

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**МДК. 01.01 Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов**

**МДК. 01.02 Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения и процессов**

**Специальность 36.02.01 Ветеринария**

**Форма обучения очная**

**Срок получения СПО по ППССЗ 3 года 10 месяцев**

**Оренбург, 2023 г.**

## ЛИСТ АКТУАЛИЗАЦИИ

№1 изменения, от 27.08.2024 и №11 протокола заседания учебно-методической комиссии факультета СПО, номер страницы с изменением 33

БЫЛО

**Дополнительная литература:**

Пронин, В. В. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения. Практикум / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, У. И. Кундрюкова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 188 с. — ISBN 978-5-507-47031-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/320792>

СТАЛО

**Дополнительная литература:**

Пронин, В. В. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения. Практикум: учебное пособие для спо / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, У. И. Кундрюкова. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 192 с. — ISBN 978-5-507-46896-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/415172>

Основание: решение заседания ПЦК от «27» 08.2024 №11 протокола  
дата

\_\_\_\_\_  
Подпись

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 36.02.01 Ветеринария, входящей в укрупненную группу 36.00.00 «Ветеринария» и «Зоотехния» в части освоения основного вида деятельности (ВД) Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий 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.

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

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

#### **иметь практический опыт:**

- участия в выполнении зоогигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий;
- предубойного осмотра животных;
- участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения.

#### **уметь:**

- проводить зоотехнический анализ кормов;
- проводить оценку питательности кормов по химическому составу и перевариваемым питательным веществам;
- готовить дезинфицирующие препараты;
- применять акарицидные, инсектицидные и дератизационные средства с соблюдением правил безопасности;
- проводить ветеринарную обработку животных;
- стерилизовать ветеринарные инструменты для проведения зоогигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий;
- проводить предубойный осмотр животных;
- вскрывать трупы животных;

- проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного для исследований;
- консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала;

**знать:**

- систему зоогигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий и методику их проведения в различных условиях;
- биологически активные вещества, действующие на функции различных органов и систем организма животных;
- внутренние незаразные болезни;
- меры профилактики внутренних незаразных болезней;
- инфекционные и инвазионные болезни животных (их симптомы, возбудителей и переносчиков);
- внешних и внутренних паразитов сельскохозяйственных животных (гельминты, членистоногие, простейшие);
- правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного и растительного 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 и растительного происхождения.

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

- Общий объем образовательной программы обучающегося 1004 часов, включая: работа во взаимодействии с преподавателем 624 часов (лекции 232 часа; семинарские занятия 390 часов; консультации 2 часа)
- учебная практика – 108 часов,
- производственная практика 144 часа,
- промежуточная аттестация по учебной практике 12 часов;
- промежуточная аттестация по производственной практике 12 часов;
- промежуточная аттестация 18 часов (экзамен по модулю)
- самостоятельной работы обучающегося 86 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД) – обеспечение реализации прав граждан в сфере пенсионного обеспечения и социальной защиты, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Контролировать санитарное и зоогигиеническое состояние объектов животноводства и кормов;
ПК 1.2	Проводить ветеринарно-санитарные мероприятия для предупреждения возникновения болезней животных;
ПК 1.3	Проводить ветеринарно-санитарные мероприятия в условиях специализированных животноводческих хозяйств;
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Работа во взаимодействии с преподавателем			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	практические занятия часов	курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 – 1.3	МДК 01.01. Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов	380	334	208		46	-	-	-
ПК 1.1 – 1.3	МДК 01.02. Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности	330	290	182		40	-	-	-

	продуктов животного и растительного происхождения и процессов								
ПК 1.1 – 1.3	Учебная практика	<b>108</b>	-	-	-	-	-	<b>120</b>	-
	Промежуточная аттестация по УП	<b>12</b>							
ПК 1.1 – 1.3	Производственная практика (по профилю специальности)	<b>144</b>	-	-	-	-	-	-	<b>156</b>
	Промежуточная аттестация по ПП	<b>12</b>							
	Консультация	2							
	Экзамен по модулю	<b>18</b>							
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1004</b>	<b>624</b>	390	-	<b>86</b>	-	<b>120</b>	<b>156</b>

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Формируемая компетенция
1	2	3	
<b>ПМ. 01 Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий</b>			
<b>МДК. 01.01 Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов</b>			
<i>4 семестр лекции - 42 ч., практические занятия - 100 ч., сам.работа - 20 ч.</i>			
Тема 1. Предмет и методы зоогигиены	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		
	Понятие о зоогигиене и основные этапы ее развития. Основные задачи гигиены сельскохозяйственных животных	4	ПК 1.1 ОК 01
	<b>Семинарские занятия</b> Методы зоогигиенических исследований	2	
Тема 2. Влияние атмосферных факторов на здоровье сельскохозяйственных животных и зоогигиенических требований к микроклимату животноводческих помещений	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		
	Понятие о микроклимате животноводческих помещений. Влияние физических, химических показателей воздуха на здоровье сельскохозяйственных животных. Влияние биологических и механических показателей воздуха на здоровье сельскохозяйственных животных	8	ПК 1.1 ОК 02
	<b>Семинарские занятия</b> Ознакомление с инструментарием, используемым при определении параметров микроклимата животноводческих помещений	6	
	Методика зоогигиенической оценки микроклимата животноводческого помещения	10	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Определение механической и бактериологической загрязненности воздуха	2	
	Определение УФ-излучения и уровня шума	2	



Тема 3. Гигиена водоснабжения и поения сельскохозяйственных животных и птицы	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		
	Физиологическое и санитарно-гигиеническое значение воды в животноводстве и ветеринарии	4	ПК 1.1 ОК 01
	<b>Семинарские занятия</b>		
	Методика санитарно-гигиенического обследования водоисточников	4	
	Методика отбора проб воды из различных водоисточников для лабораторного анализа	4	
	Методика определения органолептических и физических свойств воды	4	
	Методика определения химических примесей в воде	6	
	Изучение режима поения и нормы потребления воды для сельскохозяйственных животных и птицы	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Паспортизация водоисточников и их санитарная охрана	2	
Тема 4. Влияние почвы на здоровье и продуктивность сельскохозяйственных животных	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		
	Влияние почвы на здоровье и продуктивность с/х животных. Зоогигиеническое значение механических, физических и химических свойств почвы. Санитарная охрана почвы.	4	ПК 1.1 ОК 02
	<b>Семинарские занятия</b>		
	Методы санитарно-гигиенической оценки земельного участка для строительства животноводческих и птицеводческих помещений. Лабораторное исследование почвы	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
Санитарно-микробиологическое исследование почвы	2		
Тема 5. Гигиена кормов и кормления сельскохозяйственных животных	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		
	Значение полноценного кормления и качества кормов для сохранения здоровья и повышения продуктивности. Предупреждение заболеваний животных, вызываемых кормами.	4	ПК 1.1 ОК 01
	<b>Семинарские занятия</b>		

