

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Кемеровский аграрный техникум» имени Г.П.Левина

УТВЕРЖДАЮ
Директор В.А. Римша

«17»июня 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ.01 ПРОВЕДЕНИЕ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫХ И ЗООГИГИЕНИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ

Специальность:

36.02.01 Ветеринария

2024

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по производственному обучению

А.В. Боярский
«13» июня 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по учебной работе

Е.И. Яковлева
«14» июня 2024 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии
ветеринарных дисциплин

Председатель: К.В. Немченко
Протокол № 11 от «07» июня 2024 г.

Авторы-составители:

Т.Л. Клинцева, Е.А Колокольцова, Л.В. Торопова, преподаватели ГПОУ КАТ
им. Г.П.Левина

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 Ветеринария, утвержденным Приказом Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2020 г. № 657 (с изменениями и дополнениями), с учетом профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии», с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по данной специальности.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1. Область применения программы.....	4
1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля.....	4
1.3. Корреляция общих компетенций ФГОС СПО с личностными результатами ОПОП СПО ***	6
1.4. Использование часов вариативной части по МДК.....	7
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	11
2.1. Тематический план профессионального модуля.....	11
2.2. Распределение объема ОП по разделам и темам.....	12
2.3. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ).....	14
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	32
3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.....	32
3.2. Информационное обеспечение обучения.....	33
3.3. Общие требования к организации образовательного процесса.....	36
3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	36
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	38

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 36.02.01 Ветеринария в части освоения основного вида деятельности: Проведение ветеринарно-санитарных и зооигиенических мероприятий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Контроль санитарного и зооигиенического 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;

и в соответствии с профессиональным стандартом «Работник в области ветеринарии», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12.10.2021 № 712н.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

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

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

иметь практический опыт в:

ПО 1. - контроле санитарных и зооигиенических параметров в животноводческих и птицеводческих помещениях;

ПО 2. - проверке санитарного состояния пастбищ и мест водопоя животных;

ПО 3. - контроле санитарных показателей различных видов кормов для животных;

ПО 4. - отборе материала для лабораторных исследований;

ПО 5. - проверке средств для транспортировки животных на предмет соответствия ветеринарно-санитарным правилам;

ПО 6. - оформлении результатов контроля;

ПО 7. - осуществлении контроля соблюдения правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в животноводстве;

ПО 8. - проведении дезинфекции животноводческих и птицеводческих помещений, мест временного содержания животных и птицы, оборудования, инвентаря и агрегатов, используемых в животноводстве и птицеводстве;

ПО 9. - дезинсекции и дератизации животноводческих и птицеводческих объектов;

ПО 10. - утилизации трупов животных, биологических отходов и ветеринарных препаратов;

ПО 11. - стерилизации ветеринарного инструментария;

ПО 12. - подготовке средств для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий и соответствующего инструментария в зависимости от условий микроклимата и условий среды;

ПО 13. - предубойном осмотре животных и послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов животных;

уметь:

У 1. - определять органолептически, визуально и по показателям отклонения от

нормы зоогигиенических параметров на объектах животноводства;

У 2. - использовать метрологическое оборудование для определения показателей микроклимата;

У 3. - использовать средства индивидуальной защиты работниками животноводческих объектов;

У 4. - использовать оборудование, предназначенное для санации животноводческих помещений;

У 5. - пользоваться техническими средствами и методами для проведения стерилизации;

У 6. - готовить рабочие растворы средств проведения ветеринарно-санитарных мероприятий согласно инструкциям и наставлениям с соблюдением правил безопасности;

У 7. - применять нормативные требования в области ветеринарии;

У 8. - интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных;

знать

З 1. - нормативные зоогигиенические и ветеринарно-санитарные показатели в животноводстве;

З 2. - ветеринарно-санитарные и зоогигиенические требования к условиям содержания и кормления животных;

З 3. - правила отбора проб кормов, смывов, материалов для лабораторных исследований;

З 4. - методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации объектов животноводства;

З 5. - методы стерилизации ветеринарного инструментария;

З 6. - правила сбора и утилизации трупов животных и биологических отходов;

З 7. - правила утилизации ветеринарных препаратов;

З 8. - методы проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней;

З 9. - методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных;

З 10. - нормативные акты в области ветеринарии;

З 11. - требования охраны труда.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися основным видом деятельности (ВД): Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

ДПК 1.1. Создание оптимальных зоогигиенических условий содержания, кормления и ухода за сельскохозяйственными животными

ДПК 1.2. Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации помещений и территорий, в том числе с использованием цифровых технологий

ДПК 1.3. Организовывать и проводить ветеринарную профилактику инфекционных и инвазионных болезней сельскохозяйственных животных

ДПК 1.4. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

ДПК 1.5. Определение патологических процессов в органах и тканях павших животных

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке РФ 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

1.3. Корреляция общих компетенций ФГОС СПО с личностными результатами ОПОП СПО ***

№№ п/п	Общие компетенции	ОПОП СПО
1	ОК 01	ЛР2; ЛР6; ЛР13;
2	ОК 02	ЛР13; ЛР14; ЛР15;
3	ОК 03	ЛР4; ЛР12; ЛР16;
4	ОК 04	ЛР11; ЛР14;
5	ОК 05	ЛР5;
6	ОК 06	ЛР1; ЛР2; ЛР3; ЛР7; ЛР8;
7	ОК 07	ЛР2; ЛР10;
8	ОК 08	ЛР9;
9	ОК 09	ЛР4; ЛР15;

***Примечание: далее личностные результаты планируются с учетом особенностей преподавания данного модуля (см. п. 2).

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОПОП СПО

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 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

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 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР 13 Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества.

ЛР 14 Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости

ЛР 15 Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации.

ЛР 16 Демонстрирующий навыки противодействия коррупции.

1.4. Использование часов вариативной части по МДК

Компетенции	Знания	Умения
МДК.01.01 Контроль санитарного и зоогиgienического состояния объектов животноводства и кормов		
ПК 1.1. Контроль санитарного и зоогиgienического состояния объектов животноводства и кормов	3 1 - нормативные зоогиgienические и ветеринарно-санитарные показатели в животноводстве; 3 2 - ветеринарно-санитарные и зоогиgienические требования к условиям содержания и кормления животных;	У 1 - определять органолептически, визуально и по показателям отклонения от нормы зоогиgienических параметров на объектах животноводства; У 2 - использовать метрологическое оборудование для определения показателей микроклимата;
ПК 1.3. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств	3 3 - правила отбора проб кормов, смывов, материалов для лабораторных исследований; 3 8 - методы проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней;	У 3 - использовать средства индивидуальной защиты работниками животноводческих объектов; У 4 - использовать оборудование, предназначенное для санации животноводческих помещений; У 7 - применять нормативные требования в области ветеринарии;

	3 10 - нормативные акты в области ветеринарии; 3 11 - требования охраны труда;	
ДПК 1.1. Создание оптимальных зоогигиенических условий содержания, кормления и ухода за сельскохозяйственными животными	дополнительные знания: ДЗ 1 - основные виды и породы сельскохозяйственных животных, их хозяйственные особенности; ДЗ 2 - факторы, определяющие продуктивные качества сельскохозяйственных животных; ДЗ 3 - технику и способы ухода за сельскохозяйственными животными, их содержания, кормления и разведения; ДЗ 4 - общие гигиенические требования к условиям содержания и транспортировки животных; ДЗ 5 - организацию воспроизводства и выращивания молодняка; ДЗ 6 - технологии производства животноводческой продукции.	дополнительные умения: ДУ 1 - проводить зоотехнический анализ кормов; ДУ 2 - определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных; ДУ 3 - подбирать режимы содержания и кормления для различных сельскохозяйственных животных; ДУ 4 - проводить бонитировку животных.
МДК.01.02 Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных		
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.	3 1 - нормативные зоогигиенические и ветеринарно-санитарные показатели в животноводстве; 3 2 - ветеринарно-санитарные и зоогигиенические требования к условиям содержания и кормления животных; 3 3 - правила отбора проб кормов, смывов, материалов для лабораторных исследований; 3 8 - методы проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней; 3 4 - методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации объектов животноводства; 3 5 - методы стерилизации ветеринарного инструментария; 3 7 - правила утилизации ветеринарных препаратов; 3 10 - нормативные акты в области ветеринарии; 3 11 - требования охраны труда;	У 7 - применять нормативные требования в области ветеринарии; У 5 - пользоваться техническими средствами и методами для проведения стерилизации; У 6 - готовить рабочие растворы средств проведения ветеринарно-санитарных мероприятий согласно инструкциям и наставлениям с соблюдением правил безопасности;
ДПК 1.2. Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации	дополнительные знания: ДЗ 7 - порядок проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации помещений,	дополнительные умения: ДУ 5 - соблюдать нормы расхода, концентрацию химических веществ, время экспозиции, способы и

помещений и территорий, в том числе с использованием цифровых технологий	территорий, химическим, физическим, биологическим методами; ДЗ 8 - правила применения спецодежды и индивидуальных средств защиты при проведении дезинфекции, дезинсекции, дератизации; ДЗ 18 - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при подготовке и выполнении работ по дезинфекции, дезинсекции, дератизации помещений и территорий, подготовке отчетной документации; ДЗ 19 - правила работы с программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанностей	кратность обработки при проведении дезинфекции, дезинсекции; ДУ 6 - составлять акты о проведении дезинфекции, дезинсекции, дератизации; ДУ 7 - пользоваться спецодеждой спецодежды и средствами индивидуальной защиты при проведении дезинфекции, дезинсекции, дератизации; ДУ 10 - пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при подготовке и выполнении работ по дезинфекции, дезинсекции, дератизации помещений и территорий, подготовке отчетной документации; ДУ 11 - пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанностей
ДПК 1.3. Организовывать и проводить ветеринарную профилактику инфекционных и инвазионных болезней сельскохозяйственных животных	дополнительные знания: ДЗ 9 - инфекционные и инвазионные болезни животных (их симптомы, возбудителей и переносчиков); ДЗ 10 - внешних и внутренних паразитов сельскохозяйственных животных (гельминты, членистоногие, простейшие);	дополнительные умения: ДУ 8 - применять акарицидные, инсектицидные и дератизационные средства с соблюдением правил безопасности; ДУ 9 - проводить ветеринарную обработку животных;
ДПК 1.5. Определение патологических процессов в органах и тканях павших животных	дополнительные знания ДЗ 20 общие, общепатологические и частные патологические процессы в организме животных; ДЗ 21 методика аутопсии трупов животных, правила отбора патологического материала для лабораторного исследования;	дополнительные умения ДУ 20 интерпретировать результаты патологических изменений в органах и тканях организмов; ДУ 21 проводить вскрытие трупов павших животных; ДУ 22 оформлять протоколы вскрытия на павших животных;
МДК.01.03 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения		
ПК 1.2. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных	З 6 - правила сбора и утилизации трупов животных и биологических отходов; З 9 - методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных; З 10 - нормативные акты в области ветеринарии; З 11 - требования охраны труда;	У 8 - интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных; У 7 - применять нормативные требования в области ветеринарии; У 5 - пользоваться техническими средствами и методами для проведения стерилизации; У 6 - готовить рабочие растворы средств проведения ветеринарно-

