

**Департамент образования Белгородской области
Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Корочанский сельскохозяйственный техникум»**

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.01 ПРОВЕДЕНИЕ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫХ И
ЗООГИГИЕНИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ**

**Программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальности 36.02.01 Ветеринария
(базовый уровень)**

Короча 2021

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального образования **36.02.01**
Ветеринария.

РАССМОТРЕНО:

на заседании ПЦК

протокол № 1 от 30.08.2021

Председатель ПЦК _____ Н.А. Плотникова

УТВЕРЖДАЮ:

зам. директора по УР

_____ Н.А. Старовойтова

Организация-разработчик:

ОГАПОУ «Корочанский сельскохозяйственный техникум».

Разработчики:

Плотникова Н.А., преподаватель ОГАПОУ «Корочанский СХТ»;

Доронина Д.Ю., преподаватель ОГАПОУ «Корочанский СХТ»;

Мещерякова Т.А., преподаватель ОГАПОУ «Корочанский СХТ».

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Область применения программы.

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО **36.02.01 «Ветеринария»** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД). Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий

1. Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов.
2. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.
3. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области ветеринарии при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

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

в зависимости от условий микроклимата и условий среды; предубойном осмотре животных и послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов животных.

уметь:

определять органолептически, визуально и по показателям отклонения от нормы зоогигиенических параметров на объектах животноводства;

использовать метрологическое оборудование для определения показателей микроклимата;

использовать средства индивидуальной защиты работниками животноводческих объектов;

использовать оборудование, предназначенное для санации животноводческих помещений; пользоваться техническими средствами и методами для проведения стерилизации; готовить рабочие растворы средств проведения ветеринарно-санитарных мероприятий согласно инструкциям и наставлениям с соблюдением правил безопасности; применять нормативные требования в области ветеринарии; интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных;

знать:

нормативные зоогигиенические и ветеринарно-санитарные показатели в животноводстве;

ветеринарно-санитарные и зоогигиенические требования к условиям содержания и кормления животных;

правила отбора проб кормов, смывов, материалов для лабораторных исследований;

методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации объектов животноводства;

методы стерилизации ветеринарного инструментария;

правила сбора и утилизации трупов животных и биологических отходов;

правила утилизации ветеринарных препаратов;

методы проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней;

методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных;

нормативные акты в области ветеринарии;

требования охраны труда;

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля.

Всего – **754** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **388** часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **364** часа, самостоятельной работы обучающегося – **0** часа;

консультации – 18 часов.
учебной практики – **252** часа.
Производственной практики- **108** часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности:

участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения, в том числе профессиональными (ПК), общими (ОК) компетенциями и личностными результатами (ЛР).

Код	Наименование результатов обучения
-----	-----------------------------------

ПК 1.1	Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов.
ПК 1.2	Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.
ПК 1.3	Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности
ЛР13	Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества
ЛР14	Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости

ЛР15	Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации
ЛР16	Демонстрирующий навыки противодействия коррупции

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

3.1. Тематический план профессионального модуля

Междисциплинарный курс (индекс МДК)	Объём времени, отведённый на освоение междисциплинарного курса							Практика		
	Максимальная учебная нагрузка и практика	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося,	консультации	Промежуточная аттестация	Учебная, часов для СПО (НПО) производственная (для НПО) по профилю специальности	
		Всего, часов	в т.ч.							
			Теоретические занятия	Лабораторно-практические работы (проекты), часов (для	курсовые					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
МДК 01.01 Зоогигиена и ветеринарная санитария	76	76	38	38						
МДК 01.02 Ветеринарная иммунология и эпидемиология	72	72	44	28						
МДК 01.03 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения	172	148	90	58			18	6		
МДК 01.04 Организация и правовое обеспечение ветеринарного дела	68	68	34	34						
Практика	360								252	108
Экзамен модульный	6									
Всего по модулю	754	364	206	158			18	6	252	108

Форма промежуточной аттестации обучающихся по междисциплинарному курсу дифференцированный зачет: МДК 01.01 – 4 семестр; МДК 01.02 - 4 семестр; МДК 01.04 - 6 семестр

Форма промежуточной аттестации обучающихся по междисциплинарному курсу МДК 01.03 – экзамен 5 семестр.

Форма промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю ПМ.01 Экзамен квалификационный 6 семестр

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю «Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
МДК.01.01 Зоогигиена и ветеринарная санитария		76	
Введение.	Содержание учебного материала	2	
	Понятие о зоогигиене и основные этапы её развития.		
	Основные задачи зоогигиены с/х животных.		
	Методы зоогигиенических исследований.		
Общая зоогигиена. Тема 1.1. Зоогигиенические требования к воздушной среде.	Содержание учебного материала	2	2,3
	Физические и химические свойства воздуха.		
	Бактериальная загрязненность воздуха.		
	Климат и акклиматизация животных.		
	Метрологическое оборудование для определения показателей микроклимата.		
	Практические занятия:	6	
	Расчет воздухообмена в помещениях для животных.		
	Определение искусственной и естественной освещенности помещения.		
	Ознакомление с принципом и устройством работы ультрафиолетовых ламп. Расчет дозы УФ-облучения для различных видов с/х животных.		
Тема 1.2. Зоогигиенические требования к почве.	Содержание учебного материала	2	3
	Физические и механические свойства почвы.		
	Химические свойства почвы.		
	Биологические свойства почвы.		
Тема 1.3. Гигиена водоснабжения и поения сельскохозяйственных животных.	Содержание учебного материала	2	2,3
	Гигиенические требования к воде, используемой на животноводческих объектах.		
	Системы водоснабжения животноводческих объектов.		
	Приемы очистки и обезвреживания воды.		
	Гигиена поения животных и птицы.		
	Контроль качества воды в животноводческих и птицеводческих помещениях. Соответствие воды нормативным требованиям.		