	Методика отбора проб различных видов кормов для зоогигиенической оценки	2	
	Микробиологический анализ кормов	2	
	Микологический анализ кормов	2	
	Методика определения качества сена, силоса и сенажа	4	
	Методика определения качества зерновых кормов	2	
	Изучение зоогигиенических требований к хранению и транспортированию кормов и их подготовке к скармливанию	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Методика определения качества кормов животного происхождения	2	
	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		
Тема 6. Гигиена транспортируемых животных	Ветеринарно-санитарные требования при транспортировании животных автомобильным, железнодорожным транспортом. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировании животных водным путем, гоном. Профилактика незаразных болезней, травматизма и стрессового состояния животных при транспортировке.	4	ПК 1.1 ОК 02
	<b>Семинарские занятия</b>		
	Методика подготовки и осмотра животных перед отправкой, выдачи ветеринарного свидетельства. Изучение оборудования транспортных средств, погрузка и выгрузка животных.	4	
	Методика зоогигиенического обеспечения перевозки животных	4	
	Изучение гигиенических мероприятий в пути следования животных.	4	
	Методика санитарной обработки транспортных средств.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Требования при перегоне животных	2	
Тема 7. Гигиена ухода за животными	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		
	Источники загрязнения и приемы ухода за кожей, конечностями, копытами животных. Моцион и закаливание	4	ПК 1.1 ОК 01

	животных		
	<b>Семинарское занятие</b>		
	Изучение техники ухода за конечностями, копытами и копытцами	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Поведение животных	2	
	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		
Тема 8. Общие санитарно-гигиенические требования к животноводческим и птицеводческим помещениям	Санитарно-гигиенические требования к участку для строительства животноводческих ферм. Контроль за проектированием, строительством и эксплуатацией животноводческих ферм. Требования к строительным материалам и отдельным частям зданий. Вентиляция и отопление животноводческих помещений. Проекты помещений, для сельскохозяйственных животных и птицы.	8	ПК 1.1 ОК 04
	<b>Семинарские занятия</b>		
	Расчет вентиляции воздуха в помещениях для сельскохозяйственных животных.	4	
	Зоогигиеническая оценка ограждающих конструкций животноводческих ферм или комплексов в условиях конкретного хозяйства.	4	
	Санитарно-гигиенические требования к канализации и уборке навоза.	4	
	Строительно-техническое и технологическое соответствие ферм потребностям животных.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Зонирование животноводческих ферм	4	
Тема 9. Гигиена труда, личная гигиена работников животноводства и охрана окружающей среды	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		
	Гигиена труда, личная гигиена работников животноводства и охрана окружающей среды.	2	ПК 1.1 ОК 04
	<b>Семинарские занятия</b>		

	Отходы животноводческих хозяйств как возможные источники заражения воздуха, почвы и воды	4	
<i>5 семестр лекции - 46 ч., практические занятия - 46 ч., сам.работа - 12 ч.</i>			
Тема 10. Гигиена содержания крупного рогатого скота и ветеринарно-санитарные требования в скотоводстве	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		
	Гигиена содержания крупного рогатого скота и ветеринарно-санитарные требования в скотоводстве. Системы и способы содержания крупного рогатого скота.	6	ПК 1.1 ОК 02
	<b>Семинарское занятие</b>		
	Гигиена молочных коров и санитарные мероприятия при получении, хранении и транспортировке молока. Гигиена племенных животных и выращивание молодняка	4	
	Гигиена зимнего и летнего содержания крупного рогатого скота и физиология доения коров	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
Системы и способы содержания, гигиена выращивания телят в профилактории	2		
Тема 11. Гигиена содержания свиней и ветеринарно-санитарные требования в свиноводстве	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		
	Нормативные зоогигиенические и ветеринарно-санитарные требования к строительству и оборудованию помещений для свиней.	6	ПК 1.1 ОК 01
	<b>Семинарское занятие</b>		
	Нормативные зоогигиенические, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия и методика их проведения в различных условиях.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
Гигиена кормления и содержания поросят	2		
Тема 12. Гигиена содержания лошадей и ветеринарно-санитарные требования в коневодстве	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		
	Общие сведения о коневодстве. Системы содержания лошадей. Размеры, номенклатура зданий и сооружений коневодческих ферм, внутреннее оборудование и нормы размещения лошадей.	6	ПК 1.1 ОК 02
	<b>Семинарское занятие</b>		

	Гигиена содержания дойных, племенных животных и выращивание молодняка.	4	
	Правильное использование лошадей на работах.	2	
	Требования к упряжи и уход за нею.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Кормление и содержание спортивных лошадей	2	
Тема 13. Гигиена содержания овец и коз, ветеринарно-санитарные требования в овцеводстве и козоводстве	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		
	Системы содержания овец. Гигиена пастбищного содержания овец. Гигиена стойлового содержания. Меры профилактики, при содержании овец.	6	ПК 1.1 ОК 01
	<b>Семинарское занятие</b>		
	Стрижка овец. Гигиена дойных, откармливаемых, племенных овец и коз.	4	
Тема 14. Гигиена содержания сельскохозяйственной птицы и ветеринарно-санитарные требования в птицеводстве	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		
	Системы содержания птицы. Гигиена инкубации и выращивание молодняка. Гигиена выращивания молодняка птицы разных видов на мясо; зоогигиенические, профилактические мероприятия методика их проведения в различных условиях.	6	ПК 1.1 ОК 02
	<b>Семинарское занятие</b>		
	Гигиена содержания птицы разных видов в зимний и летний периоды.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Особенности гигиены птицы разных видов и направлений продуктивности	2	
Тема 15. Гигиена содержания пушных зверей и кроликов, ветеринарно-санитарные требования в звероводстве и кролиководстве	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		
	Способы содержания пушных зверей и кроликов.	4	ПК 1.1 ОК 01
	<b>Семинарское занятие</b>		
	Выращивание крольчат и молодняка в звероводстве	2	
	Особенности кормления и содержания кроликов	2	
	Гигиенические требования к кормлению и содержанию	2	

