>1,2</b>
<b>Тема 1.4. Транспортирование животных.</b>	<b>Содержание</b> 1. Задачи ветеринарной службы при транспортировании убойных животных. Способы транспортирования: перевозка автомобильным, железнодорожным и водным транспортом, перегон животных. 2. Подготовка животных к транспортированию 3. Болезни животных, связанные с транспортированием. Изолирование и карантинирование животных.	<b>2</b>	<b>1</b>

<b>Тема 1.5.</b> Транспортировка скоропортящихся продуктов и животного сырья	<b>Содержание</b> 1 Способы перевозки,. 2. Температурный режим, сроки и правила перевозки скоропортящихся продуктов	<b>2</b>	1
<b>Тема 1.6.</b> Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте.	<b>Содержание</b> 1. Оформление транспортной документации. 2. Порядок ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных.	<b>2</b>	1
<b>Тема 1.7.</b> Предприятия по переработке животных (птицы).	<b>Содержание</b> 1. Типы и структура боенских мясоперерабатывающих предприятий, их экономическая и производственная характеристика. 2. Ветеринарно-санитарные требования при строительстве и эксплуатации мясо- и птицекомбинатов, боен, убойных пунктов и площадок, ветеринарно-санитарных блоков в промышленных комплексах 3. Водоснабжение, удаление сточных вод, их очистка и обеззараживание с соблюдением требований закона по охране природы.	<b>2</b>	1
<b>Тема 1.8</b> Санитарно-гигиенические требования к мясоперерабатывающим предприятиям Гигиена труда	<b>Содержание</b> 1.. Роль и значение ветеринарной службы в работе мясоперерабатывающих предприятий по выпуску доброкачественной продукции. 2. Дезинфекция, требования к дезинфицирующим веществам, применяемым на мясоперерабатывающих предприятиях. Дезинсекция, дератизация 3. Личная гигиена и гигиена труда.	<b>2</b>	1
<b>Тема 1.9.</b> Подготовка животных (птицы) к убою, убой животных (птицы).	<b>Содержание</b> 1 .Современные технологические схемы убоя животных (птицы) 2 . Первичной переработки туш (тушек) и органов.	<b>2</b>	1
<b>Тема 1.10.</b> Основы технологии и гигиена первичной переработки животных.	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1. Особенности технологии переработки туш различных видов животных на конвейерных линиях мясокомбинатов 2. Процесс убоя и обработки туш скота, птицы. 3. Санитарный контроль технологических процессов. Понятие об убойной массе и убойном выходе продукции. Нормативы выхода массы мяса, жира-сырца, субпродуктов.	<b>2</b>	1,2
<b>Тема 1.11.</b> Топография лимфатических узлов	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	1

животных	1. Определить топографию и морфологические особенности лимфатических узлов головы, туши, внутренних органов у различных видов животных		
<b>Тема 1.12.</b> Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш	<b>Содержание</b> 1. Методика и техника послеубойного исследования головы, туш животных. 2. Методика и техника послеубойного исследования внутренних органов животных. 3. Особенности осмотра органов и тушек кроликов и птицы	<b>2</b>	<b>1</b>
<b>Тема 1.13.</b> Организация и методика послеубойного осмотра внутренних органов		<b>2</b>	<b>1</b>
<b>Тема 1.14.</b> Клеймение туш	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1. Методика проведения клеймения туш. 2. Виды клейм в зависимости от вида и категории упитанности	<b>2</b>	<b>1,2</b>
<b>Раздел 2. Морфология, химия и товароведения мяса. Изменения в мясе после убоя и при хранении</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Общее понятие о мясе. Морфология и химия мяса. Созревание мяса	<b>Содержание</b> 1. Мясо, его пищевое и биологическое значение. Морфологический и химический состав мяса различных видов животных и птиц. 2. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности животных, термическому состоянию и пищевому назначению. Распознавание мяса диких животных. 3. Созревание (ферментации) мяса, его сущность и факторы, влияющие на данный процесс. 4. Особенности созревания мяса больных, переутомленных и истощенных животных..	<b>2</b>	<b>1</b>
<b>Тема 2.2 .</b> Товароведение мяса	<b>Содержание</b> <b>1.</b> Товароведческая оценка мяса.	<b>2</b>	<b>1,2</b>
<b>Тема 2.3.</b> Изменения в мясе после убоя и при хранении (пороки мяса)	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1. Пороки мяса 2. Причины и их сущность. 3. Санитарная оценка	<b>2</b>	<b>1,2</b>