	Лабораторные работы:	6	
	Ознакомление с методикой отбора проб воды для исследования.		
	Определение физических и органолептических свойств воды.		
	Определение химических свойств воды.		
Тема 1.4. Состав кормов, подготовка и кормление сельскохозяйственных животных.	Содержание учебного материала	2	2,3
	Химический состав кормов.		
	Переваримость и питательность кормов.		
	Классификация кормов.		
	Подготовка кормов к скармливанию.		
	Практические занятия:	6	
	Оценка питательности кормов по химическому составу.		
	Оценка кормов по переваримым питательным веществам.		
	Определение общей и энергетической питательности кормов.		
Тема 1.5. Санитарно-гигиенические требования к кормам и кормлению сельскохозяйственных животных.	Содержание учебного материала	6	2,3
	Методы определения качества кормов и санитарный контроль за кормоцехом.		
	Профилактика заболеваний, вызванных попаданием в организм возбудителей болезней с кормами.		
	Профилактика заболеваний, связанных с неполноценным и недоброкачественным кормлением.		
	Профилактика заболеваний, связанных с нарушением порядка и техники кормления.		
	Контроль соответствия нормам кормления.		
	Практические занятия:	8	
	Определение зоогигиенической оценки грубых кормов.		
	Определение зоогигиенической оценки сочных кормов.		
	Определение зоогигиенической оценки зерновых кормов.		
	Определение зоогигиенической оценки комбикормов.		
Тема 1.6. Гигиенические требования к помещениям для содержания сельскохозяйственных	Содержание учебного материала	2	2,3
	Гигиенические требования к участку для животноводческих построек.		
	Санитарно-гигиенические требования к строительным материалам.		
	Санитарно-гигиенические требования к отдельным частям здания животноводческих помещений.		

животных.	Гигиенические требования к удалению и хранению навоза.		
	Практические занятия:	6	
	Ознакомление с отраслевым нормативно-техническим паспортом и с типовыми проектами животноводческих помещений.		
	Расчет теплового баланса помещения.		
	Расчет площади навозохранилища.		
Тема 1.7. Зоогигиенические требования к пастбищному, пастбищно-лагерному, стойловому и стойлово-лагерному содержанию сельскохозяйственных животных.	Содержание учебного материала	2	3
	Зоогигиенические требования к пастбищному содержанию животных.		
	Зоогигиенические требования к пастбищно-лагерному содержанию животных.		
	Зоогигиенические требования к стойловому содержанию животных.		
	Зоогигиенические требования к стойлово-лагерному содержанию животных.		
Тема 1.8. Гигиена ухода за сельскохозяйственными животными.	Содержание учебного материала	2	3
	Уход за кожей животных.		
	Обработка копыт, копытцев и рогов животных.		
	Моцион животных.		
Тема 1.9. Гигиена доения коров.	Гигиена доения коров.	2	2,3
	Практические занятия:	6	
	Изучение методики оценки коров на пригодность к машинному доению.		
	Изучение методики ручного и машинного доения коров. Проведение контрольных доений.		
	Изучение подготовки коров к машинному доению.		
Тема 1.10. Гигиенические требования при транспортировке животных и сырья животного происхождения.	Содержание учебного материала	2	3
	Общие требования при транспортировке животных.		
	Правила перевозки животных разными видами транспорта.		
	Требования при перегоне животных.		
Тема 1.11. Гигиена труда и личная гигиена работников животноводства.	Содержание учебного материала	2	3
	Организация труда.		
	Личная гигиена работников животноводства.		

Частная зоогигиена. Тема 1.12. Гигиена содержания крупного рогатого скота	Содержание учебного материала	2	3
	Способы и системы содержания крупного рогатого скота.		
	Гигиена кормления и поения КРС.		
	Гигиена выращивания телят.		
	Гигиена откорма и нагула КРС.		
Тема 1.13. Гигиена содержания свиней.	Содержание учебного материала	2	3
	Способы содержания свиней.		
	Гигиена племенных животных и выращивания поросят.		
	Гигиена откорма свиней.		
Тема 1.14. Гигиена содержания сельскохозяйственной птицы.	Содержание учебного материала	2	3
	Особенности содержания птицы.		
	Гигиена инкубации.		
	Гигиена выращивания молодняка.		
Тема 1.17. Гигиена содержания овец	Содержание учебного материала	2	3
	Содержание овец		
	Кормление овец		
	Содержание и уход за молодняком		
	Стрижка овец		
Тема 1.17. Гигиена содержания лошадей.	Содержание учебного материала	2	3
	Содержание лошадей		
	Кормление лошадей		
	Дояние лошадей. Конный спорт		
Тема 1.17. Гигиена содержания кошек и собак.	Содержание учебного материала	2	3
	Содержание кошек.		
	Кормление кошек.		
	Содержание и уход за собакой.		
	Кормление собак.		
МДК 01.02. Ветеринарная иммунология и эпидемиология		74	

1		2		3	4
ПМ. 01 Осуществление зоогигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий.					
МДК 01.02. Ветеринарная иммунология и эпидемиология.					
Раздел 1. Иммунология					
Введение. Развитие иммунологии и виды иммунитета	Содержание учебного материала			2	1
	1.	Основные этапы развития иммунологии и её задачи			
	2.	Определение понятия иммунитета и его виды			
Неспецифический иммунитет и иммунная система	Содержание учебного материала			4	2,3
	1.	Неспецифические факторы защиты организма		2	
	2.	Клеточные специфические факторы защиты организма		2	
	Практические занятия:			2	
	1	Неспецифические факторы защиты организма		2	
	2	Клеточные специфические факторы защиты организма			
Специфический гуморальный иммунитет	Содержание учебного материала			2	3
	1.	Виды и строение антител			
	2.	Классы антител			
	3.	Теория образования антител			
Формы иммунного реагирования	Содержание учебного материала			6	2,3
	1.	Иммунологическая толерантность		2	
	2.	Гиперчувствительность немедленного типа		2	
	3.	Гиперчувствительность замедленного типа		2	
	Практические работы:			2	
	3	Гиперчувствительность немедленного типа		2	
	4	Гиперчувствительность замедленного типа			
Микробные антигены	Содержание учебного материала			2	2,3
	1.	Свойства антигенов		2	
	2.	Виды антигенов			
	Практические занятия:			2	
	5	Виды антигенов		2	
Использование реакций иммунитета для диагностики инфекционных	Содержание учебного материала			4	2, 3
	1.	Использование серологических реакций иммунитета для диагностики инфекционных заболеваний		2	