	пушных зверей		
Тема 16. Гигиенические и ветеринарно-санитарные требования в рыбоводстве	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		
	Понятие об аквакультуре и ее структура. Создание оптимальных условий для рыб.	4	ПК 1.1 ОК 02
	<b>Семинарское занятие</b>		
	Выращивание товарной рыбы	4	
	Кормление рыб	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
Особенности содержания и выращивания декоративных рыб в аквариумах	2		
Тема 17. Гигиенические и ветеринарно-санитарные требования в пчеловодстве	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		
	Биологические особенности и состав пчелиной семьи. Гигиенические требования к размещению и оборудованию пасек	4	ПК 1.1 ОК 01
	<b>Семинарское занятие</b>		
	Гигиенические требования к содержанию пчел в разные периоды года	2	
	Мероприятия по профилактике заболеваний и отравлений пчел	4	
Тема 18. Гигиена содержания собак, кошек и лабораторных животных	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		
	Способы содержания собаки и ухода за ней. Особенности содержания и уход за кошкой.	4	ПК 1.1 ОК 02
	<b>Семинарское занятие</b>		
	Гигиена лабораторных животных	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Ветеринарно-санитарные требования к вивариям	2	
<i>6 семестр лекции - 38 ч., практические занятия - 62 ч., сам. работа - 14 ч.</i>			
Тема 19. Учение об инфекции и инфекционном процессе	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		
	Понятие об инфекции, инфекционной болезни, инфекционном процессе. Виды инфекции. Понятие о зооантропонозах, зоонозах Условия возникновения и развития инфекционной болезни. Течение инфекционной болезни, инкубационный	14	ПК 1.3 ОК 04

	<p>период.</p> <p>Понятие о заражении и заболевании. Влияние внешних факторов на развитие инфекции. Патогенность и вирулентность микробов Течение инфекционной болезни, инкубационный период. Формы проявления болезни. Исход болезни.</p> <p>Виды дезинфекции: профилактическая и вынужденная. Химические, физические и биологические средства дезинфекции.</p> <p>Методы борьбы с мышевидными грызунами. Дератизационные средства и их применение в ветеринарии.</p> <p>Методы борьбы с насекомыми. Дезинсекционные средства, применяемые в ветеринарии.</p>		
	<b>Семинарские занятия</b>		
	Взятие крови у животных разных видов для диагностического исследования	4	
	Получение сыворотки крови, способы её консервирования, отправка в лабораторию. Оформление сопроводительного документа.	4	
	Взятие патологического материала и отправка в лабораторию для исследования. Оформление сопроводительного документа.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Механизмы и факторы иммунитета	4	
	Роль ветеринарной санитарии в профилактике инфекционных заболеваний.	2	
	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		
Тема 20. Биологические основы паразитологии. Понятие об инвазии	<p>Определение паразитизма. Хозяева паразитов. Виды паразитов. Классификация паразитов и номенклатура инвазионных болезней. Источники заражения и распространения инвазий. Влияние условий внешней среды, кормления, содержания и состояния организма на возникновение и течение</p>	12	ПК 1.3 ОК 05

	паразитарных болезней.		
	<b>Семинарские занятия</b>		
	Методы прижизненной и посмертной диагностики инвазионных болезней	4	
	Особенности диагностики и профилактика трематодозов, цестодозов, нематодозов	4	
	Основные современные антгельминтики	4	
	Насекомые-переносчики возбудителей трансмиссивных заболеваний	4	
	Основные современные инсектоакарициды	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Сбор, фиксация, этикетирование гельминтов	2	
	Механизм действия акарицидных препаратов	2	
	Техника взятия, окраски и исследования мазков крови при протозойных заболеваниях	2	
	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		
Тема 21. Планирование и организация профилактических противоэпизоотических мероприятий	Понятие о технологической карте профилактических противоэпизоотических обработок животных. Особенности планирования мероприятий по профилактике заразных болезней животных разных видов. Особенности планирования мероприятий по профилактике незаразных болезней. Разработка плана мероприятий по профилактике заразных болезней крупного рогатого скота: диагностические исследования и вакцинация, лечебно-профилактические обработки.	12	ПК 1.3 ОК 07
	<b>Семинарские занятия</b>		
	Основные направления борьбы с инфекционными болезнями и животных	4	
	Методика заполнения технологической карты противоэпизоотических обработок животных	4	
	Методика планирования диагностических исследований и	4	



	вакцинаций, лечебно-профилактических обработок		
	Понятие о ветеринарных мероприятиях: индивидуальные, массовые.	4	
	Роль эпизоотического обследования неблагополучного хозяйства. Методы диагностики инфекционных болезней. Значение современной диагностики	4	
	Эпизоотологическое обследование животноводческого помещения хозяйства	4	
	Акт эпизоотологического обследования	2	
	Осуществление контроля соблюдения правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, заняты м и на животноводстве	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Понятие о географической эпизоотологии. Особенности проявления эпизоотического процесса в пчеловодстве и рыбоводстве. Роль социально- экономических факторов в профилактике и ликвидации инфекционных болезней	2	
<b>МДК. 01.02 Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения и процессов</b>			
<i>6 семестр лекции- 40 ч., практические занятия- 78 ч., сам.работа- 18 ч.</i>			
Тема 1. Животные для убоя и факторы, определяющие категории их упитанности	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		
	Характеристика животных, предназначенных для убоя, их заготовка и современные требования, предъявляемые к ним. Методы определения упитанности скота и птицы. Действующие ГОСТы.	6	ПК 1.2 ОК 09
	<b>Семинарское занятие</b>		
	Подготовка животных к транспортированию, требования к транспортным средствам. Определение категорий упитанности убойных животных Оформление сопроводительных документов при транспортировке	6	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			

	Требование к погрузке и содержанию животных в пути.	2	
Тема 2. Предубойное содержание и убой животных	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		
	Порядок приема и сдачи животных (птицы) на боенские предприятия. Режим предубойного содержания, его влияние на убойный вход, качество мяса. Подготовка к убою скота и птицы, их предубойный осмотр и его значение. Болезни и другие состояния, при которых животных и птицу не допускают к убою или направляют для уояа на санитарную бойню. Ветеринарные правила допуска на убой больных и вакцинированных животных. Регистрация предубойного осмотра животных.	6	ПК 1.3 ОК 09
	<b>Семинарские занятия</b>		
	Мероприятия, проводимые на скотобазе в случае выявления инфекционных заболеваний.	6	
	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы туш у различных видов животных.	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Современные технологические схемы уояа животных (птицы).	2	
Тема 3. Предприятия по переработке животных на мясо	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		
	Значение боенских предприятий. Требования к постройке и производственным цехам. Типы боенских и мясоперерабатывающих предприятий.	4	ПК 1.2 ОК 07
	<b>Семинарские занятия</b>		
	Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и оборудованию боенских мероприятий	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
Переработка скота на предприятиях малой мощности и в местах выращивания	2		
Тема 4. Основы технологии первичной переработки	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		
	Убой животных. Разделка и обработка туш крупного рогатого	4	ПК 1.2