<b>Тема 2.4.</b> Определение свежести образцов мяса	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1.Органолептическая оценка. Проба варкой 2.Физико-химическое исследование 3. Бактериоскопия	<b>2</b>	1,2
<b>Раздел 3. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых жиров,кишечного сырья, крови. Утилизация ветеринарных конфискатов</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 3.1</b> Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови	<b>Содержание</b> 1.. Субпродукты, их классификация и пищевая ценность. 2.Основы технологии, гигиена переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.	<b>2</b>	1
<b>Тема 3.2.</b> Пищевые жиры	<b>Практические занятия</b> 1. Жировое сырье, его пищевое значение 2. .Органолептическое исследование 3. Лабораторное исследование	2	1,2
<b>Тема 3.3.</b> Переработка технического сырья на кормовые цели. Утилизация ветеринарных конфискатов	<b>Содержание</b> 1.Виды сырья для переработки на кормовые цели 2.Способы переработки 3.Утилизация	<b>2</b>	1
<b>Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инфекционной, инвазионной, незаразной этиологии, отравлениях и радиационном загрязнении</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 4.1.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при инфекционных болезнях	<b>Содержание</b> 1. Предубойная и послеубойная диагностика основных инфекционных болезней. 2. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя, при обнаружении инфекционных болезней передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты. 3. Ветеринарно-санитарные	<b>8</b>	1

	<b>Практические занятия</b> Исследование мяса на бруцеллез, туберкулез Санитарная оценка	<b>2</b>	1,2
	<b>Практические занятия</b> Отбор проб Исследование мяса на лептоспироз, сибирскую язву Санитарная оценка	<b>2</b>	1,2
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1 .Проработка конспектов занятий и учебной литературы 2 .Составления тестов, кроссворда по темам 3 . Написание реферата по теме «Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при инфекционном ларинготрахеите, пастереллезе и чуме птиц»ё	2	
Тема 4.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при инвазионных болезнях	<b>Содержание.</b> 1.Предубойную и послеубойную диагностику животных (птицы) при болезнях инвазионной этиологии и ветеринарно-санитарную оценку туш и органов. 2. 2. Локализация возбудителя в тканях и органах животных. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении болезней инвазионной этиологии, передающихся и не передающихся человеку через мясо. Ветеринарно-санитарная оценка тушек птицы и кроликов при обнаружении болезней инвазионной этиологии 3.Дифференциальная диагностика.	<b>6</b>	1
Тема 4.3 Исследование мяса при трихинеллезе	<b>Практические занятия</b> 1 .Трихинелоскопия 2.Санитарная оценка	<b>2</b>	1,2
Тема 4.4 Исследование мяса при цистицеркозе	<b>Практические занятия</b> 1 Отбор проб. Методы исследования 2.Санитарная оценка	<b>2</b>	1,2
Тема 4.5 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях незаразной этиологии.	<b>Содержание.</b> 1. ВСЭ туш и органов животных при незаразных болезнях. При септических процессах, органов дыхания, маститах, патологии обмена веществ, ожоговых и механических травмах.	<b>2</b>	1
	2.ВСЭ туш и органов животных перенесших острые отравления и подвергнутых обработкам пестицидами, лечению антибиотиками. 3.Сроки убоя животных (птицы), подвергшихся воздействию сильно	<b>2</b>	1