заболеваний	2.	Использование аллергических реакций иммунитета для диагностики инфекционных заболеваний	2	
	Практические занятия:		2	
	6	Использование серологических реакций иммунитета для диагностики инфекционных заболеваний	2	
	7	Использование аллергических реакций иммунитета для диагностики инфекционных заболеваний		
Использование аллергических реакций иммунитета для диагностики инфекционных заболеваний	Содержание учебного материала		2	2,3
	1.	Вакцины, их классификация, свойства, создание и использование 7.2. Получение и применение диагностических и лечебных сывороток	2	
	2.	Получение и применение диагностических и лечебных сывороток		
Особенности иммунитета, иммунодиагностики и иммунопрофилактики инфекционных заболеваний животных, вызванных грамположительными кокками и палочками, а также патогенными грибами	Содержание учебного материала		4	3
	1	Диагностика, иммунитет и иммунопрофилактика сибирской язвы	2	
		Диагностика, иммунитет и иммунопрофилактика листериоза		
	2	Диагностика, иммунитет и иммунопрофилактика стрептококкозов	2	
		Диагностика, иммунитет и иммунопрофилактика клостридиозов		
Особенности иммунитета, иммунодиагностики и иммунопрофилактики инфекционных заболеваний животных, вызванных грамотрицательными и извитыми бактериями	Содержание учебного материала		4	3
	1	Диагностика, иммунитет и иммунопрофилактика колибактериоза	2	
		Диагностика, иммунитет и иммунопрофилактика сальмонеллёзов		
	2	Диагностика, иммунитет и иммунопрофилактика бруцеллёза	2	
		Диагностика, иммунитет и иммунопрофилактика лептоспироза		
Раздел 2. Эпидемиология				3
Общая эпидемиология	Содержание учебного материала		2	
	1.	Определение понятия	2	
	2.	Суть эпидемиологии		
	Практические занятия:		2	
	8	Общая эпидемиология	2	
Паразитарная система	Содержание учебного материала		2	3
	1.	Паразитарная система как биологическая основа эпидемиологического процесса	2	
	Практические занятия:		2	

	9	Опеделение основ эпидемического процесса	2	
Факторы эпидемического процесса	Содержание учебного материала		4	2,3
	1.	Социальные факторы эпидемического процесса	2	
	2.	Природные факторы эпидемического процесса	2	
	Практические занятия:		4	
	10	Социальные факторы эпидемического процесса	2	
	11	Природные факторы эпидемического процесса	2	
Закономерности формирования эпидемиологического процесса	Содержание учебного материала		2	3
	1.	Закономерности формирования эпидемиологического процесса		
	Практические занятия:		1	
	1	Закономерности формирования эпидемиологического процесса		
Профилактические и противоэпидемические мероприятия	Содержание учебного материала		2	3
	1.	Профилактические и противоэпидемические мероприятия	2	
	Практические занятия:		4	
	12	Профилактические мероприятия	2	
	13	Противоэпидемические мероприятия	2	
Эпидемиологический надзор	Содержание учебного материала		2	3
	1.	Эпидемиологический надзор		
	Практические занятия:			
	14	Изучение структуры эпидемиологического надзора		
Учебная практика			36	
№	Виды работ		Количество часов.	
1.	Изучение хранения кормов и профилактика кормовых заболеваний и отравлений.		6	
2.	Изучение способов обеззараживания и утилизация навоза, сточных вод, трупов.		6	
3.	Знакомство со вскрывочными помещениями, их оснащением, и техникой вскрытия и протоколирование процесса.		6	
4.	Участие в отборе патологического материала для гистологических исследований, его консервирование, упаковка и отправка в лабораторию.		6	
5.	Изучение правил составления и выписывания рецептуры больным животным.		6	
6.	Участие в проведении дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений, и составление акта.		6	
1.	Изучение хранения кормов и профилактика кормовых заболеваний и отравлений.		6	

2.	Изучение способов обеззараживания и утилизация навоза, сточных вод, трупов.		6	
МДК 01.03 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения			148	
Тема 1. Убойные животные и факторы, определяющие категории их упитанности. Транспортирование животных (птицы)		Содержание	16	
	1	Введение. Значение, задачи, содержание, связь с другими дисциплинами учебного плана. Краткая история; сведения о развитии ветеринарно-санитарной экспертизы. Роль дисциплины в подготовке специалистов.		
	2	Характеристика животных, предназначенных для убоя, их заготовка и современные требования, предъявляемые к ним. Методы определения упитанности скота и птицы. Действующие ГОСТы. Категории упитанности убойных животных. Контрольный убой, нагул и откорм убойных животных.		2
	3	Общие ветсанитарные требования к транспортировке животных и птиц, сырья животного происхождения. Задачи ветеринарной службы при транспортировании убойных животных. Подготовка животных к транспортированию, требования к транспортным средствам. Оформление транспортной документации		2
	4	Требование к погрузке и содержанию животных в пути. Профилактика транспортного травматизма и мероприятия по снижению потери живой массы и упитанности. Болезни животных, связанные с транспортированием.		3
	5	Болезни животных, связанные с транспортированием. Порядок ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных.		3
	6	Изолирование и карантинирование животных. Дезопромывочные станции и пункты, их назначение. Порядок ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных.		