животных	скота и свиней. Выход продуктов убоя.		ОК 09
	<b>Семинарские занятия</b>		
	Убой и переработка сельскохозяйственной птицы	2	
	Убой и переработка кроликов	2	
Тема 5. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра органов и туш на конвейере и в ЛВСЭ рынка, ветеринарное клеймение	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		ПК 1.2 ОК 09
	Общие положения. Значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы мяса. Топография лимфатических узлов. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных	4	
	<b>Семинарские занятия</b>		
	Лимфатические узлы головы, шеи и легких. Топография, видовые особенности	2	
	Лимфатические узлы туши, конечностей и внутренних органов. Топография, видовые особенности	2	
	Оснащение рабочего места ветсанэксперта. Регистрация результатов ветеринарно-санитарного осмотра.	2	
	Порядок клеймения мяса и субпродуктов. Ветеринарные клейма и штампы.	2	
	Методика и особенности послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов диких животных и пернатой дичи	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
Организация рабочего места ветсанэксперта, регистрация результатов ветеринарно-санитарного осмотра	2		
Тема 6. Мясо, его пищевое и биологическое значение Определение видовой принадлежности мяса. Изменения в мясе после убоя и при хранении	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		ПК 1.2 ОК 09
	Состав мяса. Характеристика мышечной, жировой, соединительной и костной ткани, химический состав мяса. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению.	6	
	<b>Семинарские занятия</b>		
	Определение степени свежести образцов мяса и санитарная	6	

	оценка по результатам органолептического исследования, микроскопии мазков-отпечатков и качественной реакции на продукты первичного распада белков в бульоне.		
	Санитарная оценка мяса различных категорий свежести. Созревание (ферментация) мяса, его сущность и факторы, влияющие на данный процесс. Особенности созревания мяса больных, истощенных животных, её санитарная оценка. Изменения в мясе при хранении, причины и их сущность. Видовые признаки отличия мяса.	8	
	Товароведение мяса	4	
	Характеристика и санитарная оценка мяса диких животных и пернатой дичи	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Действующие ГОСТы и Правила на мясо.	2	
	Изменения в мясе после убоя и при хранении.	2	
	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		
Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инфекционной этиологии	Классификация инфекционных заболеваний животных по их опасности для человека. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ВСЭ мяса и мясных продуктов. Задачи диагностики инфекционных болезней. ВСЭ продуктов убоя при инфекционных заболеваниях. Послеубойная диагностика основных инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика.	10	ПК 1.3 ОК 09
	<b>Семинарские занятия</b>		
	Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя, при обнаружении инвазионных болезней передающихся человеку (трихинеллез, цистицеркоз, токсоплазмоз, саркоцистоз). Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя, при обнаружении инвазионных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясные продукты, но встречающихся у него (эхинококкоз,	10	

	альвеококкоз, фасциолез, дикроцелиоз). Инвазионные болезни присущие только животным (диктиокаулез, метастронгилез свиней, аскаридоз свиней, парамфистоматоз, мониезиоз, и др.)		
	Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней передающихся человеку через продукты убоя животных (туберкулез, бруцеллез, сибирская язва, лептоспироз и др).	10	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней не предающихся человеку через мясо и мясные продукты (столбняк, бешенство, актиномикоз и др). Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней которыми человек не болеет (чума свиней, атрофический ринит, пастереллез, холера птиц). Требования безопасности труда рабочего персонала при обнаружении зооантропонозных болезней	4	
<i>7 семестр лекции- 18 ч., практические занятия- 26 ч., сам.работа- 6 ч.</i>			
Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях незаразной этиологии	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях незаразной этиологии. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш (тушек) и органов животных при септических процессах, болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой и мочеполовой систем, маститах, патологии обмена веществ, новообразованиях, ожоговых и механических травмах.	6	ПК 1.3 ОК 04
	<b>Семинарское занятие</b>		
	Убой животных (птиц), подвергнувшихся воздействию сильно действующих и радиоактивных веществ, санитарная оценка продуктов.	4	
Тема 9. Пищевые	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		

токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика	Классификация по этиологическому признаку. Роль мяса и мясной продукции в возникновении пищевых заболеваний. Токсикоинфекции сальмонеллёзной этиологии.	4	ПК 1.3 ОК 04
	<b>Семинарское занятие</b>		
	Токсикозы, вызываемые условно патогенными микроорганизмами. Источники и пути инфицирования мяса и других продуктов и их санитарная оценка.	6	
	Токсикоинфекции, вызываемые условно - патогенными микроорганизмами.	2	
Тема 10. Методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		ПК 1.3 ОК 05
	Отличительные особенности мяса и внутренних органов здоровых, больных и убитых в агональном состоянии животных. Органолептическая характеристика и лабораторные показатели особенностей мяса убитых в здоровом и агональном состоянии. Санитарная оценка продуктов убоя	4	
	<b>Семинарское занятие</b>		
	Способы обеззараживания условно годного мяса. Изготовление колбас, консервов, проваривание, обеззараживание мяса посолом, замораживанием. Режимы обезвреживания, пути реализации обезвреженных продуктов и действующие ГОСТы.	2	
	Методики и правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения. Техническая утилизация конфискатов. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по утилизации продуктов и сырья животного происхождения. ВС правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов	2	
Тема 11. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови, эндокринно-	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		ПК 1.2 ОК 09
	Характеристика субпродуктов. Субпродукты, их классификация и пищевая ценность. Основы технологии, гигиена переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.	4	

ферментного и специального сырья	<b>Семинарское занятие</b>		
	Пищевые жиры. Жировое сырье, его пищевое значение, сбор и переработка. Виды и сорта пищевых топленых жиров. Изменение жиров в процессе производства и хранения. Технохимический контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза жиров.	4	
	Кишечное сырье. Номенклатура комплектов кишок и их использование. Консервирование и обработка кишечного сырья. Пороки кишок и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья	2	
	Кровь. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Ветеринарно- санитарная экспертиза крови и готовых продуктов.	2	
	Ветеринарно-санитарные требования к сбору и первичной обработке эндокринно-ферментного и специального сырья.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Переработка крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты.	2	
	Кожевенно-меховое и техническое сырьё	2	
Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке технического сырья, утилизационным предприятиям и складам	2		
<i>8 семестр лекции- 48 ч., практические занятия- 78 ч., сам.работа- 16 ч.</i>			
Тема 12. Консервирование мяса и мясных продуктов	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		
	Консервирование мяса низкой температурой. Хранение охлажденного мяса. Условия замораживания мяса. Производство мясных баночных консервов. Упаковка, хранение и транспортировка консервов. Производство мясных баночных консервов. Способы копчения. Характеристика коптильного дыма. Кинетика посола	6	ПК 1.2 ОК 09