	действующих и радиоактивных веществ. Санитарная оценка продуктов убоя.		
	<b>Практические занятия</b> 1 Отбор проб. Методы исследования мяса и внутренних органов при незаразной этиологии 2 .Санитарная оценка	<b>2</b>	1,2
<b>Раздел 5. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы</b>		<b>10</b>	
Тема 5.1. Пищевые токсикоинфекции	<b>Содержание</b> <b>. Содержание</b> 1.Современные понятия о пищевых заболеваниях людей, их классификация по этиологическому признаку. Роль мяса, мясных и других продуктов животного происхождения в возникновении пищевых заболеваний. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Характеристика бактерий рода сальмонелла. Методы типизации сальмонеллезных бактерий. Патогенность сальмонелл для животных и людей. Санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелла. 2. Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенными микроорганизмами. Характеристика бактерий, методы типизации и дифференциации. Патогенность бактерий для животных и человека. Источники и пути инфицирования мяса и других продуктов и их санитарная оценка при обсеменении микроорганизмами.	<b>4</b>	1
<b>Тема 5.2.</b> Пищевые токсикозы	<b>Содержание</b> 1.Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками, анаэробными микроорганизмами. Эпидемиологическая роль отдельных пищевых продуктов в развитии токсикозов стафилококковой этиологии и ботулизма у человека. Санитарная оценка продуктов, обсемененных стафилококками, токсигенными стрептококками к клостридиум ботулизм. 2.. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов. Действующие ГОСТы	<b>2</b>	1
<b>Тема 5.3</b> Исследование мяса на наличие бактерий рода сальмонелл, условно патогенных микроорганизмов, токсигенных стафилококков и стрептококков микрофлоры.	<b>Практические занятия</b> 1. Отбор проб, упаковывание, оформление сопроводительных документов 2. Пересылка материала для бактериологического исследования в лабораторию; 3. Методика исследования. Санитарная оценка	<b>2</b>	1,2

<b>Тема 5.4.</b> Исследование мясных продуктов на наличие бактерий рода сальмонелла, ботулизме.	<b>Практические занятия</b> 1. Отбор проб, пересылка материала 3.Методика исследования. Санитарная оценка	<b>2</b>	<b>1,2</b>
<b>Раздел 6. Обезвреживание туш и внутренних органов больных животных</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 6.1.</b> Убой больных животных и порядок его проведения	<b>Содержание</b> 1 Порядок проведения убоя больных животных, болезни при которых он запрещен	<b>2</b>	<b>1,2</b>
<b>Тема 6.2</b> Различия мяса и внутренних органов здоровых, больных и убитых в агональном состоянии	<b>Практические занятия</b> 1.Различие мяса и внутренних органов здоровых, больных и убитых в агональном состоянии животных в органолептической характеристике 2. Распознавание мяса здоровых , больных и убитых в агональном состоянии животных по результатам микроскопия мазков-отпечатков, величине pH, реакции на пероксидазу формольной реакции.	<b>2</b>	<b>1, 2</b>
<b>Тема 6.3.</b> Санитарная оценка продуктов убоя. Обезвреживание мяса и мясных продуктов. Режимы обезвреживания	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1 Санитарная оценка продуктов убоя.. 2. Обезвреживание мяса и мясных продуктов высокой, низкой температурой и посолом. Режимы обезвреживания. Пути реализации обезвреженных продуктов Действующие ГОСТы	<b>2</b>	<b>1,2</b>
<b>Тема 6.4.</b> Пути реализации обезвреженных продуктов. Действующие ГОСТы	<b>Содержание :</b> 1.Способы реализации обеззараженных продуктов. 2.Действующие ГОСТы.	<b>2</b>	<b>1</b>
<b>Раздел 7. Ветеринарно-санитарный и производственный контроль при консервировании мяса и мясопродуктов</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 7.1.</b> Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов, биологические принципы, санитарное и экономическое значение	<b>Содержание</b> 1 .Краткие сведения о новых методах консервирования мяса, сублимационная сушка, ультрафиолетовое и инфракрасное облучение, сверхвысокочастотный нагрев. 2.Биологические принципы, санитарное и экономическое значение	<b>2</b>	<b>1</b>
<b>Тема 7.2.</b> Консервирование мяса низкой и высокой температурой	<b>Содержание</b> 1 . Замораживание мяса в блоках. Требование ГОСТов к охлажденному и мороженому мясу. Потери мяса при обработке холодом и сроки хранения его в холодильниках. Пороки охлажденного и мороженого мяса. 2.Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой.	<b>2</b>	<b>1</b>

