

**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 ППССЗ3 года 10 месяцев

Оренбург, 2024 г.

ЛИСТ АКТУАЛИЗАЦИИ

№ 1, 29.08.2025 № 11 протокола заседания учебно-методической комиссии структурного подразделения СПО, 28 страница с изменением

БЫЛО

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>

СТАЛО

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. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 304 с. — ISBN 978-5-507-52310-8— Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/447299>

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, 2025. — 424 с. — ISBN 978-5-507-53934-5— Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/503525>

Основание: решение заседания ПЦК от «29» 08.2025 № 11 протокола
дата

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, по направлению подготовки 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:

всего – 884 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 520 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 520 часов
 самостоятельной работы обучающегося – 70 часов
 учебная практика – 108 часа.
 производственная практика (по профилю специальности) – 144 часа.
 Промежуточная аттестация – 24 часа
 Экзамен по модулю – 18 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
ПК1.1	Контролировать санитарное и зоогигиеническое состояние объектов животноводства и кормов;
ПК1.2	Проводить ветеринарно-санитарные мероприятия для предупреждения возникновения болезней животных;
ПК1.3	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 проф. 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	Производственная
			всего часов	вт. ч. лекции, часов	вт. ч, семинарские занятия, часов	вт. ч., курс. проектир., часов	Консультации, часов	Промежуточная аттестация	Всего, часов	вт. ч., курс. проектир., часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	9	10	11	12
ПК1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	МДК 01.01. Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов	380	334	126	206		2		46	-	108	144
ПК1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	МДК 01.02. Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения и процессов	210	186	64	120		2		24			
	Промежуточная аттестация по учебной практике							12				
	Промежуточная аттестация по производственной практике							12				

	Экзамен по модулю	18	18				-	18				
	ВСЕГО	884	538	190	326		4	42	70	-	108	144

3.1. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

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

	Определение УФ-излучения и уровня шума	2	
Тема 3. Гигиена водоснабжения и поения сельскохозяйственных животных и птицы	Содержание учебной дисциплины		
	Физиологическое и санитарно-гигиеническое значение воды в животноводстве и ветеринарии	4	ПК 1.1 ОК 01
	Семинарские занятия		
	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	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Паспортизация водоисточников и их санитарная охрана	2	
Тема 4. Влияние почвы на здоровье и продуктивность сельскохозяйственных животных	Содержание учебной дисциплины		ПК 1.1 ОК 02
	Влияние почвы на здоровье и продуктивность с/х животных. Зоогигиеническое значение механических, физических и химических свойств почвы. Санитарная охрана почвы.	4	
	Семинарские занятия		
	Методы санитарно-гигиенической оценки земельного участка для строительства животноводческих и птицеводческих помещений. Лабораторное исследование почвы	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Санитарно-микробиологическое исследование почвы	2	
Тема 5. Гигиена кормов и кормления сельскохозяйственных животных	Содержание учебной дисциплины		ПК 1.1 ОК 01
	Значение полноценного кормления и качества кормов для сохранения здоровья и повышения продуктивности. Предупреждение заболеваний животных, вызываемых кормами.	4	

	Семинарские занятия		
	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	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Методика определения качества кормов животного происхождения	2	
Тема 6. Гигиена транспортируемых животных	Содержание учебной дисциплины		ПК 1.1 ОК 02
	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	
	Семинарские занятия		
	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	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Требования при перегоне животных	2	
Тема 7. Гигиена ухода за животными	Содержание учебной дисциплины		ПК 1.1
	Источники загрязнения и приемы ухода за кожей,	4	

	конечностями, копытами животных. Мочион и закаливание животных		ОК 01
	Семинарское занятие		
	Изучение техники ухода за конечностями, копытами и копытцами	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Поведение животных	4	
Тема 8. Общие санитарно-гигиенические требования к животноводческим и птицеводческим помещениям	Содержание учебной дисциплины		ПК 1.1 ОК 04
	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	
	Семинарские занятия		
	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	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Зонирование животноводческих ферм	4	
Тема 9. Гигиена труда, личная гигиена работников	Содержание учебной дисциплины		ПК 1.1 ОК 04
	Гигиена труда, личная гигиена работников животноводства и охрана окружающей среды.	2	