	<b>Семинарские занятия</b>		
	Консервирование мяса высокой температурой.	2	
	Ветеринарно-санитарные условия производства мясных консервов. Микрофлора и бактериологическое исследование консервов.	2	
	Проведение дегустации и механической разборки консервов мясных (тушенка свиная, говяжья).	2	
	Сушка	4	
	Посол. Определение качества солонины.	2	
	Механизм копчения. Физико-химические и биохимические процессы при копчении мяса	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Использование химических веществ- консервантов и биозащиты	2	
	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		
Тема 13. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий	Характеристика колбасного производства. Сырьё для колбас. ГОСТы. Технология и гигиена производства вареных и варено-копченых колбасных изделий. Хранение, упаковка и перевозка колбас. Отбор проб готовой продукции.	6	ПК 1.2 ОК 09
	<b>Семинарские занятия</b>		
	Технология и гигиена производства сырокопченых колбасных и ветчино-штучных изделий.	4	
	Технология производства ливерных колбас, зельцев и студней	2	
	Признаки доброкачественных колбас, копченостей и других мясных изделий. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Основные технологические процессы производства мясных хлебов.	2	
	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		
Тема 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока	Химический состав молока. Бактерицидные свойства молока и	6	ПК 1.2



и молочных продуктов	их использование в производстве. Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока. Санитарные и технологические требования, предъявляемые к молоку как к сырью для изготовления масла и сыров. Пороки молока и их предупреждение. Источники микробного обсеменения молока. Требования и нормы к заготавливаемому молоку ГОСТ на заготавливаемое молоко. Требования при реализации кисломолочных продуктов. Действующие ГОСТы на кисломолочные продукты.		ОК 09
	<b>Семинарские занятия</b>		
	Взятие средней пробы молока и его органолептическое исследование. Исследование проб молока для определения его натуральности по результатам органолептической оценки, плотности и содержанию жира.	6	
	Технология и контроль качества производства сыров	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Использование побочных продуктов молока	2	
Тема 15. Пищевые яйца, их ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведческая оценка	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		ПК 1.2 ОК 09
	Пищевое значение яиц, их строение и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при отборе, упаковке, транспортировании и хранении яиц, Пороки яиц.	4	
	<b>Семинарские занятия</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведческая оценка яиц. Ветеринарно-санитарная оценка яиц и яичных продуктов. Классификация товарных яиц по ГОСТу.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных	2	
	<b>Содержание учебной дисциплины</b> Ассортимент полуфабрикатов. Требования к сырью и	4	
Тема 16. Технология и контроль качества		ПК 1.2	

производства полуфабрикатов	материалам. Технология производства. Разделка, обвалка, жиловка. Производство натуральных полуфабрикатов		ОК 09
	<b>Семинарские занятия</b>		
	Технология производства крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов.	4	
	Технология производства фаршей, полуфабрикатов в тесте, быстрозамороженных готовых блюд, мясных полуфабрикатов специального назначения.	4	
	Организация и методы технохимического и микробиологического контроля полуфабрикатов Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Виды тары при производстве полуфабрикатов, ветеринарно-санитарные и технологические требования к ней	2	
Тема 17. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		ПК 1.2 ОК 09
	Экспертиза рыбы при инфекционных заболеваниях. Экспертиза рыбы при инвазионных заболеваниях.	8	
	<b>Семинарские занятия</b>		
	Ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке рыбы. Проведение экспертизы рыбы.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Экспертиза рыбы при заболеваниях передающихся человеку и животных	2	
Тема 18. Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного происхождения и меда	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		ПК 1.2 ОК 09
	Отбор проб растениеводческой продукции в условиях ГЛ ВСЭ продовольственных рынков. Порядок проведения экспертизы и методы исследования. Классификация меда и его химический состав и товароведческая оценка.	4	
	Пищевая ценность и экспертиза растительных продуктов. Санитарная экспертиза грибов		
	<b>Семинарские занятия</b>		

	Порядок отбора проб, проведения лабораторных исследований и ведение документации в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках	2	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных и животных жиров.	2	
	Радиологическая экспертиза объектов ветеринарно-санитарного надзора.	2	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов (мука, крупы)	2	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза овощей, фруктов, грибов.	2	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Классификация грибов по пищевой и вкусовой ценности	2	
Тема 19. Сертификация пищевых продуктов	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		
	Сущность сертификации. Правовые основы сертификации в РФ.	4	ПК 1.2 ОК 07
	<b>Семинарские занятия</b>		
	Российские системы сертификации	4	
Тема 20. Правила и методика проведения патологоанатомического вскрытия	<b>Содержание учебной дисциплины</b>		
	Цель вскрытия трупов животных. Виды вскрытия. Значение посмертной патологоанатомической диагностики в борьбе с болезнями животных. Этапы диагностического процесса. Дополнительные диагностические исследования и их значения. Транспортирование трупа к месту вскрытия и ветеринарно-санитарные требования при перевозке трупов. Методы обезвреживания места вскрытия и методы уничтожения или утилизации трупного материала. Личная профилактика при работе с трупами.	6	ПК 1.3 ОК 05
	<b>Семинарские занятия</b>		
	Правила и методика проведения патологоанатомического	6	

	вскрытия и постановка патологоанатомического диагноза. Методы вскрытия трупов разных видов животных и их применение. Документация вскрытия. Протокол диагностического и судебно-ветеринарного вскрытия, их особенности и содержание.		
	Проведение патологоанатомического вскрытия трупа животного Отбор проб патологического материала Консервирование и упаковка проб биологического материала	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Дополнительные диагностические исследования трупного материала и их значения.	2	
<b>Консультация</b>		2	
<b>Экзамен по модулю</b>		18	
<b>Учебная практика</b>			108
<b>Вид и содержание работ</b>			
Техника соблюдения правил безопасности при работе с животными Анализ качества кормов хозяйства Анализ микроклимата в помещениях для сельскохозяйственных животных и птицы Проверка средств для транспортировки животных на предмет соответствия ветеринарно-санитарных правил Санитарно-гигиенические исследования почвы Проверка санитарного состояния пастбищ и мест водопоя животных Контроль санитарных и зоогигиенических параметров в животноводческих и птицеводческих помещениях в условиях специализированных животноводческих хозяйств Основные методы расчета вентиляции и теплового баланса Разработка и составление плана профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий по предупреждению внутренних незаразных болезней животных Контроль соблюдения правил использования средств индивидуальной защиты и			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3

гигиенических норм работниками, занятыми в животноводстве

Изучение типовых проектов животноводческих и птицеводческих помещений

Биологические препараты и инструментарий, применяемые при проведении противоэпизоотических мероприятий.