<b>Тема 7.3.</b> Методы исследования и санитарная оценка мясных баночных консервов. Пороки баночных консервов. Действующие ГОСТы на консервы.	<b>Практическое занятие</b> <b>Содержание</b> 1. Основы производства мясных консервов. 2. Методы исследования и оценка качества мясных баночных консервов 3. Лабораторное исследование 4. Санитарная оценка баночных консервов виды пороков мясных баночных консервов	2	1,2
<b>Тема 7.4</b> Сущность и способы посола. Консервирование мяса поваренной солью	<b>Содержание</b> 1. Сущность и способы посола. 2. Ингредиенты посолочных смесей и их роль. 3. Изменения в мясе при посоле 4. Пороки и ветеринарно-санитарная экспертиза солонины 5. Условия хранения солонины	2	1
<b>Тема 7.5.</b> Консервирование мяса копчением	<b>Содержание</b> 1. Сущность и способы посола, 2. Использование копчения при консервировании мяса. 3. Виды копчения	2	1
<b>Тема 7.6.</b> Краткая характеристика современного колбасного производства. Сырье и его подготовка.	<b>Содержание</b> 1. Производство колбасных изделий 2. Сырье и его подготовка для производства колбасных изделий	2	1
<b>Тема 7.7.</b> Основы технологии производства вареных, варено-копченых, сырокопченых колбас	<b>Содержание</b> <b>Практические занятия</b> 1. Технологический процесс изготовления вареных, полукопченных, варено-копченных, сырокопченных колбас	2	1,2
<b>Тема 7.8.</b> Упаковка, хранение и транспортирование. Действующие ГОСТы на колбасные изделия.	<b>Содержание</b> 1. Способы упаковки 2. Температурный режим хранения и транспортирование колбасных изделий 3. Действующие ГОСТы на колбасные изделия.	2	1
<b>Тема 7.9.</b> Методика ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий	<b>Практические занятия</b> 1. Определение свежести вареных колбас. 3. Органолептическое исследование 2. Химическое и бактериологическое исследование колбас.	2	1,2
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	2	

	2. Написать доклад на тему: «Виды оболочек, применяемые при производстве колбас», «Технология производства ветчино-рубленых изделий и их ветеринарно-санитарная экспертиза»		
<b>Раздел 8. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 8.1</b> Состав и химические свойства молока. Микрофлора молока.	<b>Содержание</b> 1.Химический состав и пищевая ценность молока. 2. Факторы, влияющие на химический состав, свойства молока.	<b>2</b>	1
<b>Тема 8.2</b> Методы определения сортности молока, чистоты молока	<b>Практические занятия</b> Методы определения кислотности, плотности, обсемененности	<b>2</b>	1,2
<b>Тема 8.3.</b> Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока.	<b>Содержание</b> 1.Контроль санитарного качества молока на фермах» 2.Мероприятия по повышению качества молока 3.Правила личной и производственной гигиены работников фермы..	<b>2</b>	1
<b>Тема 8.4.</b> Пороки молока и способы их предупреждения. Способы обезвреживания молока	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1.Причины возникновения пороков 2.Способы предупреждения пороков молока 3.Пороки вкуса, цвета, запаха и консистенции	<b>2</b>	1,2
<b>Тема 8.5.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза молока	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1. Взятие средней пробы молока 2.Органолептическое исследование 3. Лабораторные методы исследования молока	<b>2</b>	1,2
<b>Тема 8.6.</b> Болезни животных передающиеся человеку через молоко	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1.Инфекционные болезни передающиеся через молоко 2.Маститное молоко 3.Способы и режимы обезвреживания молока	<b>2</b>	1, 2
<b>Тема 8.7.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	<b>Содержание</b> 1 .Кисломолочных продуктов их диетическое и лечебное значение. 2 .Способы приготовления простокваши, кефира, кумыса,	<b>2</b>	1

Тема 8.8. Ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла	Практические занятия Содержание 1 .Санитарные и технологические	2	1, 2
Тема 8.9. Ветеринарно-санитарная экспертиза сыров	требования, предъявляемые к молоку как к сырью для изготовления масла и сыров 2 .Пороки масла и сыра 3 . Органолептические и лабораторные методы исследования	2	1, 2
Раздел 9. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы яиц		14	
Тема 9.1. Пищевое значение яиц, их строение и химический состав.	Содержание 1.Питательная ценность яиц 2. Химический состав 3. Строение яиц	2	1
Тема 9.2. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, упаковке, транспортировании и хранении яиц	Содержание 1 .Санитарные требования при сборе яиц 2 .Температурный режим хранения яиц 3 . Упаковка, приемка и транспортировка яиц	2	1
Тема 9.3. Пороки яиц	Практические занятия Содержание 1.Пищевые пороки яиц 2.Технические пороки яиц 3.Санитарная оценка	2	1, 2
Тема 9.4. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных.	Содержание 1.Микрофлора яиц 2.Пути заражения яиц 3.Болезни передающиеся человеку через пищевые яйца	2	1
Тема 9.5. Технологический процесс производства яйцепродуктов	Содержание 1.Процесс изготовления мороженных яйцепродуктов 2.Сухие молочные яйцепродукты 3.Использование, сроки хранения сухих и мороженных яйцепродуктов	2	1
Тема 9.6. Товароведческая оценка куриных яиц.	Практические занятия Содержание 1.Классификация яиц по категориям 2.Сортировка яиц	2	1, 2