		санитарных мероприятий согласно инструкциям и наставлениям с соблюдением правил безопасности;
ДПК 1.4. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	<p>дополнительные знания:</p> <p>ДЗ 11 - правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;</p> <p>ДЗ 12 - стандарты на готовую продукцию животноводства;</p> <p>ДЗ 13 - пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика;</p> <p>ДЗ 14 - методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;</p> <p>ДЗ 16 - правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения;</p> <p>ДЗ 15 - порядок отбора проб продуктов и сырья животного происхождения;</p> <p>ДЗ 17 - очередность надевания средств индивидуальной защиты, своевременность замены, обработка рук и инструментов;</p>	<p>дополнительные умения:</p> <p>ДУ 12 - проводить предубойный осмотр животных;</p> <p>ДУ 13 - проводить отбор проб готовых продуктов и сырья животного происхождения к отправке в лабораторию;</p> <p>ДУ 14 - консервировать, упаковывать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;</p> <p>ДУ 15 - проводить лабораторный анализ продуктов и сырья животного происхождения;</p> <p>ДУ 16 - проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;</p> <p>ДУ 17 - проводить утилизацию конфискатов и биоматериала;</p> <p>ДУ 18 - оформлять ветеринарные сопроводительные документы в программе «Меркурий»;</p> <p>ДУ 19 - оформлять протоколы, заключение на браковку и утилизацию;</p>

Количество часов по профессиональному модулю ПМ.01 Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий обязательной части ППССЗ увеличено за счет часов вариативной части для формирования дополнительных знаний, умений, профессиональных компетенций (ДПК), которые помогли бы обучающимся выдержать конкуренцию при трудоустройстве. Обоснование включения в рабочую программу часов вариативной части в количестве 386 часов отражено в протоколах ЦК и круглого стола с представителями бизнес-среды.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Формы промежуточной аттестации	Всего часов	В т. ч. в форме практ. подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
					Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
					Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 1.1. ПК 1.3. ДПК 1.1.	МДК.01.01. Контроль санитарного и зооигиенического состояния объектов животноводства и кормов	Другие формы – 3 сем., экзамен – 4 сем.	144		132	52	-	6	-	72	72
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ДПК 1.2. ДПК 1.3. ДПК 1.5.	МДК.01.02. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных	Другие формы – 4, 5 сем., экзамен – 6 сем.	246		232	110	*	8	*	36	
ПК 1.2. ДПК 1.4.	МДК.01.03. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	Другие формы – 7 сем., Диф. зачет – 6 сем экзамен – 8 сем.	234		222	112		6		36	
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ДПК 1.1. ДПК 1.2. ДПК 1.3. ДПК 1.4. ДПК 1.5.	Учебная практика УП.01.01 Проведение ветеринарно-санитарных и зооигиенических мероприятий	Диф. зачет – 4, 6, 7 сем.	144							144	
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ДПК 1.1. ДПК 1.2. ДПК 1.3. ДПК 1.4. ДПК 1.5.	Производственная практика ПП.01.01. Проведение ветеринарно-санитарных и зооигиенических мероприятий	Зачет – 8 сем.	72							72	
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ДПК 1.1. ДПК 1.2. ДПК 1.3. ДПК 1.5. ДПК 1.4.	Экзамен по модулю	8 сем.	6								
Всего:		–	846		586	274	*	20	*	144	72

2.2. Распределение объема ОП по разделам и темам

Наименование разделов, тем	Учебная нагрузка обучающихся, ч.					
	Объем ОП	Самостоят. работа	с преподавателем			
			Всего	в том числе		
				Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия
МДК.01.01. Контроль санитарного и зооигиенического состояния объектов животноводства и кормов	144	6	132	80	52	
Тема 1.1. Нормативные зооигиенические и ветеринарно-санитарные показатели в животноводстве	28		28	12	16	
Тема 1.2. Кормление сельскохозяйственных животных и птицы	40		40	26	14	
Тема 1.3. Ветеринарно–санитарные и зооигиенические требования к условиям содержания и кормления животных	46	6	40	30	10	
Тема 1.4. Зооигиенические требования к микроклимату животноводческих помещений.	24		24	12	12	
Экзамен	6					
МДК.01.02. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных	246	8	232	122	110	
Тема 1.1 Общая патология. Методики профилактики снижения хозяйственной полноценности и болезней сельскохозяйственных животных	16	2	14	10	4	
Тема 1.2 Ветеринарно-санитарные, профилактические мероприятия при обще патологических процессах у животных	74	2	72	36	36	
Тема 1.3 Патологии органов и систем организма	70	2	68	36	32	
Тема 1.4 Предубойное содержание и убой животных	6	2	4	2	2	
Тема 1.5. Методики профилактики хирургической инфекции	24		24	18	6	
Тема 1.6 Методики эпизоотологического обследования хозяйства и противоэпизоотических профилактических мероприятий	50		50	20	30	
Экзамен	6					
МДК 01.03. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	234	8	220	106	114	
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя	138	8	130	52	78	
Тема 1.1. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия	22	4	18	10	8	
Тема 1.2 Убой животных и птицы	22	-	22	8	14	
Тема 1.3. Морфология, химия и товароведение мяса	26	-	26	6	20	
Тема 1.4. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови	16	-	16	6	10	
Тема 1.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях	26	4	22	12	10	
Тема.1.6 Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях	10	-	10	4	6	
Тема 1.7 Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарной службы	16	-	16	6	10	
Раздел 2. Основы технологии и гигиена продукции	90	-	90	54	36	

ЖИВОТНОВОДСТВА						
Тема 2.1. Консервирование мяса и мясных продуктов	30	-	30	16	14	
Тема 2.2. Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий	10	-	10	4	6	
Тема 2.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и основы технологии молока и молочных продуктов	20	-	20	14	6	
Тема 2.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	10	-	10	6	4	
Тема 2.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и основы технологии переработки рыбы	8	-	8	6	2	
Тема 2.6. ЛВСЭ, ее оборудование. Санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов и пчелиного мёда	12	-	12	8	4	
Экзамен	6					
Итого:	624	20	586	312	274	

2.3. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем	Объём ОП	№ учебн. занятий	Содержание учебного материала, практических и самостоятельных работ обучающихся	Объём часов	Коды ОК, ПК, З, У формированию которых способствует элемент программы	Материальное и информационное обеспечение занятий
1	2	3	4	5	6	7
МДК.01.01. Контроль санитарного и зоогиgienического состояния объектов животноводства и кормов						
3 семестр: объём ОП – 58 часов, из них: лекции, уроки – 38 часов, ПЗ – 20 часов, СР – 0 часов						
Тема 1.1. Нормативные зоогиgienические и ветеринарно-санитарные показатели в животноводстве	28	Содержание учебного материала		12	ОК 01.; ОК 05.; ОК 07.; ПК 1.1.; ДПК 1.1.; З 1.; З 2.; ДЗ 3.; У 1.; У 3.; У 7.	ОИ 2; ОИ 3; ДИ 1
		1	Профилактика болезней, вызванных попаданием в организм с кормами возбудителей заразных болезней	2		
		2	Профилактика болезней, связанных с недоброкачественными кормами.	2		
		3	Профилактика болезней связанных с недоброкачественностью сочных кормов.	2		
		4	Профилактика болезней, связанных с нарушением режима и техники кормления	2		
		5	Профилактика отравления животных ядовитыми и вредными растениями	2		
	6	Зоогиgienические требования при заготовке, хранении, транспортировке и использования кормов.	2			
	Практические занятия		16			
	7	ПР №1 Определение качества кормов	2	ОК 01.; ОК 04.; ПК 1.1.; ДПК 1.1.; У 1.; У 3.; У 7.;	ОИ 2; ОИ 3; ДИ 1	
	8	ПР №2 Проведение микробиологического анализа кормов	2	ОК 01.; ОК 04.; ПК 1.1.; З 3.; З 8.; У 1.; ДУ 1.;		
	9	ПР №3 Отбор проб кормов и органолептический анализ корма	2	ОК 01.; ОК 04.; ПК 1.1.; З 3.; З 8.; З 10.; У 1.; ДУ 1.;		
	10	ПР №4 Оценка качества кормов и их питательности	2	ОК 01.; ОК 04.; ПК 1.1.; З 3.; З 8.; У 1.; ДУ 1.;		
	11	ПР №5 Расчёт запаса кормов для сельскохозяйственных животных	2	ОК 01.; ОК 05.; ОК 09; ПК 1.1.; З 3.; З 8; З 10.; У1.; У7.; ДУ1; У 3.;		
12	ПР №6 Проведение санитарно-гиgienической оценки содержания и кормления лошадей и крупного рогатого скота	2	ОК 01.; ОК 02.; ПК 1.1.; З 1.; З 2.; З 8.; У 2.; У 4.; ДУ 3.;			
13	ПР №7 Определение показателей микроклимата помещений содержания свиней и овец	2	ОК 01.; ОК 07.; ПК 1.1.; ДПК 1.1.; З 1.; З 2.; У 2.; У 4.; ДУ 3.			

		14	ПР №8 Анализ гигиенических требований кормления кроликов, пушных зверей и сельскохозяйственной птицы	2	ОК 01.; ПК 1.1.; ДПК 1.1.; У 2.; У 4., У7., ДУ 3.;	
Тема 1.2. Кормление сельскохозяйственных животных и птицы	30	Содержание учебного материала		14		
		15	Предмет и задачи кормления, его место и роль в системе фундаментальных наук	2	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 09.; ПК 1.1.; ДПК 1.1.; 3 2.; ДЗ 1.; ДЗ 2.; ДЗ 3.; ДЗ 5.; ДЗ 6.; У 7.; ДУ 1.; ДУ 2.; ДУ 3.; ДУ 4	ОИ 2; ОИ 3; ДИ 1 ДИЗ
		16	Химический состав и анализ корма	2		
		17	Классификация кормов растительного и животного происхождения, биологически активные вещества	2		
		18	Основные породы крупного рогатого скота. Основы кормления крупного рогатого скота	2		
		19	Основные породы лошадей. Основы кормления лошадей.	2		
		20	Основные породы свиней. Основы кормления свиней	2		
		21	Основные породы овец. Основы кормления мелкого рогатого скота.	2		
		Практические занятия		2		
		22	ПР №9 Проведение зоотехнического анализа кормов	2	ОК 01.; ОК 04.; ПК 1.1.; ДПК 1.1.; ДУ 1.; У 3.; У 7.; .	ОИ 1; ОИ 2; ОИ 3; ДИ 1 ДИЗ
		Содержание учебного материала		4		
		23	Основы кормления кроликов и пушных зверей	2	3 2.; ОК 01.; ОК 04.; ОК 09.; 32.; 3 8.; ДЗ 2.; ДЗ 3.; ДЗ 6.; У 7.; ДУ 1.; ДУ 3.	
		24	Основы кормления сельскохозяйственной птицы.	2		
		Практические занятия		2		
		25	ПР №10 Проведение комплексной оценки питательности кормов	2		
		Содержание учебного материала		8		
26	Конституция и экстерьер с/х животных	2	ОК 02.; ОК 04.; ОК 09.; ПК 1.1.; 3 1.; 3 2.; ДЗ 1.; ДЗ 2.; ДЗ 5.; ДЗ 6.; ДУ 2.; ДУ 4.			
27	Интерьер и кондиции животных	2				
28	Понятие о племенной работе	2				
29	Бонитировка животных	2				
4 семестр: объем ОП – 86 часов, из них: лекции, уроки – 42 часа, ПЗ – 32 часа, СР – 6 часов, экзамен - 6 часов						
Тема 1.2. Кормление сельскохозяйственных животных и птицы	10	Практические занятия		10		
		30	ПР №11 Проведение оценки питательности кормов по перевариваемым питательным веществам	2	ОК 01.; ОК 04.; ПК 1.1.; ДПК 1.1.; У 1.; У 7.; ДУ 1.; ДУ 3.; 3 2.; 3 3.; ДЗ 6.	ОИ 1; ОИ 2; ОИ 3; ДИ 1
		31	ПР №12 Составление рационов для лактирующих коров	2		
		32	ПР №13 Составление рационов для молодняка крупного рогатого скота	2		
		33	ПР №14 Составление рационов для всех половозрастных групп свиней	2		
		34	ПР №15 Составление рационов для кур-несушек и цыплят-	2		