	Лабораторные работы не предусмотрены			
	Практические занятия		4	
		Оформление сопроводительных документов при транспортировке животных		
		Оформление документов после обработки транспортных средств		
Тема 2. Предубойное содержание и убой	Содержание		18	
	1	Порядок приема и сдачи животных (птицы) на боенские предприятия, их размещение, сортировка по полу, возрасту и упитанности. Режим предубойного содержания, его влияние на убойный вход, качество мяса. Подготовка к убою скота и птицы, их предубойный осмотр и его значение..		3
	2	Болезни и другие состояния, при которых животных и птицу не допускают к убою или направляют для убоя на санитарную бойню. Ветеринарные правила допуска на убой больных и вакцинированных животных. Регистрация предубойного осмотра животных.		3
	3	Предприятия по переработке животных (птиц) Ветеринарно-санитарные требования при строительстве и эксплуатации мясо- и птицекомбинатов, убойных пунктов, ветеринарно-санитарных блоков в промышленных комплексах. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудовании. Роль и значение ветеринарной службы в работе мясоперерабатывающих предприятия по выпуску доброкачественной продукции. Личная гигиена и гигиена труда. Водоснабжение, удаление сточных вод, их очистка и обеззараживание с соблюдением требования закона по охране природы.		3
	4	Современные технологические схемы убоя животных (птицы), первичная переработка туш (тушек) и органов. Способы обескровливания. Зачистка туш и ее значение. Ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов. Понятие об убойной массе и обойном выходе продукции. Нормативы выхода массы мяса, жира сырца, субпродуктов.		3

	5	Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов. Клеймение. Организация рабочих мест по осмотру продуктов убоя. Методика и техника послеубойного исследования головы, внутренних органов и туш животных. Особенности осмотра органов и тушек кроликов и птицы. Мероприятия, проводимые на скотобазе в случае выявления инфекционных заболеваний.		3
	Лабораторные работы не предусмотрены			
	Практические занятия		6	
	1	Оформление документации по учету и отчетности на мясоперерабатывающем предприятии.		
	2	Проведение предубойного осмотра животных (птицы).		
	3	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы голов туш и внутренних органов у различных видов животных, проведение клеймения мяса.		
Тема 3 Морфологический, химический состав мяса, товароведческая оценка. Изменения в мясе после убоя и при хранении	Содержание		18	3
	1	Мясо, его пищевое и биологическое значение. Морфологический и химический состав мяса различных видов убойных животных и птицы. Влияние вида, пола, возраста породы животных и типов кормления на качество мяса. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению. Методы определения свежести мяса. Санитарная оценка мяса различных категорий свежести. Действующие ГОСТы и Правила на мясо.		
	2	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.		2
	Лабораторная работа			
	1	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.		
	Практические работы не предусмотрены			

Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных	Содержание		18	
	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инфекционной этиологии. Предубойная и послеубойная диагностика основных инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней передающихся и не предающихся человеку через мясо и мясные продукты. Ветеринарно-санитарная оценка тушек кроликов и птицы при болезнях инфекционной этиологии. Требования безопасности труда рабочего персонала при обнаружении зооантропонозных болезней.		3
	2	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Их классификация по этиологическому признаку. Роль мяса и мясной продукции в возникновении пищевых заболеваний. Токсикоинфекции сальмонеллёзной этиологии.		3
	3	Токсикоинфекции вызываемые условно патогенными микроорганизмами. Источники и пути инфицирования мяса и других продуктов и их санитарная оценка.		3
	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инвазионной этиологии. Предубойная и послеубойная диагностика основных инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика. Локализация возбудителя в тканях и органах животных. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней передающихся и не предающихся человеку через мясо и мясные продукты. Ветеринарно-санитарная оценка тушек кроликов и птицы при болезнях инвазионной этиологии.		3

	5	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. Убой животных (птиц), подвергнувшихся воздействию сильно действующих и радиоактивных веществ, санитарная оценка продуктов.		3
	Лабораторные работы		12	
	1	Отбор проб, упаковывание, оформление сопроводительных документов, пересылка материала для бактериологического исследования в лабораторию на наличие сальмонелл, условно патогенных микробов и анаэробной микрофлоры		
	2	Приготовление мазков-отпечатков из патологически измененных органов и тканей с окраской метиленовой синью, по Грамму, Циль-Нильсену и сафранином и микроскопическое исследование их на наличие возбудителей отдельных инфекционных болезней.		
	3	Биохимическое исследование мяса.		
	4	Трихинеллоскопия свинины. Исследование мяса на цистицеркоз.		
	Практические занятия		2	
	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства и растениеводства на продовольственных рынках		
Тема 5. Методики	Содержание		10	

ветеринарно-санитарной экспертизы субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови. Утилизация конфискатов	1	Субпродукты, их классификация и пищевая ценность. Основы технологии, гигиена переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов. Пищевые жиры. Жировое сырье, его пищевое значение, сбор и переработка. Виды и сорта пищевых топленных жиров. Изменение жира в процессе производства и при хранении. Технохимический контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза жиром. Кишечное сырье. Номенклатура комплектов кишок и их использование. Сбор, консервирование и обработка кишок на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах. Пороки кишок и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья. Кровь. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Переработка крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и готовых продуктов		2
	2	Утилизация ветеринарных конфискатов. Ветеринарно-санитарные требования к складам, предприятиям по переработке технологического сырья утилизационным предприятиям.		2
	Лабораторные работы. Органолептическая оценка жиров, кишечного сырья, крови		2	
	Практические занятия		2	
	Органолептическая оценка жиров, кишечного сырья, крови .			
Тема 6. Методика и	Содержание		56	

ветеринарно-санитарный контроль готовой продукции животноводства	1	<p>Консервирование мяса и мясных продуктов высокой и низкой температурой</p> <p>Источники получения холода. Ледяное и льдосоленое охлаждение, применение сухого льда, типы ледников. Режимы и условия охлаждения и замораживания мяса и мясных продуктов в холодильниках, холодильных камерах. Замораживание мяса в блоках. Требования ГОСТов к охлажденному и мороженому мясу. Потеря мяса при обработке холодом и сроки хранения его в холодильниках. Размораживание мяса. Пороки охлажденного и мороженого мяса. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках, порядок дезинфекции и дератизации, консервы.</p> <p>Основа технологии и гигиена производства различных видов мясных баночных консервов. Пороки мясных баночных консервов. Методы исследования и санитарная оценка мясных баночных консервов. Действующие ГОСТы на консервы.</p>		3
	3	<p>Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Копчение и другие методы консервирования.</p> <p>Ингредиенты посолочных смесей и их роль. Сущность и способы посола. Изменения в мясе при посоле. Пороки солонины и ветеринарно-санитарной экспертизы. Использование копчения при консервировании мяса. Виды копчения, технология производства ветчинно-рубленых изделий и их ветеринарно-санитарная экспертиза. Краткие сведения о новых методах консервирования мяса.</p>		3
	4	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий</p> <p>Сырье и его подготовка для производства колбасных изделий. Основы технологии производства вареных, полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас. Технохимический контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. Действующие ГОСТы на колбасные изделия.</p>		3
	5	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов.</p> <p>Изменения, происходящие в яйце при хранении. Санитарная оценка яиц в хозяйствах. Требования, предъявляемые к качеству яиц. Дезинфекция яиц.</p>		
	6	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.</p> <p>Классификация меда. Транспортировка и хранение меда. Ветеринарно-санитарные требования при торговле медом на рынках. Методы исследования меда.</p>		