	3. Характеристика диетических и столовых яиц		
Тема 9.7. Ветеринарно-санитарная оценка яиц	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1. Наружный осмотр 2. Овоскопирование 3. Люминесцентный анализ	2	1, 2
<b>Раздел 10. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и ее продуктов</b>		8	
Тема 10.1. Ветсанэкспертиза рыбы при инфекционных болезнях	<b>Содержание</b> 1. Диагностика основных инфекционных болезней рыбы проведение 2. Ветеринарно-санитарных мероприятий при их обнаружении; 3. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку рыбу и рыбную продукцию.	2	1
Тема 10.2. Ветсанэкспертиза рыбы при инвазионных болезнях.	<b>Содержание</b> <b>1.</b> Диагностика основных инвазионных болезней рыб и проведение ветеринарно-санитарных мероприятий при их обнаружении <b>2.</b> Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при обнаружении инвазионных болезней, передающихся и не передающихся человеку через рыбу и рыбную продукцию.. <b>3.</b> Санитарная оценка	2	1
Тема 10.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей, парной, мороженной, вяленой, копченый рыбы	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1. Химический состав рыбы, товароведческая оценка 2. Виды, режимы и способы охлаждения, замораживания, посола, вяления, копчения рыбы 3. Пороки рыбы и их санитарная оценка	2	1
Тема 10.4. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1. Отбор проб 2. Органолептическое исследование 3. Лабораторные методы 4. Химические методы 5. Доброкачественность и санитарная оценка	2	1,2

<b>Раздел 11. Методики ветеринарносанитарной экспертизы меда</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 11.1.</b> Мед. Виды, химический состав меда. Падевый мед	<b>Содержание</b> 1. Виды меда 2. Химический состав 3. Пищевая ценность меда 4. Отличия падевого меда от цветочного	<b>2</b>	1
<b>Тема 11.2.</b> Методы определения фальсификации меда	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1. Отбор проб для исследования 2. Лабораторные методы постановки реакции на содержание в меде сахара, патоки, крахмала, муки и других примесей	<b>2</b>	1,2
<b>Тема 11.3.</b> Гигиенические требования, предъявляемые к таре. Хранение меда	<b>Содержание</b> 1. Требование к таре 2. Температурный режим хранения 3. Упаковка и транспортирование меда	<b>2</b>	1
<b>Тема 11.4.</b> Методы исследования меда	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1. Взятие проб для исследования 2. Органолептическое исследование 3. Лабораторные методы исследования 4. Физико-химические показатели меда	<b>2</b>	1,2
<b>Раздел 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 12.1.</b> . Положение о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке Документация на продовольственных рынках	<b>Содержание</b> 1. Положение, устройство и оборудование лаборатории ветсанэкспертизы на рынках 2. Функции и задачи и работников лаборатории 3. Правила доставки на рынок пищевых продуктов 4. Ознакомление с документацией на мясомолочных пищевых станциях и регистрации поступающей пищевой продукции	<b>2</b>	1
<b>Тема 12.2.</b> Порядок и методы исследования на	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	1,2