Расчет потребности дезинфекционных средств.

Участие в проведении дезинфекции, дезинсекции, дератизации в условиях специализированных животноводческих хозяйств.

Участие в подготовке средств для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий и - соответствующего инструментария в зависимости от условий микроклимата и условий среды.

Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы на мясокомбинате.

Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы на птицекомбинатах.

Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы на бойне.

Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы на убойном пункте.

Контроль качества и натуральности принимаемого молока на молочные заводы.

Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке.

Порядок предубойного осмотра животного.

Отбор проб для лабораторных исследований (по выбору: крови, молока, мочи, фекалий)

Оказание первой помощи сельскохозяйственным животным в экстренных случаях

Проведение оценки качества и соответствия стандартам продукции животноводства (по выбору: молоко, мясо)

Участие в утилизации продуктов животного происхождения

Оценка качества колбасных изделий, (по выбору: пищевого жира, крови, кишок, эндокринного, технического сырья)

Изучение документации для вскрытия

Вскрытие трупа (по выбору: коровы, свиньи, лошади, птицы)

Заполнение протокола вскрытия	
Консервирование патологического материала, способы консервирования	
Оформление отчетной документации обучающегося	
<b>Промежуточная аттестация по УП</b>	12
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	144
<b>Вид и содержание работ</b>	
<p>Нормативные зооигиенические и ветеринарно-санитарные показатели в животноводстве.</p> <p>Ветеринарно-санитарные и зооигиенические требования к условиям содержания и кормления животных.</p> <p>Методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации объектов животноводства.</p> <p>Методы стерилизации ветеринарного инструментария.</p> <p>Правила сбора и утилизации трупов животных и биологических отходов.</p> <p>Правила утилизации ветеринарных препаратов.</p> <p>Методы проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней.</p> <p>Методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных.</p> <p>Ознакомление с требованиями охраны труда.</p> <p>Определить органолептически, визуально и по показателям отклонения от нормы зооигиенических параметров на объектах животноводства.</p> <p>Использовать метрологическое оборудование для определения показателей микроклимата.</p> <p>Использовать средства индивидуальной защиты работникам и животноводческих объектов.</p> <p>Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.</p> <p>Проведение предохранительных прививок.</p>	<p>ОК 01</p> <p>ОК 02</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 07</p> <p>ОК 09</p> <p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p>

<p>Дегельминтизация и профилактические обработки.</p> <p>Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий с акарицидными препаратами, техникой приготовления растворов, эмульсий, дустов.</p> <p>Копрологическое исследование фекалий различных видов животных.</p> <p>Техника вакцинации против инфекционных болезней животных.</p> <p>Техника наложения и снятия карантина в неблагополучных пунктах.</p> <p>Отбор проб для исследований. Участие в оформлении сопроводительной документации.</p> <p>Проведение просветительской беседы с работниками животноводческих предприятий по оказанию первой помощи животным.</p> <p>Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>Утилизация и уничтожение недоброкачественных продуктов. Участие в оформлении соответствующей документации.</p> <p>Проведение органолептических и лабораторных исследований по определению качества продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>Участие в процессе вскрытия трупа животного. Оценка патологоанатомических изменений.</p> <p>Оформление протокола вскрытия.</p> <p>Проведение отбора образцов мышечной ткани, внутренних органов, лимфатических узлов.</p> <p>Оформление сопроводительной документации.</p> <p>Составление дневника отчета.</p>	
<p><b>Промежуточная аттестация по ШП</b></p>	<p>12</p>

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

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

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, семинарских занятий, лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации – учебная аудитория ВСЭ и зоогигиены:

- количество посадочных мест – 30
- стол преподавателя – 1 шт.
- стул преподавателя – 1 шт.
- ученическая доска – 1 шт.
- ноутбук для преподавателя с выходом в сеть "Интернет"
- оборудование: стационарный проектор Acer X115H – 1 шт., экран – 1 шт.
- учебно-методическая документация
- технические средства обучения: тестовая оболочка JoliTest (JTRun, JtEditor, TestRun), пакет офисных приложений Microsoft «OfficeStandard 2013Russian OLP NL AcademicEdition»

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, семинарских занятий, лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации – учебная аудитория ВСЭ и зоогигиены:

- количество посадочных мест – 80
- стол преподавателя – 1 шт.
- стул преподавателя – 1 шт.
- ученическая доска – 1 шт.
- ноутбук для преподавателя с выходом в сеть "Интернет"
- оборудование: стационарный проектор Acer P1273 – 1 шт., экран – 1 шт.
- учебно-методическая документация
- технические средства обучения: тестовая оболочка JoliTest (JTRun, JtEditor, TestRun), пакет офисных приложений Microsoft «OfficeStandard 2013Russian OLP NL AcademicEdition»

Помещение для самостоятельной работы:

- количество посадочных мест – 24
- стол преподавателя – 1 шт.
- стул преподавателя – 1 шт.
- ученическая доска – 1 шт.
- монитор – 11 шт.
- системный блок – 11 шт.
- клавиатура – 11 шт.
- компьютерная мышь – 11 шт.
- сплит-система – 1 шт.
- технические средства обучения: пакет офисных приложений Microsoft «OfficeStandard 2013Russian OLP NL AcademicEdition»

Читальный зал библиотеки с выходом в сеть Интернет:



- количество посадочных мест – 25
- стол преподавателя – 1 шт.
- стул преподавателя – 1 шт.
- оборудование: переносной проектор ViewSonic – 1 шт., экран – 1 шт., монитор – 7 шт., системный блок – 7 шт., клавиатура – 7 шт., компьютерная мышь – 7 шт.
- стеллаж – 2 шт.
- сплит-система – 1 шт.
- технические средства обучения: пакет офисных приложений Microsoft «OfficeStandard 2013Russian OLP NL AcademicEdition»

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Основная литература:**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум: учебное пособие для спо / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-7968-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169815>

2. Зоогигиена и ветеринарная санитария на животноводческих фермах / А. Ф. Кузнецов, В. Г. Тюрин, В. Г. Семенов [и др.]; Под ред.: Кузнецов А. Ф. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 424 с. — ISBN 978-5-507-46744-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/318455>

### **Дополнительная литература:**

1. Гигиена и технологии содержания животных: учебник для спо / А. Ф. Кузнецов, В. Г. Тюрин, В. Г. Семенов [и др.]; Под редакцией А. Ф. Кузнецова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-8253-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173800>