		бройлеров				
Тема 1.3. Ветеринарно – санитарные и зоогигиенические требования к условиям содержания и кормления животных	46	Содержание учебного материала		2		
		35	Гигиена летнего содержания животных.	2		ОИ 1;
		Практические занятия		4	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.;	ОИ 2;
		36	ПР №16 Проверка соблюдения зоогигиенических и технологических требований к помещениям для животных	2	ПК 1.3.; ДПК 1.1.;	ОИ 3;
		37	ПР №17 Проверка зоогигиенического обеспечения летнего содержания сельскохозяйственных животных	2	З 1.; З 2.; З 3.; З 8.; З 10.; З 11.;	ДИ 2;
					ДЗ 3.; ДЗ 4.; У 1.; У 2.; У 7.; ДУ 3.	ДИ 3
		Содержание учебного материала		12		
		38	Гигиена транспортируемых сельскохозяйственных животных и птицы	2	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 05.;	ОИ 1;
		39	Зоогигиеническое обеспечение перевозки животных	2	ПК 1.1.; ПК 1.3.; ДПК 1.1.;	ОИ 2;
		40	Гигиена ухода за животными	2	З 1.; З 2.; З 3.; З 8.; З 10.;	ОИ 3;
		41	Системы и способы содержания крупного рогатого скота. Гигиена содержания крупного рогатого скота и ветеринарно- санитарные требования в скотоводстве.	2	З 11.; ДЗ 3.; ДЗ 4.;	ДИ 2;
		42	Гигиена молочных коров и санитарные мероприятия при получении, хранении и транспортировки молока	2	У 1.; У 2.; У 7.; ДУ 3.	ДИ 3
		43	Гигиена содержания племенных животных и выращивания молодняка.	2		
		Самостоятельная работа		2		
		-	Гигиена системы содержания молодняка и племенных овец (составление конспекта)	2	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.;	ОИ 1;
					ПК 1.3.; З 1.; З 2.; З 11.;	ОИ 2;
		Содержание учебного материала		8		ОИ 3;
		44	Гигиена откорма и нагула крупного рогатого скота.	2	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 05.;	ДИ 2;
		45	Гигиена содержания свиней и ветеринарно-санитарные требования в свиноводстве. Системы содержания свиней	2	ПК 1.1.; ПК 1.3.; ДПК 1.1.;	ДИ 3
		46	Гигиена племенных животных и выращивания молодняка	2	З 1.; З 2.; З 3.; З 8.; З 10.; З 11.;	
		47	Гигиена летнего содержания свиней	2	ДЗ 3.; ДЗ 4.; У 1.; У 2.; У 7.; ДУ 3.;	
		Практические занятия		2		
		48	ПР №18 Проверка соблюдения норм условий зимнего и летнего содержания свиней разных половозрастных групп	2	ОК 01; ОК 04; ОК 07;	
			ПК 1.1; У1; У5; З1, З2;			
Содержание учебного материала		4				
49	Гигиена содержания овец и ветеринарно-санитарные требования в овцеводстве.	2	ОК 01; ПК 1.1; ПК 1.3;			
			З1; З2; З3; З4; З6			
50	Гигиена содержания лошадей и ветеринарно-санитарные требования в коневодстве.	2	ОК 01; ПК 1.1; ПК 1.3;			
			З1; З2; З3; З4; З6			
Практические занятия		2		ОИ 1;		

		51	ПР №19 Определение зооигиенического состояния помещений летнего и зимнего содержания лошадей	2	ОК 01; ОК 04; ОК 07; ПК 1.1; У1; У5; 31, 32;	ОИ 2; ОИ 3; ДИ 2; ДИ 3	
		Самостоятельная работа			2		
		-	Гигиена системы содержания лошадей (составление презентации)	2	ОК 01; ПК 1.1; ПК 1.3; 31; 32; 33; 34; 36		
		Содержание учебного материала			2		
		52	Гигиена сельскохозяйственной птицы и ветеринарно-санитарные требования в птицеводстве.	2	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; 3 1.; 3 2.; 3 11.		
		Самостоятельная работа					2
		-	Гигиена систем содержания птицы	2			
		Практические занятия			2		
		53	ПР №20 Соблюдения комплекса мероприятий по содержанию сельскохозяйственных животных и птицы	2	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.3.; У 1.; У 2.; У 7.; 3 1.; 3 2.		
		Содержание учебного материала			2		
54	Гигиена содержания пушных зверей и кроликов.	2	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; 3 1.; 3 2.; 3 11.				
Тема 1.4. Зооигиенические требования к микроклимату животноводческих помещений	24	Содержание учебного материала			2		
		55	Ветеринарно-санитарные и зооигиенические требования к микроклимату животноводческий и методики определения его основных параметров.	2	ОК 01.; ОК 04.; ПК 1.1.; ПК 1.3.; ДПК 1.1; У 1.; У 2.; У 7.; ДУ 3.; 3 1.; 3 2.; 3 10.	ОИ 1; ОИ 2; ОИ 3; ДИ 2	
		Практические занятия					2
		56	ПР №21 Исследования воздушной среды животноводческих помещений	2			
		Содержание учебного материала			4		
		57	Влияние физических, химических, биологических и механических параметров	2	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; У 1.; У 2.; ДУ 3.	ОИ 1; ОИ 2; ОИ 3; ДИ 2; ДИ 3	
		58	Определение органолептических и физических свойств воды, химических примесей коли-титра и коли-индекса.	2			
		Практические занятия					4
		59	ПР №22 Отбор проб воды из различных водоисточников	2			
		60	ПР №23 Расчёт среднесуточной нормы потребления воды для сельскохозяйственных животных	2	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ДПК 1.1.; 3 1.; 3 2.; 3 10.; У 1.; У 2.; ДУ 3.;		
		Содержание учебного материала			4		
		61	Определение показателей микроклимата в животноводческих зданиях	2	ОК1; ПК1.1; ДПК 1.1; 31; 32; 35; ДЗ 3; ДЗ 4;		
		62	Соответствие показателей микроклимата зооигиеническим требованиям.	2			
Практические занятия			2				

	63	ПР №24 Расчёт параметров микроклимата в соответствии с нормами и требованиями к отоплению и вентиляции в помещениях	2	ОК 01.; ОК 02.; ДПК 1.1.; ПК 1.3. 3 1.; 3 2.; 3 10.; У 1.; У 2.; ДУ 3.;	ОИ 1; ДИ 2
	Содержание учебного материала		2		
	64	Исследования химического состава и биологических свойств почвы	2	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.3.; ДПК 1.1.; 3 1.; 3 2.; 3 10.; ДЗ 2.; У 1.; У 2.; ДУ 3.	
	Практические занятия		4		
	65	ПР №25 Исследования химического состава и биологических свойств почвы	2		
	66	ПР №25 Определение соответствия систем удаления навоза и канализации ветеринарно-санитарным требованиям	2		
	Экзамен		6		
Учебная практика			72		
УП.01.01. Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий					
Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение качества кормов и их пригодность к скармливанию. 2. Определение санитарного и зоогигиенического состояния кормов 3. Гигиена поения животных 4. Исследование воздушной среды животноводческих помещений 5. Исследование воды 6. Исследование почвы 7. Исследование животноводческих помещений. 8. Составление акта обследования животноводческих помещений 9. Определение режима содержания и кормления для сельскохозяйственных животных 10. Санитарно-ветеринарные мероприятия на животноводческих помещениях 11. Участие в проведении дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений 12. Контроль соблюдения правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в животноводстве 				ПК 1.1.; ПК 1.3; ДПК 1.1; ОК 01; ОК 02; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПО 1.; ПО 2.; ПО 3; ПО 4; ПО 6; У 1.; У 2.; У 4; У 7; ДУ 1.; ДУ 3;	ОИ 1; ОИ 2; ОИ 3; ДИ 1; ДИ 2; ДИ 3.

Наименование разделов и тем	Объем ОП	№ учебн занятий	Содержание учебного материала, практических и самостоятельных работ обучающихся	Объем часов	Коды ОК, ПК, З, У формированию которых способствует элемент программы	Материальное и информационное обеспечение занятий
1	2	3	4	5	6	7
МДК.01.02. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных						
<i>4 семестр: объем ОП – 90 часов, из них: лекции, уроки – 46 часов, ПЗ – 40 часов, СР – 4 часа</i>						
Тема 1.1 Общая патология. Методики профилактики снижения хозяйственной полноценности и болезней сельскохозяйственных животных	16	Содержание учебного материала		10		
		1	Введение в ветеринарную патологическую анатомию и патологическую физиологию животных. Учение о болезни и смерти.	2	ОК 02., ОК 05., ПК 1.2., ДПК 1.5., З 10.; З 11.; ДЗ 20.	ОИ 1; ОИ 2; ОИ 3; ДИ 2
		2	Общая этиология. Значение факторов внешней среды в возникновение болезни.	2		
		3	Механические факторы, физические факторы. Химические, биологические факторы	2		
		4	Учение о патогенезе.	2		
		5	Реактивность организма.	2		
		Практические занятия		4		
		6	ПР №1 Определение общего состояния у животных в зависимости от условий	2	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.2.; ДПК 1.5., З 1.; З 8.; З 7.; З 11.; ДЗ 20.; У 5.; У 6.; У 7.; ДУ 20	ОИ 1; ОИ 2; ОИ 3.; ДИ 2.
		7	ПР №2 Определение видовой и возрастной реактивности животных	2		
		Самостоятельная работа		2		
Доклад: развитие патологической анатомии и физиологии в России		2				
Тема 1.2 Ветеринарно-санитарные, профилактические мероприятия при обще патологических процессах у животных	74	Содержание учебного материала		12		
		8	Патология клетки и тканевого роста.	2	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ПК 1.2.; ДПК 1.5., З 1.; З 8.; З 7.; З 11.; ДЗ 20.	ОИ 1; ДИ 1
		9	Гипобиотические и абиотические патологические процессы	2		
		10	Гипербиотические процессы.	2		
		11	Дисбиотические патологические процессы.	2		
		12	Генетические патологии.	2		
		13	Трансбиотические процессы.	2		
		Практические занятия		8		
		14	ПР №3 Ветеринарно-санитарные и профилактические мероприятия при гипербиотических, трансбиотических процессах.	2	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.2.; ДПК 1.5., З 1.; З 8.; З 7.; З 11.;	ОИ 2; ОИ 3; ДИ 1
		15	ПР №4 Ветеринарно-санитарные и профилактические мероприятия при гипобиотических процессах.	2		
16	ПР №5 Ветеринарно-санитарные и профилактические мероприятия	2				