	7	Химический состав и пищевая ценность молока. Факторы, влияющие на химический состав и свойства молока. Микрофлора молока. Факторы, влияющие его бактерицидные свойства. Санитарно- гигиенические условия получения доброкачественного молока, его первичная обработка и хранение на ферме. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов: Санитарные и технологические требования, предъявляемые к молоку как к сырью для изготовления масла и сыров. Использование побочных продуктов молока. Санитарно-гигиенические требования при реализации кисломолочных продуктов. Влияние антибиотиков, пестицидов и других ингибиторов на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от больных коров. Требования и нормы к заготавливаемому молоку. Действующие ГОСТы на молочные продукты.		3
	8	Пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика Современное понятие о пищевых заболеваниях и их классификация по этиологическому признаку Профилактика пищевых токсикозов и токсикоинфекций.		3
	Лабораторная работа		32	
		Оценка качества молока и молочных продуктов Определение свежести вареных колбас по результатам органолептического и микроскопического исследования, величине рН и качественным реакциям на аммиак и сероводород. Ветеринарно санитарная экспертиза рыбы, консервов, молока		
	Практическое занятие		6	
		Требования ГОСТов к продукции животноводства(молоко, мясо, и колбасные изделия) Ветеринарно –санитарная экспертиза яиц. Ветеринарно – санитарная экспертиза меда.		
Тема 7 Методики	Содержание		6	

обеззараживания несоответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения	1	Отличительные особенности мяса и внутренних органов здоровых, больных и убитых в агональном состоянии животных в органолептической характеристике и лабораторных показателях. Санитарная оценка продуктов убоя		3
	2	Способы обеззараживания (на изготовление колбас, консервов, проваривание, обеззараживание мяса посолкой, замораживанием). Режимы обезвреживания. пути реализации обезвреженных продуктов и действующие ГОСТы. Методики и правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по утилизации продуктов и сырья животного происхождения		3
	Практические занятия не предусмотрены			
Тема 8. Стандартизация и сертификация готовой продукции	Содержание		6	
	1	Стандартизация и сертификация пищевых продуктов Цели, принципы и правила системы стандартизации и сертификации. Законодательная база сертификации. Нормативные документы.	2	3
	2	Действующие ГОСТы Основные цели, принципы и правила системы сертификации ГОСТов на пищевые продукты. Структура системы сертификации ГОСТов.	4	3
МДК.01.04 Организация и правовое обеспечение ветеринарного дела			68	
Введение	Содержание учебного материала		2	
	1	Содержание дисциплины и ее роль в подготовке специалиста.		
	2	Связь с другими общепрофессиональными и специальными дисциплинами.		
	3	Краткая история развития организации ветеринарного дела		
	4	Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности.		
	Лабораторные работы		*	
	Практические занятия		*	
	Контрольные работы		*	
	Самостоятельная работа обучающихся		*	
Федеральное законодательство в области ветеринарии	Содержание учебного материала			
	Законодательная регламентация ветеринарного дела в РФ		2	
	Практические занятия: Документы, издаваемые в соответствии с законом РФ «О ветеринарии»		2	
Раздел 1. Правовое регулирование предпринимательской деятельности				
Тема 1.1. Понятие и	Содержание учебного материала		4	

признаки предпринимательской деятельности, правовое положение ее субъектов. Организация предпринимательской ветеринарной деятельности.	1	Понятие и признаки предпринимательской деятельности.		
	2	Понятие и виды субъектов предпринимательской деятельности.		
	3	Понятие, принципы и основные виды ветеринарного предпринимательства		
	4	Формы собственности.		
	5	Право оперативного управления и хозяйственного ведения.		
	6	Граждане (физические лица) как субъекты предпринимательской деятельности. Права и обязанности предпринимателей в области ветеринарии.	*	
		Лабораторные работы	*	
		Практические занятия: Подготовить устав ветеринарного кооператива.	4	
		Контрольные работы	*	
		Самостоятельная работа обучающихся	*	
Тема 1.2. Организационно-правовые формы юридических лиц, порядок их создания и прекращения деятельности		Содержание учебного материала	2	
	1	Понятие и признаки юридического лица.		
	2	Виды юридических лиц.		
	3	Порядок и способы создания юридических лиц.		
	4	Реорганизация юридических лиц.		
	5	Ликвидация юридических лиц.		
		Лабораторные работы	*	
		Практические занятия : составление схемы «Организационно-правовые формы юридических лиц», решение практических ситуаций по теме	2	
		Практические занятия:	*	
Раздел 2. Труд и социальная защита				
Тема 2.1. Правовое регулирование занятости и трудоустройства		Содержание учебного материала	2	
	1	Понятие рынка труда, занятости населения.		
	2	Органы занятости населения и их функции.		
		Лабораторные работы	*	
		Практические занятия: Правовой статус безработного. Порядок выплаты пособия по безработице.	2	
		Контрольные работы	*	
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
			2	
Тема 2.2. Основы трудового права.		Содержание учебного материала	2	
	1	Понятие и содержание трудового договора.		
	2	Порядок заключения трудового договора.		
	3	Изменение условий и основания прекращения трудового договора.		
	4	Понятие и виды рабочего времени и времени отдыха.		
	5	Дисциплина труда и ответственность.		
		Лабораторные работы	*	
		Практические занятия: «Составление проекта трудового договора»	4	
		Контрольные работы	*	
Раздел 3. Организация ветеринарного дела				
Тема 3.1. Организация ветеринарной службы и ветеринарного надзора		Содержание учебного материала	2	
	1	Организация государственной ветеринарной службы в районе, городе.		
	2	Организация производственной ветеринарной службы в различных предприятиях и организациях.		
	3	Организация предпринимательской ветеринарной деятельности.		
	4	Организация и содержание государственного ветеринарного надзора.		