2. Пронин, В. В. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения. Практикум / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, У. И. Кундрюкова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 188 с. — ISBN 978-5-507-47031-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/320792>

3. Родионов, Г. В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства: учебник / Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, В. И. Остроухова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-2050-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212543>

## **Официальные, справочно-библиографические и периодические издания**

Журнал «Ветеринария»

Журнал «Ветеринария сельскохозяйственных животных»

Журнал «Гигиена и санитария»

Журнал «Зоотехния»

Журнал «Кормопроизводство»

Журнал «Вестник АПК»

## **Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы**

1. ЭБС Издательства «Лань», [www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com)

2. ЭБС Юрайт, [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

3. <http://elibrary.ru>

4. Консультант+, <http://www.consultant.ru>

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

Реализация ПМ.01 Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий МДК.01.01 Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов и МДК.01.02 Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения и процессов специальности 36.02.01 Ветеринария обеспечивается доступом каждого обучающегося к базе данных и библиотечным фондам Оренбургского ГАУ. Во время самостоятельной работы обучающиеся обеспечены доступом к интернет ресурсам. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания по ветеринарии.

Для освоения дисциплин профессионального модуля необходимо обязательное освоение следующих дисциплин:

ОП.01 Анатомия и физиология животных

ОП.03 Основы микробиологии

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.07 Стандартизация, сертификация и подтверждение качества

ПМ.02 Проведение профилактических, диагностических и лечебных мероприятий

Завершающим итогом изучения профессионального модуля ПМ.01 Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий МДК.01.01 Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов и МДК.01.02 Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения и процессов является учебная и производственная практики

*Цель и задачи учебной практики* – в процессе прохождения практики студент должен приобрести практический опыт участия в выполнении

зоогигиенических, профилактических, ветеринарно-санитарных мероприятий. формирование общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта по предубойному осмотру животных и участию в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного и растительного происхождения.

*Сроки проведения практики*  
Учебная практика – 3 недели

*Место проведения практики*–научно-производственный центр  
*Содержание практики:*

Определение параметров микроклимата животноводческих помещений.

Участие в создании оптимальных зоогигиенических условий по содержанию, кормлению, и уходу за животными.

Участие в проведении диспансеризации.

Участие в проведении ветеринарных мероприятий по предупреждению внутренних незаразных болезней.

Участие в проведении противоэпизоотических мероприятий по профилактике инфекционных и инвазионных болезней животных.

Участие в проведении дезинфекции, дезинсекции и дератизации животноводческих помещений.

Участие в заполнении журнала регистрации больных животных, истории болезни и другой учетно- отчетной ветеринарной документации.

Участие в проведении клинической диагностики и терапевтической техники

Проведение анализа зоогигиенических условий кормления и содержания животных в условиях хозяйства или животноводческой фермы

Составление планов профилактических мероприятий по предупреждению внутренних незаразных болезней

Составление планов противоэпизоотических мероприятий по предупреждению инвазионных болезней животных

Порядок предубойного осмотра животного

Отбор проб для лабораторных исследований (по выбору: крови, молока, мочи, фекалий)

Оказание первой помощи сельскохозяйственным животным в экстренных случаях

Проведение оценки качества и соответствия стандартам продукции животноводства (по выбору: молоко, мясо)

Участие в утилизации продуктов животного происхождения

Оценка качества колбасных изделий, (по выбору: пищевого жира, крови, кишок, эндокринного, технического сырья)

Изучение документации для вскрытия

Вскрытие трупа (по выбору: коровы, свиньи, лошади, птицы)

Заполнение протокола вскрытия

Консервирование патологического материала, способы консервирования  
*Критерии оценки практики*—по итогам проверки отчета по практике  
выставляется оценка

Форма отчетности - студент по итогам практики предоставляет дневник  
практики и отчет

*Цель производственной практики* – является закрепление и углубление  
теоретической подготовки студентов и приобретение ими практических  
навыков и компетенций в сфере проведения ветеринарно-санитарных и  
зоогигиенических мероприятий, ветеринарно-санитарной экспертизы  
продуктов, сырья животного и растительного происхождения.

*Сроки проведения практики*

Производственная практика (по профилю специальности) – 4 недели

*Место проведения практики*—научно-производственный центр

*Содержание практики:*

Определять органолептически, визуально и по показателям отклонения от  
нормы зоогигиенических параметров на объектах животноводства.

Оценивать качество используемых кормов.

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.

Готовить к использованию биопрепараты в соответствии с инструкциями  
по их применению; пользоваться техникой постановки аллергических проб;  
пользоваться техникой введения биопрепаратов; готовить средства для  
дезинфекции.

Производить оценку рациона кормления для животных различных видов.

Ознакомиться с условиями и способами транспортировки трупов павших  
животных и местами для их вскрытия и утилизации: скотомогильниками,  
биотермическими ямами, утильустановками.

Ознакомиться с инструментами и освоить технику полного вскрытия  
трупов животных, птиц с постановкой патологоанатомического диагноза.

Соблюдать правила общей и личной гигиены, технику безопасности при  
вскрытии и утилизации трупов животных, птиц и пересылке патологического  
материала. Совершенствовать умения и навыки по составлению протоколов и  
актов вскрытия трупов животных и птиц.

Производить отбор патологического материала, его консервирования, упаковку и пересылку для исследования в ветеринарной лаборатории, составлять сопроводительный документ для отправки патологического материала.

Ознакомиться с порядком транспортировки и сдачи скота на мясоперерабатывающие предприятия.

Проводить предубойный осмотр животных и птицы, оформлять документацию при отправке животных, продукции и сырья на перерабатывающие предприятия, рынок.

Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мясных туш и внутренних органов от здоровых и вынужденно убитых животных. Давать санитарную оценку мясу в зависимости от органолептических показателей и данных лабораторного исследования.

Уметь брать, упаковывать пробы мяса для лабораторного исследования. Составлять сопроводительный документ на отправляемые пробы мяса. Проводить трихинеллоскопию мяса.

Соблюдать правила личной гигиены при работе с тушками мяса заразнобольных животных.

Организовать ветеринарно-санитарные мероприятия при заготовке, откорме, транспортировке скота, птицы, продуктов животноводства с оформлением соответствующих документов.

Ознакомиться с работой прифермской молочной. Уметь брать средние пробы молока и проводить органолептическую и лабораторную оценку качества молока и молочных продуктов.

Ознакомиться с устройством и оборудованием основных отделов лаборатории. Изучить правила использования лабораторного оборудования и правила техники безопасности при работе с патологическим материалом.