	при дисбиотических процессах.		У 5.; У 6.; У7.; ДУ 20.	
17	ПР №6 Ветеринарно-санитарные и профилактические мероприятия при абиотических процессах.	2		
Содержание учебного материала		4		
18	Расстройство кровообращения.	2	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 09.; ПК 1.2.; ДПК 1.5., З 1.; З 8.; З 7.; З 11.; ДЗ 20.; У 5.; У 6.; У7.; ДУ 20.	ОИ 1; ОИ 2; ОИ 3; ДИ 1
19	Расстройство лимфообращения.	2		
Практические занятия		8		
20	ПР №7 Воспроизведение видов гиперемий на ухе кролика	2		
21	ПР №8 Ветеринарно-санитарные и профилактические мероприятия при некрозах	2		
22	ПР №9 Ветеринарно-санитарные и профилактические мероприятия при атрофии	2		
23	ПР № 10 Ветеринарно-санитарные и профилактические мероприятия при ишемии и инфаркты	2		
Содержание учебного материала		6		
24	Расстройство терморегуляции и	2	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ПК 1.2.; ДПК 1.5., З 1.; З 8.; З 7.; З 11.; ДЗ 20.	ОИ 1; ДИ 1
25	Лихорадка.	2		
26	Воспаление.	2		
Практические занятия		6		
27	ПР №11 Ветеринарно-санитарные и профилактические мероприятия при воспалительных процессах в организме животных.	2	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.2.; ДПК 1.5., З 1.; З 8.; З 7.; З 11.; У 5.; У 6.; У7.; ДУ 20.	ОИ 2; ОИ 3; ДИ 1 ОИ 3; ДИ 1 ОИ 2; ДИ 1
28	ПЗ №12 Ветеринарно-санитарные и профилактические мероприятия при воспалительных процессах в организме животных.	2		
29	ПЗ №13 Ветеринарно-санитарные и профилактические мероприятия при воспалительных процессах в организме животных.	2		
Содержание учебного материала		14		
30	Опухоли.	2	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.2.; ДПК 1.5., З 1.; З 8.; З 7.; З 11.; ДЗ 20.; У 5.; У 6.; У 7.; ДУ 20.	ОИ 1; ОИ 2; ОИ 3; ДИ 2
31	Лейкозы.	2		
32	Иммунология и иммунопатология	2		
33	Некроз,	2		
34	Атрофия	2		
35	Регенерация.	2		
36	Смерть, причины, виды.	2		
Самостоятельная работа		2		
	Презентация: Причины, виды смерти	2		
Практические занятия		14		

		37	ПР №14 Ветеринарно-санитарные и профилактические мероприятия при дистрофии.	2	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.2.; ДПК 1.5., З 1.; З 8.; З 7.; З 11.; У 5.; У 6.; У 7.; ДУ 20.	ОИ 2; ОИ 3; ДИ 1
		38	ПР №15 Ветеринарно-санитарные и профилактические мероприятия при лейкозах.	2		
		39	ПР №16 Ветеринарно-санитарные и профилактические мероприятия при опухолях	2		
		40	ПР №17 Диагностика различных видов регенерации.	2		
		41	ПР №18 Диагностика различных видов регенерации.	2		
		42	ПР №19 Диагностика трупных изменений.	2		
		43	ПР №20 Диагностика трупных изменений.	2		
		Итого за 4 семестр		90		

5 семестр: объем ОП – 70 часов, из них: лекции, уроки – 36 часов, ПЗ – 32 часа, СР – 2 часа

Наименование разделов и тем	Объем ОП	№ учебн. занятий	Содержание учебного материала, практических и самостоятельных работ обучающихся	Объем часов	Коды ОК, ПК, З, У формированию которых способствует элемент программы	Материальное и информационное обеспечение	
1	2	3	4	5	6	7	
Тема 1.3 Патологии органов и систем организма	70	Содержание учебного материала		8			
		44	Патология сердечно-сосудистой системы.	2	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; З 1.; З 2.; З 3.; З 4.; З 8.; З 5.; З 7.; З 10.; З 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ДПК 1.5., ДЗ 20, ДЗ21, ДУ 20, ДУ 21, ДУ 22, У5, У6, У7	ОИ 1; ОИ 2; ОИ 3; ДИ 1; ДИ 2.	
		45	Патология органов кроветворения.	2			
		46	Патология иммунной системы.	2			
		47	Патология системы крови.	2			
		Практические занятия		2			
		48	ПЗ№21 Определение патологии сердечно-сосудистой системы.	2			
		Содержание учебного материала		2			
		49	Патология дыхательной системы.	2			ОИ 1; ОИ 2; ОИ 3; ДИ 2;
		Практические занятия		2			ДИ 1.
		50	ПЗ№ 22 Определение патологии дыхательной системы.	2			
		Содержание учебного материала		6			
		51	Патология пищеварительной системы.	2	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; З 1.; З 2.; З 3.; З 4.; З 8.; З 5.; З 7.; З 10.; З 11.; ДПК 1.5.; ДЗ 20, ДЗ21, ДУ 20, ДУ 21, ДУ 22, У5, У6, У7 ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.;	ОИ 1; ОИ 2; ОИ 3; ДИ 2; ДИ 1.	
		52	Патология пищеварительной системы.	2			
		53	Патология печени.	2			
		Практические занятия		2			
54	ПР №23 Определение патологии пищеварительной системы.	2					
Содержание учебного материала		2					
55	Патология мочеполовой системы.	2					
Практические занятия		2					
56	ПР №24 Определение патологии мочевыделительной системы.	2					

Содержание учебного материала		2		
57	Патология нервной системы.	2		
Практические занятия		2		
58	ПР №25 Определение патологии нервной системы.	2		
Содержание учебного материала		2		
59	Патология эндокринной системы.	2		
Практические занятия		2		
60	ПР №26 Определение патологии эндокринной системы.	2		
Содержание учебного материала		2		
61	Патология обмена веществ, отравлений	2		
Практические занятия		2		
62	ПР №27 Диагностика патологии обмена веществ, отравлений.	2		
Содержание учебного материала		12		
63	Инфекционные болезни.	2		
64	Микозы и микотоксикозы.	2		
65	Инвазионные болезни.	2		
66	Методика аутопсии животных разных видов.	2		
67	Протокол вскрытия.	2		
68	Отбор, хранение и пересылка патологического материала.	2		
Самостоятельная работа		2		
-	Презентация: современные методы уничтожения трупов животных	2		
Практические занятия		18		
69	ПР №28 Аутопсия трупов парнокопытных животных.	2		
70	ПР №29 Аутопсии трупов парнокопытных животных.	2		
71	ПР №30 Аутопсии трупов непарнокопытных животных.	2		
72	ПР №31 Аутопсии трупов непарнокопытных животных.	2		
73	ПР №32 Аутопсии трупов непродуктивных животных.	2		
74	ПР №33 Аутопсии трупов непродуктивных животных.	2		
75	ПР №34 Аутопсия трупов птиц.	2		
76	ПР №35 Аутопсия трупов птиц.	2		
77	ПР №36 Взятие патологического материала и отправка в лабораторию для исследования	2		

ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.;
ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.;
ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; 3 1.; 3 2.;
3 3.; 34.; 3 8.; 3 5.; 3 7.; 3 10.; 3 11.;
ДПК 1.5.; ДЗ 20, ДЗ21, ДУ 20,
ДУ 21, ДУ 22, У5, У6, У7

ОИ 1; ОИ 2;
ОИ 3; ДИ 1;
ДИ 2

ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.;
ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.;
ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; 3 1.; 3 2.;
3 3.; 34.; 3 8.; 3 5.; 3 7.; 3 10.; 3 11.;
ДПК 1.5.; ДЗ 20, ДЗ21, ДУ 20,
ДУ 21, ДУ 22, У5, У6, У7

ОИ 1;
ОИ 2;
ОИ 3;
ДИ 2;
ДИ 1

ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.;
ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.;
ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.;
ПК 1.3.; ДПК 1.5.,
3 1.; 3 2.; ДЗ 20, ДЗ 21
3 3.; 3 8.; 3 4.; 3 5.; 3 7.;
3 10.; 3 11.;
У 5.; У 6.; У 7,
ДУ 20, ДУ 21, ДУ 22.

ОИ 1;
ОИ 2;
ОИ 3;
ДИ 2

1	2	3	4	5	6	7
6 семестр: объем ОП – 86 часов, из них: лекции, уроки – 40 часов, ПЗ – 38 часов, СР – 2 часа, экзамен – 6 часов						
Тема 1.4 Предубойное содержание и убой животных	6	Содержание учебного материала		2	ОК 02.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.3.; ДПК 1.2.; З 1.; З 2.; З 8.; З 4.; З 10.; З 11.; ДЗ 7.; ДЗ 8.; ДЗ 18.; ДЗ 19 У 5.; У 6.; У 7.; ДУ 5.; ДУ 6.; ДУ 7.; ДУ 10.; ДУ 11.	ОИ 1; ОИ 2; ОИ 3; ДИ 1; ДИ 2
		78	Предубойное содержание и убой животных	2		
		Практические занятия		2		
		79	ПР №37 Предубойное содержание продуктивных животных	2		
		Самостоятельная работа		2		
-	Интерактивный конспект: технология предубойного содержания	2				
Тема 1.5. Методики профилактики хирургической инфекции	24	Содержание учебного материала		18	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; З 1.; З 2.; З 8.; З 4.; З 10.; З 11.; .	ОИ 1; ОИ 2; ОИ 3; ДИ 2; ДИ 1
		80	Организация хирургической работы.	2		
		81	Особенности хирургической работы в животноводческих помещениях.	2		
		82	Пути распространения хирургической инфекции.	2		
		83	Методы устранения хирургической инфекции на предприятиях и животноводческих комплексах	2		
		84	Ветеринарно-санитарные мероприятия при хирургической инфекции.	2		
		85	Профилактические мероприятия при хирургических заболеваниях.	2		
		86	Обработка рук хирурга по способу Спасокукоцкого-Кочергина, Оливкова.	2		
		87	Стерилизация инструментов, шовного и перевязочного материала.	2		
		88	Фиксация животных.	2		
		Практические занятия		6		
		89	ПР №38 Нормативные требования при профилактике хирургической инфекции.	2		
		90	ПР №39 Использование технических средств для профилактики хирургической инфекции.	2		
		91	ПР №40 Приготовление растворов и средств для профилактики хирургической инфекции.	2		
Тема 1.6 Методики эпизоотологического обследования хозяйства и противоэпизоотических профилактических	50	Содержание учебного материала		20	ОК 01.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.3.; ДПК 1.2.; ДПК 1.3.; З 1.; З 2.; З 3.; З 8.; З 4.; З 5.; З 7.; З 10.; З 11.; ДЗ 7.; ДЗ 8.; ДЗ 18.; ДЗ 19.; ДЗ 9.; ДЗ 10.;	ОИ 1; ОИ 2; ОИ 3; ДИ 2; ДИ 1
		92	Приемы и способы эпизоотологического обследования хозяйств.	2		
		93	Использование приемов математической статистики.	2		
		94	Общие профилактические и противоэпизоотические мероприятия, проводимые в хозяйствах.	2		
		95	Анализ эффективности профилактических и противоэпизоотических мероприятий.	2		
		96	Ветеринарно-санитарные мероприятия при инфекционных заболеваниях, проводимых в хозяйстве	2		