	Лабораторные работы	*	
	Практические занятия «Составление договора на ветеринарное обслуживание»	2	
	Контрольные работы	*	
Тема 3.2. Материально-техническое обеспечение ветеринарной службы	Содержание учебного материала	2	
	1 Организация ветеринарного снабжения.		
	2 Учет, хранение и использование ветеринарных препаратов, дезинфицирующих средств и имущества.		
	3 Финансирование ветеринарных мероприятий.		
	4 Оплата труда ветеринарных работников.		
	Лабораторные работы	*	
	Практические занятия Составить смету расходов ветеринарного участка	2	
Тема 3.3. Ветеринарный учет, отчетность и делопроизводство в ветеринарии	Контрольные работы	*	
	Содержание учебного материала	2	
	1 Значение и формы ветеринарного учета.		
	2 Значение, формы ветеринарной отчетности. Порядок их составления и представления.		
	3 Делопроизводство и номенклатура дел в ветеринарных учреждениях.		
	Лабораторные работы	*	
	Практические занятия «Оформление абонеента на ветеринарное обслуживание»; «Планирование и организация ветеринарных мероприятий»	4	
	Контрольные работы	*	
	Самостоятельная работа обучающихся: составление конспекта	2	
	Содержание учебного материала		
Тема 3.4. Организация производственной ветеринарной службы на предприятиях АПК	Организация производственной ветеринарной службы на предприятиях АПК	2	
	Практические занятия: Расчёт штатной численности ветеринарных специалистов на предприятиях АПК.	2	
Тема 4.1. Административные правонарушения и административная ответственность.	Раздел 4. Правовое регулирование в сфере управления		
	Содержание учебного материала	4	
	1 Понятие и состав административного правонарушения.		
	2 Понятие и признаки административной ответственности.		
	3 Виды административных наказаний.		
	4 Лица, уполномоченные назначать административные наказания.		
	5 Административная ответственность за нарушение ветеринарного законодательства Российской Федерации.		
	Лабораторные работы	*	
	Практические занятия «Определение оснований для привлечения к административной ответственности»	4	
	Решение ситуационных задач		
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа	*	
	Содержание учебного материала		
Тема 4.2 Предприятия и			

учреждения как субъекты административного права.	Понятие и виды предприятий, учреждений и иных субъектов административного права. Основы административно-правового положения предприятий, учреждений и иных хозяйственных субъектов.		2	
	Практические занятия «Основы административно-правового положения предприятий, учреждений и иных хозяйственных субъектов».		2	
Раздел 5. Защита нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров				
Тема 5.1. Защита прав и порядок разрешения споров в судах .	Содержание учебного материала		2	
	1	Понятие и общая характеристика трудовых споров.		
	2	Порядок рассмотрения индивидуальных и коллективных трудовых споров.		
	3	Понятие и способы защиты гражданских прав. Экономические споры.		
	Лабораторные работы		*	
	Практические занятия Порядок разрешения трудовых споров в суде. Решение ситуационных задач.		4	
	Контрольные работы		*	
	Всего:			68
Практика для получения первичных профессиональных навыков (учебная)			252	
Цель практики - подготовить студента к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения во время практического освоения профессиональных навыков, выполнение которых входит в обязанности ветеринарного фельдшера, таких как:				
- ознакомление с программой учебной практики, местом и условиями её проведения;				
Проведение санитарно-гигиенической оценки животноводческих помещений для скота в соответствии с ветеринарно-санитарными требованиями к размещению и строительству животноводческих ферм и комплексов, составление акта.				
Проведение зоогигиенической оценки микроклимата животноводческого помещения.				
Взятие проб воды для лабораторного исследования на качество и примеси.				
Проведение санитарно-гигиенической оценки качества грубых, сочных и концентрированных кормов.				
Проведение оценки питательности кормов по химическому составу и перевариваемым питательным веществам.				
Определение ядовитых растений на пастбищах и сенокосах, диагностика и лечение отравлений.				
Проведение зоогигиенической оценки условий содержания и ухода за животными.				
Проведение зоогигиенической оценки доильного помещения.				
- формирование и развитие первоначального практического опыта работы в проведении ветеринарного контроля убойных животных;				
- формирование и развитие первоначального практического опыта работы в отборе образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно - санитарной экспертизы;				
- формирование и развитие первоначального практического опыта работы в проведении анализа продуктов и сырья животного происхождения;				

<ul style="list-style-type: none"> - формирование и развитие первоначального практического опыта работы в консервировании, упаковке и пересылке проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения; - формирование и развитие первоначального практического опыта работы в обеззараживании нестандартных продуктов и сырья животного происхождения; - формирование и развитие первоначального практического опыта работы в проведении патологического вскрытия; - формирование и развитие первоначального практического опыта работы в проведении утилизации конфискатов и зараженного материала. 		
---	--	--

<p>Производственная практика</p> <p>Цель производственной практики - закрепление теоретических и практических знаний, полученных при изучении специальных дисциплин, и приобретение навыков практической и организаторской работы по ветеринарии.</p> <p>Вопросы для изучения:</p> <p>Изучение хранения кормов и профилактика кормовых заболеваний и отравлений.</p> <p>Изучение способов обеззараживания и утилизация навоза, сточных вод, трупов.</p> <p>Закрепление приобретенного практического опыта работы предубойного осмотра животных.</p> <p>Закрепление приобретенного практического опыта работы ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов, сырья животного происхождения.</p> <p>Закрепление приобретенного практического опыта работы в обеззараживании нестандартных продуктов и сырья животного происхождения.</p> <p>Закрепление приобретенного практического опыта работы во вскрытие трупов разных видов животных.</p> <p>Закрепление приобретенного практического опыта работы в постановке патологоанатомического диагноза, оформлении документации вскрытия.</p> <p>Закрепление приобретенного практического опыта работы в проведении утилизации конфискатов и зараженного материала.</p>	108	
всего	754	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования минимальному материально - техническому обеспечению.