рынке мясных (птице) продуктов	<b>Содержание</b> 1. Правила и порядок приема мяса (птице) и мясных продуктов на рынок 2. Сопроводительные документы при приеме мяса (птице) и мясных продуктов на рынке 3. Особенности и порядок ветеринарно- санитарной экспертизы мяса (птице) и мясных продуктов на рынке		
<b>Тема 12.3.</b> Порядок и методы исследования на рынке молочных продуктов	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1. Правила и порядок приема молока и молочных продуктов на рынок 2. Сопроводительные документы при приеме молока и молочных продуктов. Отбор проб 3. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на рынках	2	1,2
	<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Написать доклад на тему: «. Денатурация молока, непригодного к использованию на пищевые цели».	2	
<b>Тема 12.4.</b> Порядок и методы исследования на рынке рыбы	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1. Правила и порядок приема рыбы на рынок 2. Сопроводительные документы при приеме рыбы на рынке 3. Особенности и порядок ветеринарно- санитарной экспертизы рыбы на рынке	2	1,2
<b>Тема 12.5.</b> Порядок и методы исследования на рынке меда и растительных пищевых продуктов	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1. Правила и порядок приема меда и растительных пищевых продуктов на рынок 2. Методы исследования на рынке меда, определения его натуральности 3. Определение возможных случаев фальсификации мела 4. Органолептическое исследование растительных продуктов 5. Определение нитратов в растительных пищевых продуктах	2	1,2
<b>Тема 12.6.</b> Исследования на рынке пищевых яиц	<b>Практические занятия</b> <b>Содержание</b> 1. Правила и порядок приема яиц на рынок	2	1,2



	2. Сопроводительные документы при приеме яиц на рынке 3. Особенности и порядок ветеринарно- санитарной экспертизы яиц на рынке		
<b>Тема 12.7.</b> Ветеринарно-санитарные мероприятия и Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на рынках	<b>Содержание</b> 1. Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на рынках 2. Ветеринарно-санитарные мероприятия проводимые на рынке	2	1
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1. Убойные животные Транспортировка животных на боенские предприятия. 2. Мясоперерабатывающие предприятия 3. Предубойное содержание животных и его значение. 4. Методика осмотра голов, туш и внутренних органов. 5. Морфология мяса. Химия мяса. 6. Товароведение мяса 7. Созревание мяса. Изменения в мясе после убоя и при хранении 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инвазионных болезней. 10. . Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при трихинеллезе 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях и отравлениях животных, лечении их антибиотиками. 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при поражении радиоактивными веществами. 13. Общее понятие о пищевых заболеваниях и их классификация 14. Пищевые сальмонеллезы. Роль отдельных продуктов в заболевании людей пищевыми сальмонеллезами 15. Пищевые токсикоинфекции колибактериозной этиологии. Стафилококковый и стрептококковый токсикозы. 16. Ботулинистический токсикоз и пищевые отравления, вызываемые протеем 17. Значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы мяса. Топография и особенности лимфатических узлов разных видов животных. 18. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови. 19. Эндокринное, коженно-меховое и техническое сырье 20. Клеймение туш. 21. Утилизация ветеринарных конфискатов. 22. Убой больных животных и порядок его проведения. 23. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при вынужденном убое животных. 24. Методы определения свежести мяса. Способы обеззараживания мяса и мясных продуктов		216	

<p>25. Обезвреживание мяса и мясных продуктов. Способы и режимы обезвреживания. Пути реализации обезвреженных продуктов. Действующие ГОСТы</p> <p>26. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза.</p> <p>27. Консервирование мяса и мясных продуктов (различными способами).</p> <p>28. Методы исследования и санитарная оценка мясных баночных консервов. Действующие ГОСТы на консервы.</p> <p>29. Краткая характеристика колбасного производства. Сырье и его подготовка.</p> <p>30. Основы технологии производства вареных, полукопченых, варено-копченых, сырокопченых колбас.</p> <p>31. Упаковка, хранение и транспортирование.</p> <p>32. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве Действующие ГОСТы на колбасные изделия</p> <p>33. Порядок и методы исследование на рынке пищевых продуктов</p> <p>33.1. Порядок и методы исследование на рынке растительных продуктов и меда</p> <p>35. Ветеринарно-санитарный контроль на рынке.</p> <p>36. Документация на ММПКС</p>		
<b>Производственная практика по профилю специальности</b>	<b>144</b>	
<p><b>Виды работ:</b></p> <p>- по МДК 01.02.</p> <p><b>1. Раздел 1.</b> Изучите документацию, используемую ветеринарными работниками на предприятии</p>	<b>18</b>	
<p>1) Ознакомление с базовым предприятием, ветеринарным учреждением. 2.Инструктаж по безопасности труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и охране окружающей среды.</p> <p>3) Изучение должностных обязанностей руководителей и специалистов предприятия</p>	<p><b>12</b></p> <p><b>6</b></p>	
<b>Раздел 2.</b> Проведение отбора проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения, для исследований, приведите пример Вашего участия	<b>126</b>	
<b>3.</b> Методика предубойного осмотра животных и правила патологоанатомического вскрытия трупов.	<b>12</b>	
<b>5.</b> Проведение отбора проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения, для исследований, приведите пример Вашего участия в отборе проб.	<b>24</b>	
<b>6.</b> Описать консервирование, упаковывание и пересылку проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения	<b>12</b>	
<b>7.</b> Ваше участие в проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения.	<b>18</b>	
<b>8.</b> Ваше участие в проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья	<b>12</b>	