их мероприятий						
	97	Производство вакцин, сывороток, бактериофагов, анатоксинов, и других биопрепаратов и применение их в ветеринарии.	2	У5, У6, У7, ДУ5, ДУ6, ДУ7, ДУ10, ДУ11, ДУ 8, ДУ9		
	98	Эпизоотический процесс.	2			
	99	Эпизоотическая цепь и её звенья.	2			
	100	Форма проявления эпизоотического процесса и влияния различных факторов на его проявление и течение.	2			
	101	Эпизоотологическое прогнозирование.	2			
	Практические занятия			30		
	102	ПР №41 Методика проведения дезинфекции	2	ОК 01.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.3.; ДПК 1.2.; ДПК 1.3.; З 1.; З 2.; З 3.; З 8.; З 4.; З 5.; З 7.; З 10.; З 11.; ДЗ 7.; ДЗ 8.; ДЗ 18.; ДЗ 19.; ДЗ 9.; ДЗ 10.; У 5.; У 6.; У 7.; ДУ 5.; ДУ 6.; ДУ 7.; ДУ 10.; ДУ 11.; ДУ 8.; ДУ 9.	ОИ 1; ОИ 2; ОИ 3; ДИ 2; ДИ 1.	
	103	ПР №42 Методика проведения эпизоотологического обследования хозяйства	2			
	104	ПР №43 Методика получения, применения, хранения диагностических биопрепаратов	2			
	105	ПР №44 Методика применения биопрепаратов при инфекционных заболеваниях	2			
	106	ПР №45 Методика оформления акта профилактической иммунизации	2			
	107	ПР №46 Методика оформления документов о проведении вакцинаций	2			
	108	ПР №47 Методика составления планов профилактических мероприятий для предупреждения хронических инфекционных болезней	2			
	109	ПР №48 Методика приготовления рабочих растворов для проведения ветеринарно-санитарных мероприятий	2			
	110	ПР №49 Методика утилизации ветеринарных препаратов	2			
111	ПР №50 Методика проведения диагностических аллергических исследований	2				
112	ПР №51 Методика проведения дезинфекции аэрозолями в присутствии животных	2				
113	ПР №52 Методика обеззараживания спецодежды, предметов ухода за животным	2				
114	ПР №53 Методика проведения эпизоотологического обследования животноводческого объекта.	2				
115	ПР №54 Приготовление мазков из патологического материала	2				
116	ПР №55 Методика микроскопии готовых мазков возбудителей инфекционных болезней	2				

Экзамен	6	
Итого за 6 семестр	86	
Учебная практика. Виды работ	36	
1. Инструктаж по ТБ, ветеринарно-санитарные мероприятия при работе с биоматериалом	6	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ДПК 1.2.; ДПК 1.3.; ДПК 1.5., У 5.; У 6.; У 7.; ДУ 5.; ДУ 6.; ДУ 7.; ДУ 10.; ДУ 11.; ДУ 8.; ДУ 9.; ДУ20, ДУ21, ДУ22, ПО 4.; ПО 6.; ПО 7.; ПО 10.; ПО 11
2. Участие в аутопсии трупов моногастричных животных	6	
3. Участие в аутопсии трупов полигастричных животных	6	
4. Отбор проб биоматериала для лабораторных исследований	6	
5. Утилизация трупов животных, биологических отходов.	6	
6. Проведение дезинфекции животноводческих помещений, стерилизации инструментов	6	
		ОИ 1; ОИ 2; ОИ 3; ДИ 2; ДИ 1

Наименование разделов и тем	Объем ОП	№ учебн занятий	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Коды ОК, ПК, З, У формированию которых способствует элемент программы	Материальное и информационное обеспечение занятий
1	2	3	4	5	6	7
МДК.01.03. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения						
6 семестр: объем ОП – 92 часа, из них: лекции, уроки – 46 часов, ПЗ – 42 часа, СР – 4 часа						
Раздел 1 Убой и переработка сырья на мясокомбинатах						
Тема 1.1. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия	22	Содержание учебного материала		4	ОК 01; ОК 05; ОК 07; ОК 09; ПК 1.2.; 3 6; 3 9; 3 10; 3 11. ДЗ 11, ДЗ 12, ДЗ 16.; У 6.; У 7.; У 8.; ДУ 12.; ДУ 18.; ДУ 19.	ОИ1, С. 6-14 ОИ1, С.15-22 ОИ1, С. 30-32 МУ по ЛПЗ ИР, таблица ОИ1, С. 23-30 ДИ7, правила
		1	Развитие отечественной мясной промышленности	2		
		2	Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных	2		
		Практические занятия		2		
		3	ПР №1 Подготовка скота к сдаче на мясокомбинат, убойные пункты	2		
		Содержание учебного материала		2		
		4	Упитанность убойных животных. Понятие об упитанности, убойной массе и убойном выходе	2		
		Практические занятия		2		
		5	ПР №2 Определение упитанности убойных животных, расчет % выхода мяса	2		
		Содержание учебного материала		2		
6	Транспортировка убойных животных. Предубойная выдержка животных и птицы.	2				
Самостоятельная работа		2				
-	Выписать правила о запрещении убоя на мясо животных по заболеваниям (из Ветеринарных правил	2				

		Практические занятия	2		
		7 ПР №3 Приём, предубойное содержание и выдержка животных (птицы)	2		
		Содержание учебного материала	2		
		8 Перевозка животных автотранспортом, кормление поение, осмотр животных в пути	2		
		Практические занятия	2		
		9 ПР №4 Оформление документации для отправки скота на мясокомбинат	2		
		Самостоятельная работа	2		
		- Выписать все причины, запрещающие убой животных на мясо (из Ветеринарных правил)	2		
Тема 1.2. Убой животных и птицы	22	Содержание учебного материала	2		
		10 Убой животных (птицы). Основы технологии и гигиена процессов боенской обработки туш	2	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03; ОК 04.; ОК 05; ОК 07.; ОК 09.;	ОИ1, С. 42-75 ДИ7, правила ДИ7, С. 42-45 МУ по ЛПЗ
		Практические занятия	2	ПК 1.2.	
		11 ПР №5 Составление алгоритма технологии убоя по линиям	2	ДПК 1.4.;	
		Содержание учебного материала	2	3 6.;	
		12 Ветеринарные правила допуска на убой больных и вакцинированных животных	2	3 9.; 3 10.;	
		Практические занятия	2	3 11.;	
		13 ПР №6 Проведение ветеринарного осмотра животных перед убоем	2	ДЗ 12.; ДЗ 14.;	
		Содержание учебного материала	2	ДЗ 15.; ДЗ 16.;	
		14 Санитарная бойня, вынужденный убой.	2	ДЗ 17.;	
		Практические занятия	2	У 7.; У 8.;	
		15 ПР №7 Проведение классификаций и особенностей боенских предприятий	2	ДУ 12.;	
		Содержание учебного материала	2	ДУ12.; ДУ 13.;	
16 Отбор проб мяса от больных животных в лабораторию, и принятие решения о дальнейшем использовании.	2	ДУ 14.; ДУ 15.;			
Практические занятия	8	ДУ 16.; ДУ 17.;			
17 ПР №8 Определение топографии лимфатических узлов туши, внутренних органов животных.	2	ДУ 19.;			
18 ПР №9 Освоение Порядка послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш	2				
19 ПР №10 Освоение Порядка послеубойного осмотра голов и ливера	2				
20 ПР №11 Изучение ветеринарных клейм и штампов	2				
Тема 1.3. Морфология, химия и товароведение мяса	26	Содержание учебного материала	6		
		21 Морфология, химия и товароведение мяса. Общее понятие о мясе и товароведение.	2	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03; ОК 04.;	ОИ2, С. 113-121 ОИ2, С. 128-139 ОИ2,
		22 Три фазы созревания мяса	2	ОК 07.; ОК 09.;	
23 Химический состав и пищевая ценность мяса	2	3 6.; 3 10.; 3			

		Практические занятия	20	11.; ДЗ 11.; ДЗ 12.; ДЗ 13.; ДЗ 14.; ДЗ 16.; ДПК 1.4.; У 5.; У 6.; У 7.; У 8.; ДУ 13.; ДУ 14.; ДУ 15.; ДУ 16.; ДУ 17.; ДУ 19.; ПО 11.; ПО 13.;	С. 382-394, таблица МУ по ЛПЗ	
		24	ПР №12 Анализ химического состав мяса животных	2		
		25	ПР №13 Органолептическая оценка мяса различных видов животных	2		
		26	ПР №14 Лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса	2		
		27	ПР №15. Определение степени свежести образцов мяса	2		
		28	ПР №16 Определение пороков мяса	2		
		29	ПР №17 Освоение сортовой разрубки мясных туш.	2		
		30	ПР №18 Проведение утилизации биоотходов и ветеринарных конфискатов	2		
		31	ПР №19 Освоение ТР ТС 034/2011 "О безопасности мяса и мясной продукции"	2		
		32	ПР №20 Освоение ТР ТС 021/2013 "О безопасности пищевой продукции"	2		
		33	ПР №21 Освоение способов консервирования и хранения мяса	2		
Тема 1.4. Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови	16	Содержание учебного материала		2		
		34	Переработка жира-сырца и пищевых субпродуктов. Морфологические свойства жира- сырца различных видов животных	2		
		Практические занятия		2		
		35	ПР №22 Оценка ветеринарно-санитарных условий сбора и транспортировки субпродуктов.	2		
		Содержание учебного материала		2		
		36	Способы вытопки жиров. Ветеринарно-санитарные условия переработки животных жиров.	2		
		Практические занятия		2		
		37	ПР №23 Получение топленого жира и жировой ткани	2		
		Содержание учебного материала		2		
		38	Переработка крови для пищевых фармацевтических целей и технических целей.	2		
Практические занятия		6				
		39	ПР №24 Проведение сбора, обработки крови и методы её консервирования.	2		
		40	ПР №25 Освоение технологии обработки кишечного сырья и его использование	2		
		41	ПР №26 Освоение способов консервирования, упаковки, хранения кишок	2		
Раздел 2. Основы технологии и гигиена продукции животноводства				90		
Тема 2.1. Консервирование мяса и мясных продуктов	6	Содержание учебного материала		6		
		42	Консервирование мяса низкой температурой	2		
		43	Хранение охлажденного мяса	2		
		44	Условия замораживания и размораживания мяса	2		
				ОК 01; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; 3 10.; 3 11, 15. ПК 1.2.	ОИ1, С. 75 ОИ1, С. 97	

7 семестр: объем ОП – 88 часов, из них: лекции, уроки – 40 часов, ПЗ – 34 часа, СР – 2 часа							
Тема 2.1. Консервирование мяса и мясных продуктов	24	Содержание учебного материала	2				
		45	Производство мясных баночных консервов	2			
		Практические занятия		2			
		46	ПР №27 Проведение дегустации и механическую разборку консервов	2			
		Содержание учебного материала		8			
		47	Обезвреживание мяса высокой температурой.	2	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07; ОК 09.; ДПК 1.4.; 3 10.; 3 11.; ДЗ 12.; ДЗ16 ДУ 16.; ДУ 17.; ДУ18 ;19.;	ОИ1, С. 76-78	
		48	Отбор проб готовой продукции для исследования в лабораторию	2		ОИ1, С. 108-109	
		49	Микрофлора и биохимическое исследования.	2		ОИ1, С. 30-32	
		50	Ветеринарно-санитарные условия производства на мясокомбинатах.	2			
		Практические занятия		12			
		51	ПР №28 Определение пороков охлаждённого и мороженого мяса	2			МУ по ЛПЗ
		52	ПР №29 Хранение замороженного мяса при разных температурных режимах	2			
		53	ПР №30 Проведение консервирования мяса поваренной солью.	2			
		54	ПР №31 Определение качества солонины и её пороков	2			
55	ПР №32 Оценка качества дефростации мяса.	2					
56	ПР №33 Оформление сопроводительных документов и актов утилизации	2					
Тема 2.2. Производство и ветеринарно- санитарная экспертиза колбасных изделий	10	Содержание учебного материала	4				
		57	Характеристика колбасного производства. Сырьё для колбас. ГОСТы.	2		ОК 01. - ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.2.; ДПК 1.4.; 3 10; ДЗ 17; У7; ДУ 14; ДУ 15, 16.	ОИ1, С. 98-110
		58	Хранение, упаковка и перевозка колбас	2			ОИ, С.102-107
		Практические занятия		6			
		59	ПР №34 Анализ технологии производства колбасных изделий	2			МУ по ЛПЗ
		60	ПР №35 Оценка качества копченостей и других мясных изделий	2			
61	ПР №36 Органолептическая оценка колбасных изделий	2					
Тема 2.3. Ветеринарно- санитарная экспертиза и основы технологии молока и молочных продуктов	20	Содержание учебного материала	14				
		62	Состав и свойства молока. Пищевое значение молока	2	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ДПК 1.4.; 3 10.; 311; ДЗ 11.; ДЗ 14.; ДЗ 15.; ДЗ 16.; ДЗ 17; У 7.; У 8.; ДУ 13.; ДУ 15.; ДУ 17.; ДУ 18.; ДУ	ОИ2, С. 175-177	
		63	Санитарная оценка молока при заболеваниях.	2		ДИЗ, С. 1-96	
		Практические занятия					
		64	ПР №37 ВСЭ молока больных животных, антибиотики и соматические клетки				ОИ2, С. 205-224
		Содержание учебного материала					ИР таблица
		65	ВСЭ сливочного масла и пороки сыров.	2			
		66	Особенности молока различных животных	2			
		67	Контроль качества и натуральности принимаемого молока на молочные заводы	2			
		Практические занятия					
		68	ПР №38 Определение чистоты, кислотности, плотности и жира молока				
Содержание учебного материала							
69	Отбор проб молока и молочных продуктов для ветеринарно-санитарного контроля, отправка в лабораторию.	2		ОИ2, С. 177-178 ОИ2, С. 204-205			