животноводства и охрана окружающей среды	Семинарские занятия		4	
	Отходы животноводческих хозяйств как возможные источники заражения воздуха, почвы и воды			
5 семестр лекции - 46 ч., семинарские занятия - 46 ч., сам.работа - 12 ч.				
Тема 10. Гигиена содержания крупного рогатого скота и ветеринарно-санитарные требования в скотоводстве	Содержание учебной дисциплины		6	ПК 1.1 ОК 02
	Гигиена содержания крупного рогатого скота и ветеринарно-санитарные требования в скотоводстве. Системы и способы содержания крупного рогатого скота.			
	Семинарское занятие			
	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		
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Системы и способы содержания, гигиена выращивания телят в профилактории	2		
Тема 11. Гигиена содержания свиней и ветеринарно-санитарные требования в свиноводстве	Содержание учебной дисциплины		6	ПК 1.1 ОК 01
	Нормативные зоогигиенические и ветеринарно-санитарные требования к строительству и оборудованию помещений для свиней.			
	Семинарское занятие			
	Нормативные зоогигиенические, профилактические и ветеринарно-санитарные мероприятия и методика их проведения в различных условиях.	4		
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Гигиена кормления и содержания поросят	2		
Тема 12. Гигиена содержания лошадей и ветеринарно-санитарные требования в коневодстве	Содержание учебной дисциплины		6	ПК 1.1 ОК 02
	Общие сведения о коневодстве. Системы содержания лошадей. Размеры, номенклатура зданий и сооружений коневодческих ферм, внутреннее оборудование и нормы размещения лошадей.			

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

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

	<p>болезни. Течение инфекционной болезни, инкубационный 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>		
	Семинарские занятия		
	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	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Механизмы и факторы иммунитета	4	
	Роль ветеринарной санитарии в профилактике инфекционных заболеваний.	2	
<p>Тема 20. Биологические основы паразитологии.</p> <p>Понятие об инвазии</p>	Содержание учебной дисциплины		
	<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</p>	12	<p>ПК 1.3</p> <p>ОК 05</p>

	состояния организма на возникновение и течение паразитарных болезней.		
	Семинарские занятия		
	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	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Сбор, фиксация, этикетирование гельминтов	2	
	Механизм действия акарицидных препаратов	2	
	Техника взятия, окраски и исследования мазков крови при протозойных заболеваниях	2	
Тема 21. Планирование и организация профилактических противоэпизоотических мероприятий	Содержание учебной дисциплины		ПК 1.3 ОК 07
	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	
	Семинарские занятия		
	Основные направления борьбы с инфекционными болезнями и животных	4	
	Методика заполнения технологической карты противоэпизоотических обработок животных	4	

	Методика планирования диагностических исследований и вакцинаций, лечебно-профилактических обработок	4	
	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	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Понятие о географической эпизоотологии. Особенности проявления эпизоотического процесса в пчеловодстве и рыбоводстве. Роль социально- экономических факторов в профилактике и ликвидации инфекционных болезней	2	
	МДК. 01.02 Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения и процессов		
6 семестр лекции- 40 ч., семинарские занятия- 78 ч., сам.работа- 18 ч.			
Тема 1. Животные для убоя и факторы, определяющие категории их упитанности	Содержание учебной дисциплины		ПК 1.2 ОК 09
	Характеристика животных, предназначенных для убоя, их заготовка и современные требования, предъявляемые к ним. Методы определения упитанности скота и птицы. Действующие ГОСТы.	6	
	Семинарское занятие		
	Подготовка животных к транспортированию, требования к транспортным средствам. Определение категорий упитанности убойных животных Оформление сопроводительных документов при транспортировке	6	

	Самостоятельная работа обучающихся		
	Требование к погрузке и содержанию животных в пути.	4	
Тема 2. Предубойное содержание и убой животных	Содержание учебной дисциплины		ПК 1.3 ОК 09
	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 уоя на санитарную бойню. Ветеринарные правила допуска на убой больных и вакцинированных животных. Регистрация предубойногоосмотра животных.	6	
	Семинарские занятия		
	Мероприятия, проводимые на скотобазе в случае выявления инфекционных заболеваний.	6	
	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы туш у различных видов животных.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Современные технологические схемы уоя животных (птицы).	2	
	Содержание учебной дисциплины		
Тема 3. Предприятия по переработке животных на мясо	Значение боенских предприятий. Требования к постройке и производственным цехам. Типы боенских и мясоперерабатывающих предприятий.	4	ПК 1.2 ОК 07
	Семинарские занятия		
	Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и оборудованию боенских мероприятий	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Переработка скота на предприятиях малой мощности и в местах выращивания	2	
	Содержание учебной дисциплины		
	Содержание учебной дисциплины		