Реализация программы модуля предлагает наличие учебных лабораторий:

- «Патологической физиологии и патологической анатомии»;
- «Ветеринарно-санитарной экспертизы».

Полигоны:

- учебно-производственное хозяйство с учебной фермой;
- ветеринарная клиника;
- мясомолочная пищевая контрольная станция;
- предприятия по переработке мяса и молока.

Залы:

- библиотека;
- читальный зал с выходом в Интернет.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест при лабораториях, ветеринарной клинике и др.

- комплект инструментов, приспособлений, приборов;
- комплект плакатов;
- влажные и сухие патологические препараты;
- видео, диафильмы;
- компьютер;
- компьютерные диски;
- DVD;
- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Зоогигиена/ под ред. И.И.Кочиша.- СПб.: Лань, 2013. - 464 с.
- 2.Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учебник/ под ред. проф. М.Ф. Боровкова. 4-е изд., стер. – СПб.: Издательство «Лань», 2013. – 480 с.: ил.
- 3.Зайко Н. Н., Быць Ю. В., Атаман А. В. И др. Патологическая физиология. – М.: МЕДпресс информ, 2008.- 368 с.
4. Пономарев С. В. , Шишкина Г. В., Мозгова Г. В. Метрология, стандартизация, сертификация. – М.: ГОУ ВПО ТГТУ, 2010. – 583 с.
5. Никитин И.Н. Организация ветеринарного дела. Учебник. – Саратов. 2019.
6. Хабибуллин А.Г., Мурсалимов К.Р. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. – М.:ИД «Форум»: ИНФРА-М, 2018.- 336 л.

Дополнительные источники:

1. Зайратьянц О. В. Частная патологическая анатомия. – М.: КолосС, 2007. – 245 с.
2. Забашта А. Г. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза. – М.: КолосС, 2007. – 456 с.
3. Смирнов А. К. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе. – М.: ГИОРД, 2009. – 367 с.
4. Фролов В. М. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. – М.: Колос, 2005. – 583с.
5. Братановский С.Н. Административное право России: учебное пособие для студентов средних специальных заведений / С.Н. Братановский. – М.: «Приор-издат», 2017. – 417 с.
6. Гомола А.И. Гражданское право: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений / А.И. Гомола. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 416 с.

Отечественные журналы.

«Ветеринария», «Ветеринарная газета».

Интернет - ресурсы:

- Реферат - <http://xreferat.ru/16/45-1-ponyatie-o-veterinarno-sanitarnoiy-ekspertize.html> (25.08.2015)
Практикум - <http://vetfac.narod.ru/vse/makarov.htm> (25.08.2015)
Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно – санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов - <http://www.cap.ru/home/65/aris/bd/vetzac/document/286.html> (25.08.2015)
Журнал - <http://www.meatbranch.com/publ/view/338.html> (25.08.2015)
Нормативные документы - <http://www.fsvps.ru/fsvps/laws/1136.html> (25.08.2015)
Реферат - <http://works.tarefer.ru/15/100014/index.html> (25.08.2015)
Правила ветеринарно - санитарной экспертизы мёда при продаже на рынках - http://www.beeland.ru/content/zakon/index.php?ELEMENT_ID=16629 (25.08.2015)

Ветеринарные правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц птицы, используемых для пищевых целей - <http://www.levonevski.net/pravo/norm2009/num06/d06087/page3.html> (25.08.2015)

Реферат, курсовая работа - <http://referatwork.ru/refs/source/ref-50385.html> (25.08.2015)

Правила - <http://www.cap.ru/home/65/aris/bd/vetzac/document/286.html> (25.08.2015)

Контрольная работа - <http://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=433435> (25.08.2015)

Курсовая работа - http://www.Ozd.ru/medicina/veterinarno-sanitarnaya_ekspertiza_pri.html (25.08.2015)

Ветеринарно-санитарная экспертиза меда - <http://www.apicultura.kirov.ru/Products/xpert/xpert.html> (25.08.2015)

Экспертиза качества мяса - <http://www.znaytovar.ru/new1023.html> (25.08.2015)

Ветеринарная онлайн - библиотека патология «Патологическая физиология» - <http://www.vetlib.ru/pathologie/64-patologicheskaya-fiziologiya.html> (25.08.2015)

Реферат - <http://xreferat.ru/55/7958-1-patologicheskaya-fiziologiya.html> (25.08.2015)

Общая патологическая анатомия: конспект лекций для вузов - http://fictionbook.ru/author/g_p_demkin/obshaya_patologicheskaya_anatomiya_konsp/read_online.html?page=1 (25.08.2015)

Руководство по патологической анатомии 2008 часть II. – <http://web-local.rudn.ru/web-local/kaf/rj/index.php?id=85&p=1229> (25.08.2015)

Основы стандартизации и сертификации реферат - <http://www.ref.by/refs/81/36806/1.html> (25.08.2015)

Учебное пособие - <http://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=8604> (25.08.2015)

<http://www.juristlib.ru>. – Электронная юридическая библиотека «ЮристЛиб»

<http://www.consultant.ru/> - Консультант Плюс официальный сайт.

<http://window.edu.ru> – Юрическое образование. Каталог. Единое окно доступа к образовательным ресурсам.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профильной специальности) в рамках профессионального модуля «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ профессии рабочего».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (ветеринарно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

- наличие высшего профессионального образования, соответствующему профилю модуля. «Осуществление зоогигиенических и ветеринарно-санитарных мероприятий» и специальности «Ветеринария».
- наличие опыта работы и прохождения стажировки в профильных организациях и предприятиях.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Ветеринарно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также профессиональных дисциплин: «Зоогигиена», «Паразитология и инвазионные болезни», «Эпизоотология с микробиологией», «Внутренне незаразные болезни», «Патологическая физиология и патологическая анатомия».