		Практические занятия		19.	МУ по ЛПЗ ОИ2, С. 178-204
		70 ПР №39 Дегустация готовой продукции по органолептическим показателям	2		
		Содержание учебного материала	6		
		71 Оформление ВСД Ф№2 на реализацию молочной продукции	2		
Тема 2.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	10	Содержание учебного материала	6		
		72 Пороки яйца и определение категорий.	2	ОК 01.- ОК 05.;	ОИ2, С. 231-232
		73 Санитарная оценка яиц. Транспортировка, хранение и свежесть яиц.	2	ОК 07.; ОК 09.;	ОИ2, С. 236
		74 Яйца как возможный источник инфекционных заболеваний человека и животных	2	ДПК 1.4.; 3 10.;	ОИ2, С. 237-238
		75 Классификация и определение яиц на свежесть. Отбор для инкубатора		3 11.; ДЗ 11; ДЗ 12.;	МУ по ЛПЗ
				ДЗ 14.; У 7. ДЗ15-ДЗ17.; ДУ 15.;	
		Практические занятия	4		
		76 ПР №40 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц, проведение овоскопии.	2	ДУ 17., 19	
Тема 2.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и основы технологии переработки рыбы	8	Содержание учебного материала	6		
		77 Основы технологии рыбы и рыбопродуктов. Промысловые рыбы	2	ОК 01. - 05; ОК 07, 09.;	ОИ2, С. 144-165
		78 Химия и морфология мяса рыб. Посол рыбы.	2	ДПК 1.4.	ДИ2, С. 1-36
		79 Производство рыбных консервов и пресервов.	2	310-11; ДЗ 11,12	ОИ2, С. 172
				У 7; У8.; ДУ 13.;	
		Практические занятия	2	ДУ 17.;	МУ по ЛПЗ
		80 ПР №41 ВСЭ рыбы. Дегустация рыбных консервов и пресервов.	2	ДУ19	
Тема 2.6. ЛВСЭ, ее оборудование. Санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов и пчелиного мёда	14	Содержание учебного материала	4		
		81 ЛВСЭ, ее оборудование.	2		
		82 Органолептические свойства мёда. Дегустация	2		
		83 Проведение ВСЭ меда		ДПК 1.4.; ОК 01.;	ОИ2, С. 240-250
				ОК 02.;	ДИ3, С. 1-40
				ОК 03.;	ОИ2, С. 266-271
				ОК 04.;	ОИ2, С. 280-289
				ОК 05.;	ДИ5, С. 1-58
				ОК 07.;	
				09.;	МУ по ЛПЗ
		Самостоятельная работа	2		
		- Составление опорного конспекта «Химический состав мёда».	2	3 10.;	
		Содержание учебного материала	4	3 11.;	
		84 Санитарная экспертиза растительных продуктов на нитраты и нитриты	2	ДЗ 11.;	
		85 ВСЭ свежих корнеклубнеплодов, овощей, фруктов, ягод и грибов	2	ДЗ 15.;	
		Практические занятия	4	ДЗ 16.;	
		86 ПР №42 Люминесцентный анализ качества пищевых продуктов	2	ДЗ 17.	
		87 ПР №43 Проведение лабораторных исследований. Определение качества меда.	2		
8 семестр: объем ОП – 54 часа, из них: лекции, уроки – 22 часа, ПЗ – 26 часов, СР – 0 часов					
Раздел 3. ВСЭ инфекционных и инвазионных болезней					
Тема 3.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях	26	Содержание учебного материала	12		
		88 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных болезнях.	2		ОИ 1, С. 115-156
		89 ВСЭ продуктов убоя при Сибирской язве.	2	ОК 01.;	п.п. 3
		90 ВСЭ продуктов убоя при Роже свиней и болезни Ауески.	2	ОК 02.;	ОИ1, С. 128-129
		91 ВСЭ продуктов убоя при Туберкулёзе. Бруцеллёзе.	2	ОК 05.;	ОИ1, С. 116-126
				ОК 07.;	
				ОК 09.;	
				ПК 1.2.;	

		92	ВСЭ продуктов уоя при Лейкозе. Паратуберкулезе. Некробактериозе.	2	3 6.; 3 9.; 3 10.;	ОИ1, С. 130-132
		93	ВСЭ продуктов уоя при Ящуре, Оспе, Эмкаре, Браздоте, САПе.	2	3 11.; ДЗ 13.;	ОИ1, С. 117
		Практические занятия		10	ДЗ 14.; ДЗ 15.;	ОИ1, С. 119
		94	ПР №44 Отбор проб мяса для бактериологического исследования.	2	ДЗ 16.; ДЗ 17.;	
		95	ПР №45 Анализ результатов лабораторных исследований при инфекционных болезнях	2	У 5.; У 6.; У 7.;	МУ по ЛПЗ
		96	ПР №46 Приготовление мазков-отпечатков, окрашивание по Грамму	2	У 8.; ДУ15.;	
		97	ПР №47 Приготовление мазков-отпечатков, окрашивание по Цилю-Нильсену.	2	ДУ18.;	
		98	ПР №48 Оформление сопроводительных документов	2		
Тема 1.6 Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях	10	Содержание учебного материала		4		
		99	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов уоя при инвазионных болезнях. (Пироплазмоз. Аскаридоз. Ценуроз. Саркоцистоз).	2	ОК 01 - ОК 05; ОК 07.; ОК 09.;	ОИ1, С. 172-225
		100	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов уоя при трихинеллёзе	2	ПК 1.2	п. правил 3.2.9; 3.2.11;
		Практические занятия		6	3 9.; 3 10.; 311.;	3.3.9; 3.3.10; 3.3.12
		101	ПР №49 Исследование проб мяса на трихинеллёз.	2	ДЗ 11.; У 8.;	п.п 3.4.2
		102	ПР №50 Санитарная оценка продуктов уоя животных при эхинококкозе и фасциолёзе	2	ДУ 15; ДУ 16; ДУ 17.	п.п 3.2.2; - п.п 3.2.6
		103	ПР №51 Санитарная оценка продуктов уоя животных при Цистециркозе.	2		МУ по ЛПЗ
Тема 1.7 Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарной службы	16	Содержание учебного материала		4		
		104	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, санитарная оценка. Понятие о пищевых заболеваниях людей. Пищевые бактериальные токсикозы стафилококковой этиологии. Патогенность бактерий рода сальмонелла. Санитарная оценка продуктов при выделении токсигенных кокковых микроорганизмов. Пищевые заболевания, вызываемые <i>Gl.perfringens</i> .	2	ОК 01.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07; ОК 09.; ПК 1.2.;	ОИ1, С. 179-186
		105	Результаты лаборатории и принятии решения	2	3 5; 3 6.; 3 9.; 3 10.; 3 11.;	ОИ2, С. 74-76
		Практические занятия		10	ДЗ 13.; ДЗ 14.;	ОИ2, С. 76-81
		106	ПР №52 Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов	2	ДЗ 15.; ДЗ 16.;	ОИ2, С. 56-74
		107	ПР №53 Санитарная оценка мяса и мясопродуктов при выделении условно патогенных бактерий.	2	У 7.; У 8.;	
		108	ПР №54 Диагностика токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии	2	ДУ 15.; ДУ 16.;	
		109	ПР №55 Диагностика ботулизма, сальмонеллезный энтерит	2	ДУ 17.; ДУ 19.;	
		110	ПР №56 Освоение методов типизации сальмонелл	2		
		Содержание учебного материала		2		
		111	Порядок переработки мяса подлежащего обеззараживанию	2		
			Экзамен по МДК.01.03	6		
		Всего по МДК.01.03.	234			

УП.01.01. Проведение ветеринарно-санитарных и зооигиенических мероприятий - 36 часов		
Виды работ:	6	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; У 1. - У 8.; ДУ 1. - ДУ 10.; ДУ 11 - ДУ 22.; ПО 1. – ПО 13.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ДПК 1.1.; ДПК 1.2.; ДПК 1.3.; ДПК 1.4.; ДПК 1.5.
1. Осмотр убойных пунктов для разных видов животных (птицы).	6	
2. Анализ организации рабочих мест ВСЭ по технологической линии	6	
3. Участие в предубойном осмотре животных	6	
4. Участие в проведении ВСЭ осмотр туш, голов и внутренних органов	6	
5. Исследование на трихинеллез	6	
6. Участие в проведение дезинфекции и утилизации биоконфискатов.	6	
ПП. Проведение ветеринарно-санитарных и зооигиенических мероприятий - 72 часа		
Виды работ:		
1. Ознакомление с хозяйством. Инструктаж по технике безопасности.		
2. Определение параметров микроклимата животноводческих помещений в условиях специализированных животноводческих хозяйств.		
3. Создание оптимальных зооигиенических условий по содержанию, кормлению и уходу за животными.		
4. Участие в проведении диспансеризации животных, отбор материала для лабораторных исследований. Оформление сопроводительных документов на отправку материала.		
5. Участие в подготовке и проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств		
6. Участие в организации и проведении ветеринарно-санитарных и зооигиенических мероприятий по подготовке пастбищ, водоёмов, прогонов и лагерей к летне-пастбищному сезону		
7. Участие в аутопсии трупов разных видов животных		
8. Участие в организации и проведении ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств		
9. Оформление документов ветеринарного учёта и отчётности		
10. Участие в отборе проб продукции, упаковки и пересылке в лабораторию, оформление документов		
11. Участие в ветеринарно-санитарной оценке продукции животноводства (молочных и мясных продуктов, яиц, мёда)		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие

1. лабораторий: «Паразитологии и инвазионных болезней».