Ознакомиться с правилами приема патологического и другого материала, присланных на исследование.

Ознакомиться с оформлением сопроводительной документации, с правилами работы в секционном помещении (прозектории), в виварии для лабораторных животных.

Научиться изготавливать и окрашивать препараты из органов и непатогенных бактериальных культур простой окраской по Грамму и их микроскопирование. Освоить постановку реакции агглютинации и преципитации.

Ознакомиться с методикой лабораторного исследования кормов, крови, молока, мочи и фекалий.

*Критерии оценки практики*— дифференцированный зачет

Форма отчетности - студент по итогам практики предоставляет дневник практики и отчет

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

**Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:** наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.01 Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий и специальности 36.02.01 Ветеринария

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:** дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

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

<i>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
<p>ПК 1.1. Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов.</p>	<p><b>Иметь</b> практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроле санитарных и зоогигиенических параметров в животноводческих и птицеводческих помещениях;</li> <li>- проверке санитарного состояния пастбищ и мест водопоя животных;</li> <li>- контроле санитарных показателей различных видов кормов для животных;</li> <li>- отборе материала для лабораторных исследований;</li> <li>- проверке средств для транспортировки животных на предмет соответствия ветеринарно-санитарным правилам;</li> <li>- оформлении результатов контроля;</li> <li>- осуществлении контроля соблюдения правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в животноводстве</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять органолептически, визуально и по показателям отклонения от нормы зоогигиенических параметров на</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос,</li> <li>- тестирование;</li> <li>- ситуационные задачи.</li> <li>- экспертная оценка выполнения семинарских занятий;</li> <li>- зачет по учебной практике;</li> <li>- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю</li> </ul>

	<p>объектах животноводства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать метрологическое оборудование для определения показателей микроклимата;</li> <li>- использовать средства индивидуальной защиты работниками животноводческих объектов</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные зоогигиенические и ветеринарно-санитарные показатели в животноводстве;</li> <li>- ветеринарно-санитарные и зоогигиенические требования к условиям содержания и кормления животных;</li> <li>- правила отбора проб кормов, смывов, материалов для лабораторных исследований</li> </ul>	
<p>ПК 1.2. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.</p>	<p><b>Иметь</b> практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предубойном осмотре животных и послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов животных;</li> <li>- отборе материала для лабораторных исследований;</li> <li>- оформлении результатов контроля</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных;</li> <li>- применять нормативные требования в области ветеринарии</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней;</li> <li>- методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные акты в области ветеринарии;</li> <li>- требования охраны труда</li> </ul>	
<p>ПК 1.3. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.</p>	<p><b>Иметь</b> практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведении дезинфекции животноводческих и птицеводческих помещений, мест временного содержания животных и птицы, оборудования, инвентаря и агрегатов, используемых в животноводстве и птицеводстве;</li> <li>- дезинсекции и дератизации животноводческих и птицеводческих объектов;</li> <li>- утилизации трупов животных, биологических отходов и ветеринарных препаратов;</li> <li>- стерилизации ветеринарного инструментария;</li> <li>- подготовке средств для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий и соответствующего инструментария в зависимости от условий микроклимата и условий среды</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать оборудование, предназначенное для санации животноводческих помещений;</li> <li>- пользоваться техническими средствами и методами для проведения стерилизации;</li> <li>- готовить рабочие растворы средств проведения ветеринарно-санитарных мероприятий согласно инструкциям и наставлениям с соблюдением правил безопасности;</li> <li>- применять нормативные требования в области ветеринарии</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации объектов животноводства;</li> </ul>	



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы стерилизации ветеринарного инструментария;</li> <li>- правила сбора и утилизации трупов животных и биологических отходов;</li> <li>- правила утилизации ветеринарных препаратов</li> </ul>	
--	--	--

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.

<i>Результаты (освоенные общие компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>Иметь</b> практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроле санитарных и зоогигиенических параметров в животноводческих и птицеводческих помещениях;</li> <li>- контроле санитарных показателей различных видов кормов для животных</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять органолептически, визуально и по показателям отклонения от нормы зоогигиенических параметров на объектах животноводства;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные зоогигиенические и ветеринарно-санитарные показатели в животноводстве</li> </ul>	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Иметь</b> практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверке санитарного состояния пастбищ и мест водопоя животных;</li> <li>- проверке средств для транспортировки животных на предмет соответствия ветеринарно-санитарным правилам</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать метрологическое оборудование для определения показателей микроклимата</li> </ul>	

	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ветеринарно-санитарные и зоогигиенические требования к условиям содержания и кормления животных</li> </ul>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p><b>Иметь</b> практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлении контроля соблюдения правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в животноводстве;</li> <li>- дезинсекции и дератизации животноводческих и птицеводческих объектов</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать оборудование, предназначенное для санации животноводческих помещений;</li> <li>- использовать средства индивидуальной защиты работниками животноводческих объектов</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила отбора проб кормов, смывов, материалов для лабораторных исследований;</li> <li>- методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации объектов животноводства;</li> <li>- требования охраны труда</li> </ul>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><b>Иметь</b> практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отборе материала для лабораторных исследований;</li> <li>- утилизации трупов животных, биологических отходов и ветеринарных препаратов</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться техническими средствами и методами для проведения стерилизации</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы стерилизации ветеринарного инструментария;</li> <li>- правила сбора и утилизации трупов животных и биологических отходов</li> </ul>	
<p>ОК 07. Содействовать</p>	<p><b>Иметь</b> практический опыт в:</p>	

<p>сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проведении дезинфекции животноводческих и птицеводческих помещений, мест временного содержания животных и птицы, оборудования, инвентаря и агрегатов, используемых в животноводстве и птицеводстве;</li> <li>- стерилизации ветеринарного инструментария</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить рабочие растворы средств проведения ветеринарно-санитарных мероприятий согласно инструкциям и наставлениям с соблюдением правил безопасности</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила утилизации ветеринарных препаратов</li> </ul>	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p><b>Иметь</b> практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлении результатов контроля;</li> <li>- подготовке средств для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий и соответствующего инструментария в зависимости от условий микроклимата и условий среды;</li> <li>- предубойном осмотре животных и послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов животных</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять нормативные требования в области ветеринарии; интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней;</li> </ul>	

	- методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных; - нормативные акты в области ветеринарии	
--	--	--

Программа разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.01 Ветеринария утвержденный Министерством просвещения Российской Федерации 23 ноября 2020 года, приказ № 657 и зарегистрированный в Минюст России 21 декабря 2020 года № 61609

Разработал:



Д.А. Окунев