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата.	Формы и методы контроля и оценки.
ПК 3.1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных.	- грамотное, точное выполнение предубойного осмотра животных.	- составление матриц, таблиц, схем, опорных конспектов.
	- правильное, точное оформление документации.	- защита лабораторных и практических занятий; - тестирование.
ПК 3.2. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	- качественное, безошибочное выполнение мероприятий по отбору проб биологического материала, их упаковки, транспортировки и подготовки для лабораторного исследования.	- составление матриц, таблиц, схем, опорных конспектов; - тестирование.
	- грамотность, точность при оформлении соответствующей ветеринарной документации.	- защита лабораторных и практических занятий; - тестирование.

ПК 3.3. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.	- оперативность, точность при выполнении мероприятий по отбору продуктов и сырья животного происхождения для исследований.	- защиты лабораторных и практических занятий; - тестирование.
	- оперативность, точность при выполнении мероприятий по консервированию, упаковыванию и пересылке проб продуктов и сырья животного происхождения.	- составление матриц, таблиц, схем, опорных конспектов; - тестирование.
	- грамотность, точность при оформлении соответствующей ветеринарной документации.	- защита лабораторных и практических занятий; - тестирование; - рефераты, доклады; - решение ситуационных задач.
ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.	- качественное, безошибочное определение соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам.	- тестирование; - презентация по вопросу соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам.
	- оперативность, точность при выполнении мероприятий по отбору продуктов и сырья животного происхождения для исследований.	- составление матриц, таблиц, схем, опорных конспектов.
	- грамотность, точность при оформлении соответствующей ветеринарной документации.	- защита лабораторных и практических занятий; - тестирование; - рефераты, доклады; - решение ситуационных задач.
ПК 3.5. Проводить обеззараживание несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискантов.	- оперативность, грамотность при выполнении мероприятий по обеззараживанию нестандартных продуктов и сырья животного происхождения.	- тестирование; - презентация по вопросу мероприятия по обеззараживанию нестандартных продуктов и сырья животного происхождения.
	- оперативность, грамотность при выполнении мероприятий по утилизации конфискантов и зараженного материала.	- составление матриц, таблиц, схем, опорных конспектов; - тестирование.
	- обоснованное, точное оформление соответствующей ветеринарной документации.	- защита лабораторных и практических занятий; - тестирование; - рефераты, доклады, работа в системе Интернет.
ПК 3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.	- качественное, безошибочное выполнение анализа продуктов и сырья животного происхождения.	- тестирование; - рефераты, доклады, работа в системе Интернет.
	- обоснованное, точное оформление соответствующей ветеринарной документации.	- защита лабораторных и практических занятий; - тестирование.
ПК 3.7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.	- оперативность, грамотность при выполнении вскрытия трупов животных.	- защита лабораторных и практических занятий; - тестирование; - рефераты, доклады, работа в системе Интернет.

	- качественное, безошибочное выполнение стерилизации ветеринарных инструментов для проведения патологоанатомического вскрытия.	- тестирование; - презентация по вопросу стерилизация ветеринарных инструментов для проведения патологоанатомического вскрытия.
	- обоснованное, точное оформление соответствующей ветеринарной документации.	- защита лабораторных и практических занятий; - тестирование.
ПК 3.8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.	- качественное, безошибочное выполнение мероприятий по отбору биологического материала продуктов и сырья животного происхождения для исследований.	- защита лабораторных и практических занятий; - тестирование; - рефераты, доклады, работа в системе Интернет.
	- качественное, безошибочное выполнение мероприятий по консервированию, упаковыванию и пересылке проб продуктов и сырья животного происхождения.	- составление матриц, таблиц, схем, опорных конспектов.
	- обоснованное, точное оформление соответствующей ветеринарной документации.	- защита лабораторных и практических занятий; - тестирование; -рефераты, доклады, работа в системе Интернет.
		Экзамен по модулю

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии ветеринарного фельдшера;	Устный опрос. Работа в сети Интернет.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснованный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач при проведении санитарно - просветительской деятельности;	Устный опрос. Тестирование, в т. ч. компьютерное.
	- уровень самостоятельности при организации и выполнении конкретных производственных задач;	Решение производственных ситуационных задач. Заполнение матриц, таблиц.
	- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач;	Презентация и защита выполненных работ.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях.	- анализ стандартных и нестандартных ситуаций, решение производственных и ситуационных ветеринарных задач;	Решение производственных ситуационных задач, тестирование.

	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;	Презентация практических работ по анализу производственных ситуаций и при защите отчетов по производственной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- поиск, отбор информации из различных источников, включая Интернет. Эффективное использование информации для решения профессиональных задач и личностного развития;	Работа в системе интернет. Оценка самостоятельной работы по сбору информации и ее применению.
ОК 5. Использовать информационно - коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	- выявление умений использования информационно-коммуникационных технологий в практической деятельности. Анализ эффективности применения информационных технологий;	Работа в системе Интернет. Презентация отдельных вопросов.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- организация работы с применением технологий группового и коллективного взаимодействия.	Семинарские занятия, рефераты, работа со словарем.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результаты выполнения заданий.	- формирование лидерских качеств, качеств руководителя путем организации групповой работы студентов;	Составление и заполнение блок - схем, матриц, презентация отдельных вопросов.
	- самоанализ, самооценка и коррекция результатов собственной работы.	Рефлексивный анализ.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимися повышения уровня личностного и профессионального развития;	Рефлексивный анализ.
	- организация самостоятельной работы при изучении профессионального модуля;	Оценка самостоятельной работы студентов. Устный опрос.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;	Работа в системе Интернет. Оценка самостоятельной работы.
	- анализ инноваций при изучении и применении новых технологий в ветеринарно-просветительной работе;	Презентации по отдельным вопросам. Оценка самостоятельной работы.