Тема 4. Основы технологии первичной переработки животных	Убой животных. Разделка и обработка туш крупного рогатого скота и свиней. Выход продуктов убоя.	4	ПК 1.2 ОК 09
	Семинарские занятия		
	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	Содержание учебной дисциплины		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	
	Семинарские занятия		
	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	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	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	Содержание учебной дисциплины		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	
	Семинарские занятия		

	Определение степени свежести образцов мяса и санитарная оценка по результатам органолептического исследования, микроскопии мазков-отпечатков и качественной реакции на продукты первичного распада белков в бульоне.	6	
	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	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Действующие ГОСТы и Правила на мясо.	2	
	Изменения в мясе после убоя и при хранении.	2	
Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инфекционной этиологии	Содержание учебной дисциплины		
	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
	Семинарские занятия		
	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 предающихся человеку через мясо и	10	

	мясные продукты, но встречающихся у него (эхинококкоз, 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	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	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- 24 ч., семинарские занятия- 42 ч., сам.работа- 6 ч. Консультации 2 ч.</i>			
Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях незаразной этиологии	Содержание учебной дисциплины		ПК 1.3 ОК 04
	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	
	Семинарское занятие		
	Убой животных (птиц), подвергнувшихся воздействию сильно действующих и радиоактивных веществ, санитарная оценка продуктов.	4	

Тема 9. Пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика	Содержание учебной дисциплины		
	Классификация по этиологическому признаку. Роль мяса и мясной продукции в возникновении пищевых заболеваний. Токсикоинфекции сальмонеллёзной этиологии.	4	ПК 1.3 ОК 04
	Семинарское занятие		
	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 несоответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения	Содержание учебной дисциплины		
	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	ПК 1.3 ОК 05
	Семинарское занятие		
	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	
	Содержание учебной дисциплины		

Тема 11. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови, эндокринно-ферментного и специального сырья	Характеристика субпродуктов. Субпродукты, их классификация и пищевая ценность. Основы технологии, гигиена переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.	4	ПК 1.2 ОК 09
	Семинарское занятие		
	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	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	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	
Тема 12. Консервирование мяса и мясных продуктов	Содержание учебной дисциплины Консервирование мяса низкой температурой. Хранение охлажденного мяса. Условия замораживания мяса. Производство мясных баночных консервов. Упаковка, хранение	6	

	и транспортировка консервов. Производство мясных баночных консервов. Способы копчения. Характеристика коптильного дыма. Кинетика посола		
	Семинарские занятия Консервирование мяса высокой температурой. Ветеринарно-санитарные условия производства мясных консервов. Микрофлора и бактериологическое исследование консервов. Проведение дегустации и механической разборки консервов мясных (тушенка свиная, говяжья). Сушка Посол. Определение качества солонины. Механизм копчения. Физико-химические и биохимические процессы при копчении мяса	6	
		4	
		6	
Консультация		4	
Экзамен по модулю		18	
Учебная практика			108
Вид и содержание работ			
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			ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3

<p>Разработка и составление плана профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий по предупреждению внутренних незаразных болезней животных</p> <p>Контроль соблюдения правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в животноводстве</p> <p>Изучение типовых проектов животноводческих и птицеводческих помещений</p> <p>Биологические препараты и инструментарий, применяемы е при проведении противоэпизоотических мероприятий.</p> <p>Расчет потребности дезинфекционных средств.</p> <p>Участие в проведении дезинфекции, дезинсекции, дератизации в условиях специализированных животноводческих хозяйств.</p> <p>Участие в подготовке средств для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий и -соответствующего инструментария в зависимости от условий микроклимата и условий среды.</p> <p>Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы на мясокомбинате.</p> <p>Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы на птицекомбинатах.</p> <p>Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы на бойне.</p> <p>Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы на убойном пункте.</p> <p>Контроль качества и натуральности принимаемого молока на молочные заводы.</p> <p>Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке.</p> <p>Порядок предубойного осмотра животного.</p> <p>Отбор проб для лабораторных исследований (по выбору: крови, молока, мочи, фекалий)</p> <p>Оказание первой помощи сельскохозяйственным животным в экстренных случаях</p> <p>Проведение оценки качества и соответствия стандартам продукции животноводства (по выбору: молоко, мясо)</p> <p>Участие в утилизации продуктов животного происхождения</p> <p>Оценка качества колбасных изделий, (по выбору: пищевого жира, крови, кишок, эндокринного, технического сырья)</p> <p>Изучение документации для вскрытия</p> <p>Вскрытие трупа (по выбору: коровы, свиньи, лошади, птицы)</p> <p>Заполнение протокола вскрытия</p> <p>Консервирование патологического материала, способы консервирования</p> <p>Оформление отчетной документации обучающегося</p>	
---	--