Перечень оборудования:

2. наглядные пособия, муляжи органов и тканей животных, влажные и сухие патологические препараты;

3. справочная и нормативная документация, ГОСТы на корма, набор образцов кормов, гербарии; комплект плакатов, слайдов;

4. комплект инструментов, приспособлений;

5.оборудование: ареометр, цилиндр стеклянный, мерная кружка, прибор для определения чистоты молока, фильтры, жиромеры, пипетки, центрифуга, водяная баня, серная кислота, изоамиловый спирт;

6. фотографии, инструмент для патологического вскрытия, компрессориум, микроскопы, макро- и микропрепараты;

7. трихинеллоскоп, рефрактометр для меда портативный, анализатор качества молока "Лактан 1-4М", термостат EXPERT TET, термостат, весы кухонные с чашей;

8. микроволновая печь, пробирочный шейкер, автоматический дозатор;

9. цифровой, анализатор прямого подсчёта соматических клеток и бактериальной обсеменённости Lactoscan SCC (Эксперт ССК), анализатор соматических клеток «СОМАТОС мини», аппарат гельминтологический «Гастрос-2М»;

10. люминескоп «ФИЛИН», люминоскоп «ФИЛИН HD»;

11.анализатор качества молока Эксперт Стандарт (молоко и сливки), справочная и нормативная документация, ГОСТы;

12. формы учетной и отчетной документации, необходимая для проведения занятий методическая и справочная литература,

13.рулетка бытовая, увеличительное стекло, весы, лабораторная посуда;

14.психометр, люксометр, комнатные термометры;

15.сухожарочный шкаф;

16.посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя (компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор);

17.комплект учебно-методической документации.

18.Мастерская по компетенции «Ветеринария», оснащённая в соответствии с инфраструктурным листом.

19.Интерактивные анатомические атласы (бесплатные и демо-версии):

20.vet-Anatomy – интерактивный атлас анатомии животных, содержащий медицинские изображения (<https://doi.org/10.37019/vet-anatomy>)

21.Интерактивный ветеринарный 3D атлас (<https://vet-atlas.ru>)

22.«Цифровая» корова – анатомический 3D-атлас крупного рогатого скота (<https://vetandlife.ru/sobytiya/pervaya-v-mire-tsifrovaya-korova-razrabo/>).

23.«Меркурий» (демо-версия, <https://mercury.vetrif.ru>)

24.Государственная информационная система в области ветеринарии ВЕТИС (демо-версия, <https://vetrif.ru>)

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

МДК.01.01 Контроль санитарного и зооигиенического состояния объектов животноводства и кормов

1. Кузнецов, А. Ф. Зооигиена 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>(дата обращения: 31.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Уша, Б.В. Внутренние болезни животных: учебник / Б.В. Уша, С.Э. Жавнис, И.Г. Серегин, Г.Г. Щербаков; под ред. Б.В. Уша. — 2-е изд. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 311 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-16-016379-6 // ЭБС «Znanium». — URL: <https://znanium.com/catalog/product/2129113>(дата обращения: 31.05.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. — Текст: электронный.

3. Хохрин, С. Н. Кормопроизводство и кормление сельскохозяйственных животных: учебник для спо / С. Н. Хохрин, Ю. П. Савенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-9178-0. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/187788>(дата обращения: 31.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный

МДК.01.02 Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных

1. Дюльгер, Г. П. Основы ветеринарии /, В. И. Трухачев, Г. П. Табаков [и др.]. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 400 с. — ISBN 978-5-507-47935-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/333287>(дата обращения: 31.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст: электронный

2. Латыпов, Д. Г. Вскрытие и патологоанатомическая диагностика болезней животных / Д. Г. Латыпов, И. Н. Залялов. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-44744-2 // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/321206>(дата обращения: 31.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный

3. Уша, Б.В. Внутренние болезни животных: учебник / Б.В. Уша, С.Э. Жавнис, И.Г. Серегин, Г.Г. Щербаков; под ред. Б.В. Уша. — 2-е изд. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 311 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-16-016379-6 // ЭБС «Znanium». — URL: <https://znanium.com/catalog/product/2129113>(дата обращения: 31.05.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. — Текст: электронный.

4. Шакуров, М. Ш. Основы общей ветеринарной хирургии / М. Ш. Шакуров. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 252 с. — ISBN 978-5-8114-9997-7. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/202190>(дата обращения: 31.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный

МДК.01.03 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

1. Косминков, Н.Е. Паразитология и паразитарные болезни сельскохозяйственных животных: учебник / Косминков Н.Е., Лайпанов Б.К., Домацкий В.Н.; Под ред. Косминков Н.Е. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2024. — 467 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014697-3.// ЭБС «Znanium». - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2058789>(дата обращения: 31.05.2024). - Режим доступа: для авторизир. пользователей. - Текст: электронный.

2. Кунаков, А.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебник / А.А. Кунаков, Б.В. Уша, О.И. Кальницкая [и др.]; под ред. А.А. Кунакова. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 234 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013899-2. // ЭБС «Znaniyum» - URL: <https://znaniyum.com/catalog/product/2110038>(дата обращения: 3.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный

3. Лыкасова, И.А. 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 // ЭБС Лань. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169815>(дата обращения: 31.05.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. — Текст: электронный.

4. Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока: учебное пособие для СПО / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 96 с. — ISBN 978-5-8114-7031-0 // ЭБС Лань. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173068>(дата обращения: 31.05.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. — Текст: электронный.

5. Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов: учебное пособие для СПО / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 112 с. — ISBN 978-5-8114-7033-4 // ЭБС Лань. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177827>(дата обращения: 31.05.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. — Текст: электронный.

Дополнительные источники:

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

1. Абдыраманова, Т. Д. Ветеринарная санитария / Т. Д. Абдыраманова, Д. С. Брюханов, П. Н. Щербаков, К. В. Степанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 156 с. — ISBN 978-5-507-45664-2. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/311759>(дата обращения: 31.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.

2. Сахно, Н. В. Ветеринарная санитария: учебное пособие для СПО / Н. В. Сахно, В. С. Буяров, О. В. Тимохин [и др.]; Под редакцией Н. В. Сахно. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-8127-9. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171872> (дата обращения: 31.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный

3. Шевхужев, А. Ф. Основы зоотехнии / А. Ф. Шевхужев. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 280 с. — ISBN 978-5-507-44458-8. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/360545>(дата обращения: 31.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный

МДК.01.02 Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных

1. Трухачев, В. И. Цифровые технологии, автоматизированные системы и роботы в животноводстве / В. И. Трухачев, И. В. Атанов, И. В. Капустин, Д. И. Грицай. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 104 с. — ISBN 978-5-507-45759-5. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/282677> (дата обращения: 26.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный

2. Чиждова, Г. С. Методики проведения зоогигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий. Часть I: учебное пособие / Г. С. Чиждова, В. Д. Кочарян, Ю. Г. Букаева. - Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2021. - 176 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znaniyum.com/catalog/product/1911478> (дата обращения: 26.03.2023) — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный

МДК.01.03 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

1. «Меркурий» и электронная ветеринарная сертификация. – Ставрополь: Энтропос, 2020. – 248 с. // ЭБС «Znanium». – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1095244> (дата обращения: 31.05.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный

2. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебное пособие / М. Ф. Боровков, С. Ю. Пигина, Ф. И. Василевич, Н. А. Малофеева. — Москва: МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2023. — 92 с. — ISBN 978-5-86341-527-7// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/392789>(дата обращения: 31.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный

3. Дячук, Т. И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов: справочник / Т.И. Дячук; под ред. проф. В.Н. Кисленко. – Москва: ИНФРА-М, 2023. – 366 с. – (Справочники ИНФРА-М). – ISBN 978-5-16-012329-5 // ЭБС «Znanium». – URL: <https://znanium.com/catalog/product/2127014>(дата обращения: 31.05.2024). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст: электронный.

4. Иванюк, В. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Раздел: Ветеринарно-санитарная экспертиза меда: учебно-методическое пособие / В. П. Иванюк, Г. Н. Бобкова. – Брянск: Брянский ГАУ, 2021. – 40 с. // ЭБС «Лань». – URL: <https://e.lanbook.com/book/171971> (дата обращения: 31.05.2024). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст: электронный.

5. Иванюк, В. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Раздел: Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов: учебно-методическое пособие / В. П. Иванюк, А. Н. Гулаков. – Брянск: Брянский ГАУ, 2021. – 58 с. // ЭБС «Лань». – URL: <https://e.lanbook.com/book/171972> (дата обращения: 31.05.2024). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст: электронный.

6. Методы исследований пищевых продуктов. – Ставрополь: Энтропос, 2020. – 252 с. // ЭБС «Znanium». – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1095246> (дата обращения: 31.05.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.

7. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов (утв. Минсельхозом СССР 27.12.1983) // СПС КонсультантПлюс: официальный сайт. – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_94417 (дата обращения: 31.05.2024). – Текст: электронный.

8. Сон, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения: учебное пособие / К. Н. Сон, В. И. Родин. – Москва: ИНФРА-М, 2021. – 208 с. – (Высшее образование: Магистратура). – ISBN 978-5-16-006714-8 // ЭБС «Znanium». – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1178805> (дата обращения: 31.05.2024). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст: электронный.

9. Чикалев, А. И. Производство и переработка продукции животноводства: учебник / А.И. Чикалев, Ю.А. Юлдашбаев. – Москва: КУРС: ИНФРА–М, 2024. – 188 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – ISBN 978-5-906818-03-4 // ЭБС «Znanium». – URL: <https://znanium.com/catalog/product/2131187>(дата обращения: 31.05.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.

Интернет-источники:

1. Устройство от компании SwineTech (анализирует визг поросят, поведение каждой свиноматки и окружающую обстановку) <https://swinetechnologies.com/smartguard/>

2. Face ID для скота <https://mcx.gov.ru/ministry/departments/dit/news/face-id-dlya-korov-razrabotali-v-udmurtii/>

3. Перспективы использования биогаза в России. <https://elar.urfu.ru>

4. Беспроводная IoT-система контроля воды в режиме реального времени <https://app.h2oalert.com/#/home>

Технология 3D-мониторинга запасов пищи для животных на ферме
<https://www.binsentry.com>

5. RFID-метки <https://vc.ru/offline/50290-iot-na-ferme>

Применение БЛА и технологии IoT при пастбищном содержании животных
<https://достиженияпк.рф/upload/iblock/198/01a864f19b0a8fef5af8ed0e1219ba73.pdf>

Ушные GPS-трекеры <https://www.ropertag.com/roper-eartag-gps-cattle-tracking-that-really-works>

6. Доильная робототехника и ее влияние на на качество молока <https://docs.yandex.ru>

Робот, который следит за условиями окружающей среды, работой оборудования, здоровьем и благополучием цыплят-бройлеров <https://faromatics.com/products/>

Роботизированная молочная ферма. Компания R-SEPT VR-очки для коров
<https://msh.mosreg.ru/sobytiya/novosti-ministerstva/25-11-2019-10-07-55-na-podmoskovnoy-ferme-testirovali-vr-ochki-dlya-ko> <http://r-sept.com>

7. Программа «Меркурий» <https://mercury.vetrf.ru/>

8. Государственная информационная система в области ветеринарии ВЕТИС
(<https://vetrf.ru>)

Онлайн-курсы, сервисы:

1. <https://myquiz.ru>

2. <https://www.learnis.ru>

3. Vet-Anatomy – интерактивный атлас анатомии животных – URL:
<https://www.imaios.com/ru/vet-Anatomy> (дата обращения: 31.05.2024). – Текст: электронный.

4. Интерактивный ветеринарный 3D атлас. – URL: <https://vet-atlas.ru> (дата обращения: 31.05.2024). – Текст: электронный.