9. Описать методики обеззараживания, не соответствующих стандартам качества, продуктов и сырья животного происхождения	12	
10. Изучите порядок утилизации продуктов и сырья животного происхождения.	12	
11. Участие в оформлении документов, отражающих поступление и проведение ВСЭ продуктов и сырья животного происхождения, сделайте перечень этих документов	12	
12. Перечислите, какие приборы, оборудование используется в проведении ВСЭ на данном предприятии.	6	
Оформление дневника	6	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных лабораторий по патологоанатомическому вскрытию, ветеринарно-санитарной экспертизе, внутренним незаразным болезням, эпизоотологии и паразитологии.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- оборудование для проведения исследований ВСЭ;
- инструментарий для проведения исследований ВСЭ;
- спецодежда.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- лабораторная посуда;
- лабораторное оборудование для ВСЭ;
- инструментарий для ВСЭ.

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основная литература**

1. Акбаев М.Ш., Василевич Ф.И., Балагула Т.В. и др. Паразитология и инвазионные болезни животных. - М.: Колос, 2019г.

1. Асрутдинова Р.А. Гигиена кормов и кормления сельскохозяйственных животных.

Учебное пособие. — Казань: Отечество, 2018. — 76 с.

2. Боровков, А.А. Клиническая диагностика внутренних болезней животных: Учебник / А.А. Боровков. - СПб: Лань, 2018. - 544 с.

3. Волков Г. К. «Зоогигиенические нормативы для животноводческих объектов. Справочник». - М.: Агропромиздат, 2019. - 304 с.

4. Ковалев, С.П. Клиническая диагностика внутренних болезней животных / С.П. Ковалев, А.П. Курдеко. - СПб.: Лань, 2017. - 544 с.

5. Кузнецов А. Ф. «Гигиена кормления сельскохозяйственных животных». Л.: Агропромиздат, 2018. - 160 с.

6. Кузнецов А. Ф. «Справочник по ветеринарной гигиене» - М.: Колос, 2017. - 335 с.

7. Листов П. Н. «Электрификация сельскохозяйственных производств» Ищдательство «Колос» Москва 2019, 278 с.

8. Коробов А., Щербаков А. Внутренние болезни животных. Профилактика и терапия:

Учебник 5-е издание, издательство «Лань», 2019

9. Кудачева Н.А. Общая эпизоотология: учебное пособие / Кудачева Н.А. — Самара: РИЦ СГСХА, 2017 .— 152 с.
10. Курдеко А.П. Клиническая диагностика болезней животных, «Лань», 2019
11. Курлыкова Ю.А., Савинков А.В. Внутренние незаразные болезни: учебное пособие / Курлыкова Ю.А., Савинков А.В. — Самара : РИЦ СГСХА, 2018 .— 198 с.
12. Медведский В.А. и др. Гигиена животных: Учебник для вузов, издательство «Лань», 2014
13. Мигачёв А.С. Эпизоотология с микробиологией, Кашин, 2018 г.
14. Паразитология: краткий курс лекций для аспирантов / Д.М. Коротова, Л.М. Кашковская // ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ». - Саратов, 2019. - 124 с.
15. Соколов Г. А. «Ветеринарная гигиена» Мн.: Дизайн "ПРО", 2019. - 160 с.
16. Храмцов В. В., Табаков Г. П. Зоогигиена с основами ветеринарии и санитарии. - М.: КолосС, 2019 . - 424 стр.
17. Юрков В. М. «Влияние света на продуктивность животных» - М.: Россельхозиздат, 2019. - 223 с.
18. Юрков В. М. «Микроклимат животноводческих комплексов и ферм» - М.: Агропромиздат, 2019. - 204 с.
19. Житенко П.В., Боровков М.Ф., Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства -М .Колос 2018.
20. Макаров В.А., Фролов В.П., Щуклин Н.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства - М. Агропромиздат 2017
21. Макаров В.А., Ветсанэкспертиза пищевых продуктов на рынках и в хозяйствах- М.Колос 2018
22. Серегин И.Г., Боровков М.Ф., Никитченко В.Е. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках. - Санкт-Петербург, Гиорд, 2018
23. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства - СПб.: Издательство «Лань», 2017
24. Загаевский И.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продуктов животноводства: Учеб. Пособие. - М: «Колос С», 2016.
25. Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Учебник - М. : Лань, 2017