Промежуточная аттестация по УП	12
Производственная практика	144
Вид и содержание работ	
<p>Нормативные зоогигиенические и ветеринарно-санитарные показатели в животноводстве.</p> <p>Ветеринарно-санитарные и зоогигиенические 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 органолептический, визуально и по показателям отклонения от нормы зоогигиенических 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>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>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>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. Оформление протокола вскрытия.</p> <p>Проведение отбора образцов мышечной ткани, внутренних органов, лимфатических узлов. Оформление сопроводительной документации.</p> <p>Составление дневника отчета.</p>	
Промежуточная аттестация по ПП	12

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля требует наличия учебной Лаборатории зоогигиены и ветеринарной санитарии, кабинета профессиональных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплекс по профессиональному модулю «Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий», раздаточный материал, плакаты.

Технические средства обучения:

- набор демонстрационного оборудования с возможностью использования мультимедиа

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. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-7968-9.— Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/44729>

2. Зоогигиена и ветеринарная санитария на животноводческих фермах / А. Ф. Кузнецов, В. Г. Тюрин, В. Г. Семенов [и др.]; Под ред.: Кузнецов А. Ф. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 424 с. — ISBN

978-5-507-53934-5— Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/50352>

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: учебное пособие для спо / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, У. И. Кундюкова. — 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>

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>

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. ЭБС Издательства «Лань», www.e.lanbook.com
2. ЭБСЮрайт, 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 – 6 недель

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 метеорологическое 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 отчёт

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 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>
ПК 1.1. Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов.	<p>Иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять органолептически, визуально и по показателям отклонения от нормы зоогигиенических параметров на объектах животноводства; - использовать метеорологическое оборудование для определения показателей микроклимата; 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устный опрос, - <p>тестирование;</p> <ul style="list-style-type: none"> - <p>ситуационные задачи.</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения семинарских занятий; - зачет по учебной практике; - экзамен <p>(квалификационный) по профессиональному модулю</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - использовать средства индивидуальной защиты работниками животноводческих объектов <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
<p>ПК 1.2. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.</p>	<p>Иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - предубойном осмотре животных и послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов животных; - отборе материала для лабораторных исследований; - оформлении результатов контроля <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных; - применять нормативные требования в области ветеринарии <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
ПК 1.3. Проведение	Иметь практический опыт в:	

<p>ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации объектов животноводства; - методы стерилизации ветеринарного инструментария; - правила сбора и утилизации трупов животных и биологических отходов; 	
--	--	--

	- правила утилизации ветеринарных препаратов	
--	--	--

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>Иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроле санитарных и зоогигиенических параметров в животноводческих и птицеводческих помещениях; - контроле санитарных показателей различных видов кормов для животных <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять органолептически, визуально и по показателям отклонения от нормы зоогигиенических параметров на объектах животноводства; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные зоогигиенические и ветеринарно-санитарные показатели в животноводстве 	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>Иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверке санитарного состояния пастбищ и мест водопоя животных; - проверке средств для транспортировки животных на предмет соответствия ветеринарно-санитарным правилам <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать метрологическое оборудование для определения показателей микроклимата <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ветеринарно-санитарные и зоогигиенические требования к 	

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

<p>применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>содержания животных и птицы, оборудования, инвентаря и агрегатов, используемых в животноводстве и птицеводстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> - стерилизации ветеринарного инструментария <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить рабочие растворы средств проведения ветеринарно-санитарных мероприятий согласно инструкциям и наставлениям с соблюдением правил безопасности <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила утилизации ветеринарных препаратов 	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлении результатов контроля; - 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 <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять нормативные требования в области ветеринарии; интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	
--	---	--

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

Разработали:



Окунев Д.А.



Глаголева А.В.