5. Цифровые технологии в ветеринарии: онлайн-курс (бесплатный) – URL:
<https://stepik.org/course/85202/promo#toc>

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение модуля ПМ.01 Проведение ветеринарно-санитарных и зооигиенических мероприятий неразрывно связано с изучением учебных дисциплин ОП.01 Анатомия и физиология животных, ОП.02 Латинский язык в ветеринарии, ОП.03 Основы микробиологии, ОП.04 Ветеринарная фармакология, ОП.05 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.09 Охрана труда, ОП.12 Организация и экономика ветеринарного дела, ОП.13 Основы бережливого производства.

Продолжительность учебных занятий составляет 90 минут (2 академических часа). Объем времени, отведенный на консультации, используется на индивидуальные и групповые консультации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля ПМ.01. Проведение ветеринарно-санитарных и зооигиенических мероприятий является освоение в полном объеме запланированного количества практических занятий по данному разделу. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей,

отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего образования, соответствующего профилю модуля и специальности 36.02.01 Ветеринария.

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

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Формы и методы контроля и оценки
МДК.01.01 Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов		
<p>ПК 1.1. Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов</p> <p>ПК 1.3. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств</p>	<p>Знания:</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; – методы проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней; – нормативные акты в области ветеринарии; – требования охраны труда; 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе обучения, на практических занятиях; – наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; – тестирование – устный опрос; – оценка внеаудиторной самостоятельной работы.
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – применять нормативные требования в области ветеринарии; 	
	<p>Действия:</p> <p>Контроль ветеринарно-санитарных и зоогигиенических параметров в животноводческих и птицеводческих помещениях</p> <p>Проверка санитарного состояния пастбищ и мест водопоя животных</p> <p>Контроль санитарных показателей кормов для животных.</p> <p>Контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе перевозки животных</p> <p>Разработка рекомендаций по оптимизации ветеринарно-санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов по итогам проведенного контроля.</p> <p>Оформление результатов контроля ветеринарно-санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и корм</p>	
	<p>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 	

	<p>водопоя животных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – контроле санитарных показателей различных видов кормов для животных; – отборе материала для лабораторных исследований; – 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; - стерилизации ветеринарного инструментария. 	
<p>ДПК 1.1. Создание оптимальных зоогигиенических условий содержания, кормления и ухода за сельскохозяйственным и животными</p>	<p>дополнительные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные виды и породы сельскохозяйственных животных, их хозяйственные особенности; – факторы, определяющие продуктивные качества сельскохозяйственных животных; – технику и способы ухода за сельскохозяйственными животными, их содержания, кормления и разведения; – общие гигиенические требования к условиям содержания и транспортировки животных; – организацию воспроизводства и выращивания молодняка; <p>технологии производства животноводческой продукции</p> <p>дополнительные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить зоотехнический анализ кормов; – определять вид, породу, упитанность, живую массу, масть сельскохозяйственных животных; – подбирать режимы содержания и кормления для различных сельскохозяйственных животных; – умение проводить бонитировку животных; 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе обучения, на практических занятиях; – наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; – тестирование – устный опрос; оценка внеаудиторной самостоятельной работы
<p>МДК.01.02 Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных</p>		
<p>ПК 1.1. Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов,</p> <p>ПК 1.2. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных</p> <p>ПК 1.3. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных</p>	<p>Знания:</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; – методы проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней; – методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации объектов животноводства; – методы стерилизации ветеринарного инструментария; – правила утилизации ветеринарных препаратов; – нормативные акты в области ветеринарии; – требования охраны труда; 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе обучения, на практических занятиях; – наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; – тестирование – устный опрос; оценка внеаудиторной

животноводческих хозяйств.	<ul style="list-style-type: none"> – применять нормативные требования в области ветеринарии; – пользоваться техническими средствами и методами для проведения стерилизации; – готовить рабочие растворы средств проведения ветеринарно-санитарных мероприятий согласно инструкциям и наставлениям с соблюдением правил безопасности; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять нормативные требования в области ветеринарии; – пользоваться техническими средствами и методами для проведения стерилизации; – готовить рабочие растворы средств проведения ветеринарно-санитарных мероприятий согласно инструкциям и наставлениям с соблюдением правил безопасности; <p>Действия:</p> <p>Оформление результатов контроля ветеринарно-санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и корм</p> <p>Разработка рекомендаций по оптимизации ветеринарно-санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов по итогам проведенного контроля</p> <p>Контроль ветеринарно-санитарных и зоогигиенических параметров в животноводческих и птицеводческих помещениях</p> <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отборе материала для лабораторных исследований; - оформлении результатов контроля; - осуществлении контроля соблюдения правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в животноводстве; - утилизации трупов животных, биологических отходов и ветеринарных препаратов; - стерилизации ветеринарного инструментария. 	самостоятельной работы
ДПК 1.2. Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации помещений и территорий, в том числе с использованием цифровых технологий	<p>дополнительные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – порядок проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации помещений, территорий, химическим, физическим, биологическим методами; – правила применения спецодежды и индивидуальных средств защиты при проведении дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при подготовке и выполнении работ по дезинфекции, дезинсекции, дератизации помещений и территорий, подготовке отчетной документации; – правила работы с программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанностей 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе обучения, на практических занятиях; – наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; – тестирование – устный опрос;

	<p>дополнительные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы расхода, концентрацию химических веществ, время экспозиции, способы и кратность обработки при проведении дезинфекции, дезинсекции; – составлять акты о проведении дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – пользоваться спецодеждой спецодежды и средствами индивидуальной защиты при проведении дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при подготовке и выполнении работ по дезинфекции, дезинсекции, дератизации помещений и территорий, подготовке отчетной документации; – пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанностей 	оценка внеаудиторной самостоятельной работы
ДПК 1.3. Организовывать и проводить ветеринарную профилактику инфекционных и инвазионных болезней сельскохозяйственных животных	<p>дополнительные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – инфекционные и инвазионные болезни животных (их симптомы, возбудителей и переносчиков); внешних и внутренних паразитов сельскохозяйственных животных (гельминты, членистоногие, простейшие); 	
	<p>дополнительные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять акарицидные, инсектицидные и дератизационные средства с соблюдением правил безопасности; – проводить ветеринарную обработку животных. 	
ДПК 1.5. Определение патологических процессов в органах и тканях павших животных	<p>– дополнительные знания</p> <ul style="list-style-type: none"> – общие, общепатологические и частные патологические процессы в организме животных; – методика аутопсии трупов животных, правила отбора патологического материала для лабораторного исследования; 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе обучения, на практических занятиях; – наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; – тестирование – устный опрос; оценка внеаудиторной самостоятельной работы.
	<p>– дополнительные знания</p> <ul style="list-style-type: none"> – общие, общепатологические и частные патологические процессы в организме животных; – методика аутопсии трупов животных, правила отбора патологического материала для лабораторного исследования; 	
МДК.01.03 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения		
ПК 1.2. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила сбора и утилизации трупов животных и биологических отходов; – методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш 	
		<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка деятельности обучающегося в

<p>возникновения болезней животных</p>	<p>и органов животных; – нормативные акты в области ветеринарии; – требования охраны труда;</p> <p>Умения:</p> <p>– интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных; – применять нормативные требования в области ветеринарии; – пользоваться техническими средствами и методами для проведения стерилизации; готовить рабочие растворы средств проведения ветеринарно-санитарных мероприятий согласно инструкциям и наставлениям с соблюдением правил безопасности;</p> <p>Действия:</p> <p>Оформление результатов контроля ветеринарно-санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и корм Разработка рекомендаций по оптимизации ветеринарно-санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов по итогам проведенного контроля Контроль ветеринарно-санитарных и зоогигиенических параметров в животноводческих и птицеводческих помещениях</p> <p>Практический опыт в:</p> <p>- оформлении результатов контроля; - 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.</p>	<p>процессе обучения, на практических занятиях; – наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; – тестирование – устный опрос; оценка внеаудиторной самостоятельной работы.</p>
<p>ДПК 1.4. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения</p>	<p>дополнительные знания:</p> <p>– правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения; – стандарты на готовую продукцию животноводства; – пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика; – методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения; – правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения. – порядок отбора проб продуктов и сырья животного происхождения; очередность надевания средств индивидуальной защиты, своевременность замены, обработка рук и инструментов;</p>	<p>– наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе обучения, на практических занятиях; – наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; – тестирование</p>

	<p>дополнительные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить предубойный осмотр животных; – проводить отбор проб готовых продуктов и сырья животного происхождения к отправке в лабораторию; – консервировать, упаковывать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения; – проводить лабораторный анализ продуктов и сырья животного происхождения; – проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения; – проводить утилизацию конфискатов и биоматериала; – оформлять ветеринарные сопроводительные документы в программе «Меркурий»; – оформлять протоколы, заключение на браковку и утилизацию; проводить предубойный осмотр животных; – проводить отбор проб готовых продуктов и сырья животного происхождения к отправке в лабораторию; – консервировать, упаковывать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения; – проводить лабораторный анализ продуктов и сырья животного происхождения; – проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения; – проводить утилизацию конфискатов и биоматериала; – оформлять ветеринарные сопроводительные документы в программе «Меркурий»; – оформлять протоколы, заключение на браковку и утилизацию; 	<p>– устный опрос; оценка внеаудиторной самостоятельной работы.</p>
--	--	---

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Коды ОК из ФГОС СПО)	Критерии оценки личностных результатов обучающихся
<p>ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p>	<p>ОК 06</p>	<p>– проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;</p> <p>– сформированность гражданской позиции;</p>
<p>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</p>	<p>ОК 03 ОК 06</p>	<p>– оценка собственного продвижения, личностного развития;</p> <p>– участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <p>– сформированность гражданской позиции;</p> <p>– участие в волонтерском движении, общественных объединениях, в студенческом самоуправлении.</p> <p>– участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;</p>
<p>ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям</p>	<p>ОК 02 ОК 03</p>	<p>– готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;</p> <p>– проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к закону;</p>

представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих		– отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ОК 09 ОК 04	– демонстрация интереса к будущей профессии; – конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; – проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ОК 05	– участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ОК 04	– демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; – добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ОК 01 ОК 05	– участие в исследовательской и проектной работе; – соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ОК 06	– готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; – отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; – отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ОК 08	– демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся; – участие во внеурочных мероприятиях, спортивных секциях, творческих объединениях
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей	ОК 07 ОК 02	– проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле,

среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой		природным богатствам России и мира; – демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; – проявление навыков цифровой безопасности;
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ОК 06	– участие в культурных программах и проектах, посещение концертов, музеев, театров, кинотеатров, художественных выставок;
ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ОК 06	– осознание ценности семьи для каждого человека, установка на надежные и безопасные отношения, вступление в брак и ответственное родительство
ЛР 13 Проявляющий желание к продолжению образования, готовый к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества	ОК 01 ОК 02 ОК 03	– демонстрация свободы выбора, самостоятельности и ответственности в принятии решений, стремление к саморазвитию и самосовершенствованию, осознание ценности образования на протяжении всей жизни
ЛР 14 Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	ОК 03	– критически мыслящий, интеллектуально самостоятельный, демонстрирующий активную гражданскую позицию, в том числе в социальной и трудовой деятельности
ЛР 15 Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации	ОК 04 ОК 05	– обладающий командным духом, способный быть лидером, демонстрирующий готовность к продуктивному взаимодействию и сотрудничеству
ЛР 16 Демонстрирующий навыки противодействия коррупции	ОК 06	– демонстрирующий активную гражданскую позицию, в том числе в социальной и трудовой деятельности