#### Дополнительная литература

1. Баранников А.И. Технология интенсивного животноводства: учебник, издательство «Лань», 2019

2. Бессарабов Б.Ф., Василевич Ф.И., Мельникова И.И. Практикум по болезням птиц издательство «КолосС» 2018
3. *Журнал Ветеринария* занимается в Москве освещением достижений науки и ... зоогигиена, санитария, экология; *незаразные болезни*; фармакология и токсикология. 2018 г.
4. Зелепукин В. Крупный рогатый скот. Справ. д\скотовода, издательство «Лань», 2019
5. Лимаренко А.А., Дубров И.С., Таймасуков А.А., Забашта С.Н. Болезни сельскохозяйственных птиц, издательство «Лань», 2019
6. Фаритов Т.А. Корма и кормовые добавки для животных. Учебное пособие, издательство «Лань», 2020
7. Краткий словарь эпизоотологических терминов издательство «КолосС» 2023
8. Костенко Ю.Г., Бутко М.П. Ковбасенко В.М.и др. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов -М. РИФ Антиква 2018
9. Чернявский М.В. Анатомо-топографические основы технологии ветсанэкспертизы и товароведческой оценки продуктов убоя животных Справочник - М.Колос 2017
10. . Николаенко, О.А. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов
11. Учебное пособие- СПб.: ГИОРД, 2017.
12. Электронно-библиотечная система «Издательства «Лань» // [www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com)

#### **Журналы**

1. [http://studopedia.ru/6\\_142347\\_klass-lentochnie-chervi--cestoidea-.html](http://studopedia.ru/6_142347_klass-lentochnie-chervi--cestoidea-.html)
2. <http://medbookaide.ru/books/fold9001/book1010/p11.php>
3. <http://www.studfiles.ru/preview/3815013/page:2/>
4. Журнал Ветеринарии
5. Журнал ВЕТЕРИНАРИЯ. Реферативный журнал
6. Журнал Все о мясе
7. Журнал ВЕТЕРИНАРНЫЙ ВРАЧ
8. Журнал МОЛОЧНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия проводятся в учебных аудиториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

В преподавании используются лекционно-семинарские формы проведения занятий, практикумы, рейтинговая технология оценки знаний студентов, информационно-коммуникационные технологии, игровые технологии.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): высшее профессиональное образование, опыт работы на

производстве по специальности.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой - дипломированные специалисты, имеющие практический опыт диагностической, лечебной и профилактической работы.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

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.

<b>Результаты профессиональные компетенции</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- эффективный поиск необходимой информации: - использование различных источников, включая электронные профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе образовательной программы
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- Выбор и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки профилактических, ветеринарно-санитарных мероприятий: - Оценка эффективности и качества выполнения	
ОК 3. Планировать и реализовывать	- решение стандартных и	

собственное профессиональное и личностное развитие.	нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов в животноводстве	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-проявление коммуникабельности, чувства коллективизма в общении с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- работа на интерактивной доске лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектором	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Владение методами проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- поиск решений для сохранения окружающей среды, ресурсосбережения, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	- умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня	
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области разработки технологических процессов в ветеринарии	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- выбор и решение при использовании профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	
ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- способность использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы</b>
--	--	-----------------------



		контроля и оценки
ПК 1.1. Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов.	- иметь представление о сути проведения контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов	Текущий контроль в форме зачета
ПК 1.2. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.	- иметь представления о проведения ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных..	
ПК 1.3. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.	приобрести навыки проведения ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств	