

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор В.А. Римша

«18» июня 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ.01 ПРОВЕДЕНИЕ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫХ И ЗООГИГИЕНИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ

Специальность:

36.02.01 Ветеринария

2025

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора
по производственному обучению

А.В. Боярский
«17» июня 2025 г.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора
по учебной работе

Е.И. Яковлева
«16» июня 2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании цикловой комиссии
ветеринарных дисциплин

Председатель: К.В. Немченко
Протокол № 11 от «10» июня 2025 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», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021 № 712н; 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 целевыми ориентирами воспитания ОПОП СПО ***.....	6
1.4.	Использование часов вариативной части по МДК	9
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
2.1.	Тематический план профессионального модуля	13
2.2.	Распределение объема ОП по разделам и темам	14
2.3.	Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)	16
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	34
3.1.	Требования к материально-техническому обеспечению	34
3.2.	Информационное обеспечение обучения	35
3.3.	Общие требования к организации образовательного процесса	39
3.4.	Кадровое обеспечение образовательного процесса	39
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	40

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 зоогигиенических мероприятий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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 зоогигиенических 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 к 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 целевыми ориентирами воспитания ОПОП СПО ***

№№ п/п	Общие компетенции	ОПОП СПО
1	ОК 01	ЦО27; ЦО28; ЦО29; ЦО30; ЦО31; ЦО32; ЦО40;
2	ОК 02	ЦО37; ЦО38; ЦО39; ЦО40; ЦО41; ЦО42;
3	ОК 03	ЦО27; ЦО28; ЦО29; ЦО30; ЦО31; ЦО32;
4	ОК 04	ЦО28; ЦО29; ЦО31; ЦО40;
5	ОК 05	ЦО9; ЦО10; ЦО16; ЦО17; ЦО18; ЦО19;
6	ОК 06	ЦО1; ЦО2; ЦО3; ЦО4; ЦО5; ЦО6; ЦО7; ЦО8; ЦО9; ЦО10; ЦО11; ЦО12; ЦО13; ЦО14; ЦО15; ЦО16; ЦО17; ЦО18; ЦО19;
7	ОК 07	ЦО33; ЦО34; ЦО35; ЦО36;
8	ОК 08	ЦО20; ЦО21; ЦО22; ЦО23; ЦО24; ЦО25; ЦО26;
9	ОК 09	ЦО27; ЦО28; ЦО29; ЦО30; ЦО31; ЦО32; ЦО40;

***Примечание: далее целевые ориентиры воспитания планируются с учетом особенностей преподавания данного профессионального модуля (см. п. 1.2).

ЦЕЛЕВЫЕ ОРИЕНТИРЫ ВОСПИТАНИЯ ОПОП СПО ***

Гражданское воспитание

ЦО 1 Осознанно выраждающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.

ЦО 2 Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российской государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания.

ЦО 3 Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду.

ЦО 4 Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.

ЦО 5 Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности.

ЦО 6 Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах).

Патриотическое воспитание

ЦО 7 Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.

ЦО 8 Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность.

ЦО 9 Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.

ЦО 10 Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.

Духовно-нравственное воспитание

ЦО 11 Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.

ЦО 12 Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.

ЦО 13 Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

ЦО 14 Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности.

ЦО 15 Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.

Эстетическое воспитание

ЦО 16 Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.

ЦО 17 Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.

ЦО 18 Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.

ЦО 19 Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

ЦО 20 Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.

ЦО 21 Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.

ЦО 22 Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.

ЦО 23 Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их в еда для физического и психического здоровья.

ЦО 24 Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей.

ЦО 25 Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ЦО 26 Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Профессионально-трудовое воспитание

ЦО 27 Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

ЦО 28 Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

ЦО 29 Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.

ЦО 30 Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.

ЦО 31 Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.

ЦО 32 Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.

Экологическое воспитание

ЦО 33 Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.

ЦО 34 Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды.

ЦО 35 Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.

ЦО 36 Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению людьми.

Ценности научного познания

ЦО 37 Деятельно выражают познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.

ЦО 38 Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументировано выражают понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.

ЦО 39 Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.

ЦО 40 Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ЦО 41 Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ЦО 42 Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысливания опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

1.4. Использование часов вариативной части по МДК

Компетенции	Знания	Умения
МДК.01.01 Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов		
ПК 1.1. Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов ПК 1.3. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в специализированных животноводческих хозяйствах	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 10 - нормативные акты в области ветеринарии; 3 11 - требования охраны труда;	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 7 - применять нормативные требования в области ветеринарии;
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,	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;

	<p>кормления и разведения;</p> <p>ДЗ 4 - общие гигиенические требования к условиям содержания и транспортировки животных;</p> <p>ДЗ 5 – организацию воспроизведения и выращивания молодняка;</p> <p>ДЗ 6 – технологии производства животноводческой продукции.</p>	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 специализированных животноводческих хозяйствах.	в	<p>З 1 - нормативные зоогигиенические и ветеринарно-санитарные показатели в животноводстве;</p> <p>З 2 - ветеринарно-санитарные и зоогигиенические требования к условиям содержания и кормления животных;</p> <p>З 3 - правила отбора проб кормов, смывов, материалов для лабораторных исследований;</p> <p>З 8 - методы проведения исследований биологического материала, продуктов и сырья животного и растительного происхождения с целью предупреждения возникновения болезней;</p> <p>З 4 - методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации объектов животноводства;</p> <p>З 5 - методы стерилизации ветеринарного инструментария;</p> <p>З 7 - правила утилизации ветеринарных препаратов;</p> <p>З 10 - нормативные акты в области ветеринарии;</p> <p>З 11 - требования охраны труда;</p>
ДПК 1.2. Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации помещений и территорий, в том числе с использованием цифровых технологий		<p>дополнительные знания:</p> <p>ДЗ 7 - порядок проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации помещений, территорий, химическим, физическим, биологическим методами;</p> <p>ДЗ 8 - правила применения спецодежды и индивидуальных средств защиты при проведении дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>ДЗ 18 - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной</p> <p>дополнительные умения:</p> <p>ДУ 5 - соблюдать нормы расхода, концентрацию химических веществ, время экспозиции, способы и кратность обработки при проведении дезинфекции, дезинсекции;</p> <p>ДУ 6 - составлять акты о проведении дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>ДУ 7 - пользоваться спецодеждой спецодежды и средствами индивидуальной защиты при проведении дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>ДУ 10 - пользоваться компьютерными и</p>

	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	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	дополнительные знания: ДЗ 11 - правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения; ДЗ 12 - стандарты на готовую продукцию животноводства; ДЗ 13 - пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика;	дополнительные умения: ДУ 12 - проводить предубойный осмотр животных; ДУ 13 - проводить отбор проб готовых продуктов и сырья животного происхождения к отправке в лабораторию; ДУ 14 - консервировать, упаковывать пробы биологического материала, продуктов и сырья

	<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>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 практик. 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			
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 зоогигиенического 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 зоогигиенических 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 зоогигиенических 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	Лекции, уроки	в том числе Пр. занятия	Лаб. занятия
МДК.01.01. Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов	144	6	132	80	52	
Тема 1.1. Нормативные зоогигиенические 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 зоогигиенические требования к условиям содержания и кормления животных	46	6	40	30	10	
Тема 1.4. Зоогигиенические 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	№ учебных занятий	Содержание учебного материала, практических и самостоятельных работ обучающихся	Объем часов	Коды ОК, ПК, З, У формирования которых способствует элемент программы	Материальное и информационное обеспечение занятий
1	2	3	4	5	6	7
МДК.01.01. Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов						
3 семестр: объем ОП – 58 часов, из них: лекции, уроки – 38 часов, ПЗ – 20 часов, СР – 0 часов						
Тема 1.1. Нормативные зоогигиенические и ветеринарно-санитарные показатели в животноводстве	28	Содержание учебного материала		12		
		1	Профилактика болезней, вызванных попаданием в организм с кормами возбудителей заразных болезней	2	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; ОИ 4; ДИ 1; ДИ 3.
		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	Зоогигиенические 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; ОИ 4; ДИ 1; ДИ 3; ДИ 4.
		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.; 310.; 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.; 310.; У 1.; У 7.; ДУ 1.; У 3.;	
		12	ПР №6 Проведение санитарно-гигиенической 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 ДИ 4
		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.; .		
		Содержание учебного материала	4		3 2.; ОК 01.; ОК 04.; ОК 09.; 32.; 3 8.; ДЗ 2.; ДЗ 3.; ДЗ 6.; У 7.; ДУ 1.; ДУ 3.	ОИ 1; ОИ 2; ОИ 3; ОИ 4; ДИ 1 ДИ 4
		23 Основы кормления кроликов и пушных зверей	2			
		24 Основы кормления сельскохозяйственной птицы.	2			
		Практические занятия	2			
		25 ПР №10 Проведение комплексной оценки питательности кормов	2			
		Содержание учебного материала	8		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.	
		26 Конституция и экстерьер с/х животных	2			
		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; ОИ 4; 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 35 Гигиена летнего содержания животных. 2 Практические занятия 36 ПР №16 Проверка соблюдения зоогигиенических и технологических требований к помещениям для животных 2 37 ПР №17 Проверка зоогигиенического обеспечения летнего содержания сельскохозяйственных животных 2 Содержание учебного материала 38 Гигиена транспортируемых сельскохозяйственных животных и птицы 2 39 Зоогигиеническое обеспечение перевозки животных 2 40 Гигиена ухода за животными 2 41 Системы и способы содержания крупного рогатого скота. Гигиена содержания крупного рогатого скота и ветеринарно-санитарные требования в скотоводстве. 2 42 Гигиена молочных коров и санитарные мероприятия при получении, хранении и транспортировки молока 2 43 Гигиена содержания племенных животных и выращивания молодняка. 2 Самостоятельная работа - Гигиена системы содержания молодняка и племенных овец (составление конспекта) 2	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.3.; ДПК 1.1.; 3 1.; 3 2.; 3 3.; 3 8.; 3 10.; 3 11.; ДЗ 3.; ДЗ 4.; У 1.; У 2.; У 7.; ДУ 3.	ОИ 1; ОИ 3 ОИ 4; ДИ 2; ДИ 4.
		Содержание учебного материала 44 Гигиена откорма и нагула крупного рогатого скота. 2 45 Гигиена содержания свиней и ветеринарно-санитарные требования в свиноводстве. Системы содержания свиней 2 46 Гигиена племенных животных и выращивания молодняка 2 47 Гигиена летнего содержания свиней 2	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 05.; ПК 1.1.; ПК 1.3.; ДПК 1.1.; 3 1.; 3 2.; 3 3.; 3 8.; 3 10.; 3 11.; ДЗ 3.; ДЗ 4.; У 1.; У 2.; У 7.; ДУ 3.;	ОИ 1; ОИ 3; ОИ 4; ДИ 2; ДИ 3; ДИ 4.
		Практические занятия 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; 31, 32;	
		Содержание учебного материала 49 Гигиена содержания овец и ветеринарно-санитарные требования в овцеводстве. 2 50 Гигиена содержания лошадей и ветеринарно-санитарные требования в коневодстве. 2	ОК 01; ПК 1.1; ПК 1.3; 31; 32; 33; 34; 36 ОК 01; ПК 1.1; ПК 1.3; 31; 32; 33; 34; 36	ОИ 1;
		Практические занятия	2	

		51	ПР №19 Определение зоогигиенического состояния помещений летнего и зимнего содержания лошадей	2	ОК 01; ОК 04; ОК 07; ПК 1.1; У1; У5; 31, 32;	ОИ 3; ОИ 4; ДИ 2; ДИ 3; ДИ 4	
		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. Зоогигиенические требования к микроклимату животноводческих помещений	24	Содержание учебного материала		2			
		55	Ветеринарно-санитарные и зоогигиенические 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 3; ОИ 4; 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 3; ОИ 4; ДИ 2; ДИ 3; ДИ 4	
		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	ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1.; ДПК 1.1.; 3 1.; 3 2.; 3 10.; У 1.; У 2.; ДУ 3.;	ОИ 1; ОИ 3; ОИ 4; ДИ 2; ДИ 3; ДИ 4	
		60	ПР №23 Расчёт среднесуточной нормы потребления воды для сельскохозяйственных животных	2			
		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 зоогигиеническим 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. З 1.; З 2.; З 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.; З 1.; З 2.; З 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:						
1. Определение качества кормов и их пригодность к скармливанию.					ПК 1.1.; ПК 1.3; ДПК 1.1;	ОИ 1;
2. Определение санитарного и зоогигиенического состояния кормов					ОК 01; ОК 02; ОК 03.; ОК 04.;	ОИ 2;
3. Гигиена поения животных					ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.;	ОИ 3;
4. Исследование воздушной среды животноводческих помещений					ПО 1.; ПО 2.; ПО 3; ПО 4; ПО 6;	ОИ 4;
5. Исследование воды					У 1.; У 2.; У 4; У 7; ДУ 1.; ДУ 3;	ДИ 1;
6. Исследование почвы						ДИ 2;
7. Исследование животноводческих помещений.						ДИ 3;
8. Составление акта обследования животноводческих помещений						ДИ 4.
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, занятymi в животноводстве						

Наименование разделов и тем	Объём ОП	№ учебных 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 2; ОИ 3; ОИ 4; ОИ 5; ДИ 1.
		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 4; ОИ 5; ДИ 1.
		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 общепатологических 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 2; ОИ 3; ДИ 3.
		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 3; ОИ 5; ДИ 3.
		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		
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		
25	Лихорадка.	2		
26	Воспаление.	2		
	Практические занятия	6		
27	ПР №11 Ветеринарно-санитарные и профилактические мероприятия при воспалительных процессах в организме животных.	2		
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		
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., 3 1.; 3 8.; 3 7.; 3 11.; У 5.; У 6.; У7.; ДУ 20.	ОИ 4; ОИ 5; ДИ 1; ДИ 3.
	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 заня тий	Содержание учебного материала, практических и самостоятельных работ обучающихся	Объем часов	Коды ОК, ПК, З, У формированию которых способствует элемент программы	Материал ьное и информацио нное 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.; 3 1.; 3 2.; 3 3.; 34.; 3 8.; 3 5.; 3 7.; 3 10.; 3 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ДПК 1.5., ДЗ 20, ДЗ21, ДУ 20,	ОИ 2; ОИ 3; ОИ 4; ОИ 5; ДИ 2; ДИ 3.
		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		
	70	49 Патология дыхательной 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.; 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,	ОИ 2; ОИ 4; ОИ 5; ДИ 2; ДИ 3.
		Практические занятия		2		
		50 ПЗ№ 22 Определение патологии дыхательной системы.		2		
		Содержание учебного материала		6		
		51 Патология пищеварительной системы.		2		
		52 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.; 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,	ОИ 4; ОИ 2; ОИ 3; ОИ 5; ДИ 2; ДИ 3.
		53 Патология печени.		2		
		Практические занятия		2		
		54 ПР №23 Определение патологии пищеварительной системы.		2		
		Содержание учебного материала		2		
		55 Патология мочеполовой системы.		2	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.;	
		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		

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			
		78 Предубойное содержание и убой животных	2	ОК 02.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.3.; ДПК 1.2.; 3 1.; 3 2.; 3 8.; 3 4.; 3 10.; 3 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 2; ОИ 4; ОИ 5; ДИ 1; ДИ 3.	
		Практические занятия	2			
		79 ПР №37 Предубойное содержание продуктивных животных	2			
		Самостоятельная работа	2			
Тема 1.5. Методики профилактики хирургической инфекции	24	- Интерактивный конспект: технология предубойного содержания	2			
		Содержание учебного материала	18			
		80 Организация хирургической работы.	2	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; 3 1.; 3 2.; 3 8.; 3 4.; 3 10.; 3 11.; .	ОИ 2; ОИ 4; ОИ 5; ОИ 6; ДИ 2; ДИ 1.	
		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 Спасокуцкого-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	ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; 3 1.; 3 2.; 3 8.; 3 4.; 3 10.; 3 11.; У 5.; У 6.; У 7.	ОИ 2; ОИ 4; ОИ 5; ОИ 6; ДИ 3.	
		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	50	Содержание учебного материала	20			
		92 Приемы и способы эпизоотологического обследования хозяйств.	2	ОК 01.; ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 1.3.; ДПК 1.2.; ДПК 1.3.; 3 1.; 3 2.; 3 3.; 3 8.; 3 4.; 3 5.; 3 7.; 3 10.; 3 11.; ДЗ 7.; ДЗ 8.; ДЗ 18.;	ОИ 2; ОИ 4; ОИ 5; ОИ 6; ДИ 1; ДИ 2; ДИ 3.	
		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	2			

профилактических мероприятий		заболеваниях, проводимых в хозяйстве		ДЗ 19.; ДЗ 9.; ДЗ 10.; У5, У6, У7, ДУ5, ДУ6, ДУ7, ДУ10, ДУ11, ДУ 8, ДУ9	
	97	Производство вакцин, сывороток, бактериофагов, анатоксинов, и других биопрепараторов и применение их в ветеринарии.	2		
	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		
	103	ПР №42 Методика проведения эпизоотологического обследования хозяйства	2		
	104	ПР №43 Методика получения, применения, хранения диагностических биопрепараторов	2		
	105	ПР №44 Методика применения биопрепараторов 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.;	ОИ 1; ОИ 2;
2. Участие в аутопсии трупов моногастрических животных		6	ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.;	ОИ 3; ОИ 4;
3. Участие в аутопсии трупов полигастрических животных		6	ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.;	ОИ 5; ОИ 6;
4. Отбор проб биоматериала для лабораторных исследований		6	ДПК 1.2.; ДПК 1.3.; ДПК 1.5.,	ДИ 2; ДИ 1;
5. Утилизация трупов животных, биологических отходов.		6	У 5.; У 6.; У 7.; ДУ 5.; ДУ 6.;	ДИ 3.
6. Проведение дезинфекции животноводческих помещений, стерилизации инструментов		6	ДУ 7.; ДУ 10.; ДУ 11.; ДУ 8.;	
			ДУ 9.; ДУ20, ДУ21, ДУ22,	
			ПО 4.; ПО 6.; ПО 7.; ПО 10.; ПО 11	

Наименование разделов и тем	Объём ОП	№ учебн заня тий	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 мясоперерабатыва ющие 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 ОИЗ ДИ1
		1 Развитие отечественной мясной промышленности	2		
		2 Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных	2		
		Практические занятия	2		
		3 ГР №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 ГР №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.; ПК 1.2. ДПК 1.4.; 3 6.; 3 9.; 3 10.; 3 11.; ДЗ 12.; ДЗ 14.; ДЗ 15.; ДЗ 16.; ДЗ 17.; У 7.; У 8.; ДУ 12.; ДУ12.; ДУ 13.; ДУ 14.; ДУ 15.; ДУ 16.; ДУ 17.; ДУ 19.;
		Практические занятия	2	ОИ1, С. 42-75 ДИ2; ДИЗ ДИ7, правила
		11 ПР №5 Составление алгоритма технологии убоя по линиям	2	
		Содержание учебного материала	2	ДИ7, С. 42-45 ОИ2 ОИЗ МУ по ЛПЗ
		12 Ветеринарные правила допуска на убой больных и вакцинированных животных	2	
		Практические занятия	2	
		13 ПР №6 Проведение ветеринарного осмотра животных перед убоем	2	
		Содержание учебного материала	2	
		14 Санитарная бойня, вынужденный убой.	2	
		Практические занятия	2	
		15 ПР №7 Проведение классификаций и особенностей боенских предприятий	2	
		Содержание учебного материала	2	
		16 Отбор проб мяса от больных животных в лабораторию, и принятие решения о дальнейшем использовании.	2	
		Практические занятия	8	
		17 ПР №8 Определение топографии лимфатических узлов туши, внутренних органов животных.	2	
		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.; ОК 07.; ОК 09.; 3 6.; 3 10.; 3
		22 Три фазы созревания мяса	2	ОИ2, С. 113-121
		23 Химический состав и пищевая ценность мяса	2	ОИ2, С. 128-139 ОИ2,

		Практические занятия	20		
		24 ПР №12 Анализ химического состав мяса животных	2	11.; ДЗ 11.; ДЗ	C. 382-394,
		25 ПР №13 Органолептическая оценка мяса различных видов животных	2	12.; ДЗ 13.; ДЗ	таблица
		26 ПР №14 Лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса	2	14.; ДЗ 16.;	МУ по ЛПЗ
		27 ПР №15. Определение степени свежести образцов мяса	2	ДПК 1.4.; У 5.;	ДИ2; ДИЗ
		28 ПР №16 Определение пороков мяса	2	У 6.; У 7.; У 8.;	ДИ6; ДИ7
		29 ПР №17 Освоение сортовой разрубки мясных туш.	2	ДУ 13.;	ОИЗ
		30 ПР №18 Проведение утилизации биоотходов и ветеринарных конфискатов	2	ДУ 14.; ДУ 15.;	
		31 ПР №19 Освоение ТР ТС 034/2011 "О безопасности мяса и мясной продукции"	2	ДУ 16.; ДУ 17.;	
		32 ПР №20 Освоение ТР ТС 021/2013 "О безопасности пищевой продукции"	2	ДУ 19.; ПО 11.;	
		33 ПР №21 Освоение способов консервирования и хранения мяса	2	ПО 13.;	
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	OK 01.; OK 02.;	ИР, презентация
		Содержание учебного материала	2	OK 03; OK 04.;	ОИ1. С. 70-71
		36 Способы вытопки жиров. Ветеринарно-санитарные условия переработки животных жиров.	2	OK 07.; OK 09.;	
		Практические занятия	2	3 9.; 3 10.;	ОИ1, С. 69-72
		37 ПР №23 Получение топленого жира и жировой ткани	2	ДПК 1.4.;	ОИЗ
		Содержание учебного материала	2	ДЗ 11.; ДЗ 12.;	МУ по ЛПЗ
		38 Переработка крови для пищевых фармацевтических целей и технических целей.	2	ДЗ 15.; ДЗ 17.;	ДИ8; ДИ9
		Практические занятия	6		
		39 ПР №24 Проведение сбора, обработки крови и методы её консервирования.	2	У 5.; У 6.; У 7.;	
		40 ПР №25 Освоение технологии обработки кишечного сырья и его использование	2	ДУ 13.; ДУ 14.;	
		41 ПР №26 Освоение способов консервирования, упаковки, хранения кишок	2	ДУ 16.; ДУ 17.	
		Раздел 2. Основы технологии и гигиена продукции животноводства	90		
	6	Содержание учебного материала	6		
Тема 2.1. Консервирование мяса и мясных продуктов		42 Консервирование мяса низкой температурой	2	OK 01; OK 05.;	ОИ1, С. 75
		43 Хранение охлажденного мяса	2	OK 07.; OK 09.;	ОИ1, С. 97
		44 Условия замораживания и размораживания мяса	2	3 10.; 3 11, 15.	ОИ2
				ПК 1.2.	ОИЗ

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 <table border="1"> <tr><td>45</td><td>Производство мясных баночных консервов</td><td>2</td></tr> <tr><td colspan="2">Практические занятия</td><td>2</td></tr> <tr><td>46</td><td>ПР №27 Проведение дегустации и механическую разборку консервов</td><td>2</td></tr> <tr><td colspan="2">Содержание учебного материала</td><td>8</td></tr> <tr><td>47</td><td>Обезвреживание мяса высокой температурой.</td><td>2</td></tr> <tr><td>48</td><td>Отбор проб готовой продукции для исследования в лабораторию</td><td>2</td></tr> <tr><td>49</td><td>Микрофлора и биохимическое исследование.</td><td>2</td></tr> <tr><td>50</td><td>Ветеринарно-санитарные условия производства на мясокомбинатах.</td><td>2</td></tr> <tr><td colspan="2">Практические занятия</td><td>12</td></tr> <tr><td>51</td><td>ПР №28 Определение пороков охлаждённого и мороженого мяса</td><td>2</td></tr> <tr><td>52</td><td>ПР №29 Хранение замороженного мяса при разных температурных режимах</td><td>2</td></tr> <tr><td>53</td><td>ПР №30 Проведение консервирования мяса поваренной солью.</td><td>2</td></tr> <tr><td>54</td><td>ПР №31 Определение качества солонины и её пороков</td><td>2</td></tr> <tr><td>55</td><td>ПР №32 Оценка качества дефростации мяса.</td><td>2</td></tr> <tr><td>56</td><td>ПР №33 Оформление сопроводительных документов и актов утилизации</td><td>2</td></tr> </table>	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	48	Отбор проб готовой продукции для исследования в лабораторию	2	49	Микрофлора и биохимическое исследование.	2	50	Ветеринарно-санитарные условия производства на мясокомбинатах.	2	Практические занятия		12	51	ПР №28 Определение пороков охлаждённого и мороженого мяса	2	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	2	ОИ1, С. 76-78 ОИ1, С. 108-109 ОИ1, С. 30-32 ОИ2 ОИ3 МУ по ЛПЗ ДИ8; ДИ9
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																																															
48	Отбор проб готовой продукции для исследования в лабораторию	2																																															
49	Микрофлора и биохимическое исследование.	2																																															
50	Ветеринарно-санитарные условия производства на мясокомбинатах.	2																																															
Практические занятия		12																																															
51	ПР №28 Определение пороков охлаждённого и мороженого мяса	2																																															
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 <table border="1"> <tr><td>57</td><td>Характеристика колбасного производства. Сырьё для колбас. ГОСТы.</td><td>2</td></tr> <tr><td>58</td><td>Хранение, упаковка и перевозка колбас</td><td>2</td></tr> <tr><td colspan="2">Практические занятия</td><td>6</td></tr> <tr><td>59</td><td>ПР №34 Анализ технологии производства колбасных изделий</td><td>2</td></tr> <tr><td>60</td><td>ПР №35 Оценка качества копченостей и других мясных изделий</td><td>2</td></tr> <tr><td>61</td><td>ПР №36 Органолептическая оценка колбасных изделий</td><td>2</td></tr> </table>	57	Характеристика колбасного производства. Сырьё для колбас. ГОСТы.	2	58	Хранение, упаковка и перевозка колбас	2	Практические занятия		6	59	ПР №34 Анализ технологии производства колбасных изделий	2	60	ПР №35 Оценка качества копченостей и других мясных изделий	2	61	ПР №36 Органолептическая оценка колбасных изделий	2	4	ОИ1, С. 98-110 ОИ, С.102-107 ДИ8; ДИ9 МУ по ЛПЗ																											
57	Характеристика колбасного производства. Сырьё для колбас. ГОСТы.	2																																															
58	Хранение, упаковка и перевозка колбас	2																																															
Практические занятия		6																																															
59	ПР №34 Анализ технологии производства колбасных изделий	2																																															
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 <table border="1"> <tr><td>62</td><td>Состав и свойства молока. Пищевое значение молока</td><td>2</td></tr> <tr><td>63</td><td>Санитарная оценка молока при заболеваниях.</td><td>2</td></tr> <tr><td colspan="2">Практические занятия</td><td></td></tr> <tr><td>64</td><td>ПР №37 ВСЭ молока больных животных, антибиотики и соматические клетки</td><td></td></tr> <tr><td colspan="2">Содержание учебного материала</td><td>14</td></tr> <tr><td>65</td><td>ВСЭ сливочного масла и пороки сыров.</td><td>2</td></tr> <tr><td>66</td><td>Особенности молока различных животных</td><td>2</td></tr> <tr><td>67</td><td>Контроль качества и натуральности принимаемого молока на молочные заводы</td><td>2</td></tr> <tr><td colspan="2">Практические занятия</td><td></td></tr> <tr><td>68</td><td>ПР №38 Определение чистоты, кислотности, плотности и жира молока</td><td></td></tr> <tr><td colspan="2">Содержание учебного материала</td><td></td></tr> <tr><td>69</td><td>Отбор проб молока и молочных продуктов для ветеринарно-санитарного контроля, отправка в лабораторию.</td><td>2</td></tr> </table>	62	Состав и свойства молока. Пищевое значение молока	2	63	Санитарная оценка молока при заболеваниях.	2	Практические занятия			64	ПР №37 ВСЭ молока больных животных, антибиотики и соматические клетки		Содержание учебного материала		14	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	OK 01.; OK 02.; OK 03; OK 04.; OK 05.; OK 07.; OK 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 ДИ4, С. 1-96 ОИ2, С. 205-224 ИР таблица ДИ8; ДИ9 ОИ4 ОИ5 ОИ2, С. 177-178 ОИ2, С. 204-205									
62	Состав и свойства молока. Пищевое значение молока	2																																															
63	Санитарная оценка молока при заболеваниях.	2																																															
Практические занятия																																																	
64	ПР №37 ВСЭ молока больных животных, антибиотики и соматические клетки																																																
Содержание учебного материала		14																																															
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																																															

		<table border="1"> <tr><td colspan="2">Практические занятия</td></tr> <tr><td>70</td><td>ПР №39 Дегустация готовой продукции по органолептическим показателям</td><td>2</td></tr> <tr><td colspan="2">Содержание учебного материала</td></tr> <tr><td>71</td><td>Оформление ВСД Ф№2 на реализацию молочной продукции</td><td>2</td></tr> </table>	Практические занятия		70	ПР №39 Дегустация готовой продукции по органолептическим показателям	2	Содержание учебного материала		71	Оформление ВСД Ф№2 на реализацию молочной продукции	2	19.	MU по ЛПЗ ОИ2, С. 178-204 ОИ4 ОИ5																						
Практические занятия																																				
70	ПР №39 Дегустация готовой продукции по органолептическим показателям	2																																		
Содержание учебного материала																																				
71	Оформление ВСД Ф№2 на реализацию молочной продукции	2																																		
Тема 2.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	10	<table border="1"> <tr><td colspan="2">Содержание учебного материала</td></tr> <tr><td>72</td><td>Пороки яйца и определение категорий.</td><td>2</td></tr> <tr><td>73</td><td>Санитарная оценка яиц. Транспортировка, хранение и свежесть яиц.</td><td>2</td></tr> <tr><td>74</td><td>Яйца как возможный источник инфекционных заболеваний человека и животных</td><td>2</td></tr> <tr><td>75</td><td>Классификация и определение яиц на свежесть. Отбор для инкубатора</td><td></td></tr> <tr><td colspan="2">Практические занятия</td></tr> <tr><td>76</td><td>ПР №40 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц, проведение овоскопии.</td><td>2</td></tr> </table>	Содержание учебного материала		72	Пороки яйца и определение категорий.	2	73	Санитарная оценка яиц. Транспортировка, хранение и свежесть яиц.	2	74	Яйца как возможный источник инфекционных заболеваний человека и животных	2	75	Классификация и определение яиц на свежесть. Отбор для инкубатора		Практические занятия		76	ПР №40 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц, проведение овоскопии.	2	OK 01.- OK 05.; OK 07.; OK 09.; ДПК 1.4.; З 10.; З 11.; ДЗ 11; ДЗ 12.; ДЗ 14.; У 7. ДЗ15-ДЗ17.; ДУ 15.; ДУ 17., 19	ОИ2, С. 231-232 ОИ2, С. 236 ОИ2, С. 237-238 MU по ЛПЗ													
Содержание учебного материала																																				
72	Пороки яйца и определение категорий.	2																																		
73	Санитарная оценка яиц. Транспортировка, хранение и свежесть яиц.	2																																		
74	Яйца как возможный источник инфекционных заболеваний человека и животных	2																																		
75	Классификация и определение яиц на свежесть. Отбор для инкубатора																																			
Практические занятия																																				
76	ПР №40 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц, проведение овоскопии.	2																																		
Тема 2.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и основы технологии переработки рыбы	8	<table border="1"> <tr><td colspan="2">Содержание учебного материала</td></tr> <tr><td>77</td><td>Основы технологии рыбы и рыбопродуктов. Промысловые рыбы</td><td>2</td></tr> <tr><td>78</td><td>Химия и морфология мяса рыб. Посол рыбы.</td><td>2</td></tr> <tr><td>79</td><td>Производство рыбных консервов и пресервов.</td><td>2</td></tr> <tr><td colspan="2">Практические занятия</td></tr> <tr><td>80</td><td>ПР №41 ВСЭ рыбы. Дегустация рыбных консервов и пресервов.</td><td>2</td></tr> </table>	Содержание учебного материала		77	Основы технологии рыбы и рыбопродуктов. Промысловые рыбы	2	78	Химия и морфология мяса рыб. Посол рыбы.	2	79	Производство рыбных консервов и пресервов.	2	Практические занятия		80	ПР №41 ВСЭ рыбы. Дегустация рыбных консервов и пресервов.	2	OK 01. - 05; OK 07, 09.; ДПК 1.4. 310-11; ДЗ 11,12 У 7; У8.; ДУ 13.; ДУ 17.; ДУ19	ОИ2, С. 144-165 ДИ2, С. 1-36 ОИ2, С. 172 ДИ4 MU по ЛПЗ																
Содержание учебного материала																																				
77	Основы технологии рыбы и рыбопродуктов. Промысловые рыбы	2																																		
78	Химия и морфология мяса рыб. Посол рыбы.	2																																		
79	Производство рыбных консервов и пресервов.	2																																		
Практические занятия																																				
80	ПР №41 ВСЭ рыбы. Дегустация рыбных консервов и пресервов.	2																																		
Тема 2.6. ЛВСЭ, ее оборудование. Санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов и пчелиного мёда	14	<table border="1"> <tr><td colspan="2">Содержание учебного материала</td></tr> <tr><td>81</td><td>ЛВСЭ, ее оборудование.</td><td>2</td></tr> <tr><td>82</td><td>Органолептические свойства мёда. Дегустация</td><td>2</td></tr> <tr><td>83</td><td>Проведение ВСЭ меда</td><td></td></tr> <tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr> <tr><td>-</td><td>Составление опорного конспекта «Химический состав мёда».</td><td>2</td></tr> <tr><td colspan="2">Содержание учебного материала</td></tr> <tr><td>84</td><td>Санитарная экспертиза растительных продуктов на нитраты и нитриты</td><td>2</td></tr> <tr><td>85</td><td>ВСЭ свежих корнеклубнеплодов, овощей, фруктов, ягод и грибов</td><td>2</td></tr> <tr><td colspan="2">Практические занятия</td></tr> <tr><td>86</td><td>ПР №42 Люминесцентный анализ качества пищевых продуктов</td><td>2</td></tr> <tr><td>87</td><td>ПР №43 Проведение лабораторных исследований. Определение качества меда.</td><td>2</td></tr> </table>	Содержание учебного материала		81	ЛВСЭ, ее оборудование.	2	82	Органолептические свойства мёда. Дегустация	2	83	Проведение ВСЭ меда		Самостоятельная работа		-	Составление опорного конспекта «Химический состав мёда».	2	Содержание учебного материала		84	Санитарная экспертиза растительных продуктов на нитраты и нитриты	2	85	ВСЭ свежих корнеклубнеплодов, овощей, фруктов, ягод и грибов	2	Практические занятия		86	ПР №42 Люминесцентный анализ качества пищевых продуктов	2	87	ПР №43 Проведение лабораторных исследований. Определение качества меда.	2	ДПК 1.4.; OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 05.; OK 07.; OK 09.; З 10.; З 11.; ДЗ 11.; ДЗ 15.; ДЗ 16.; ДЗ 17.	ОИ2, С. 240-250 ДИ4, С. 1-40 ОИ2, С. 266-271 ОИ2, С. 280-289 ДИ5, С. 1-58 MU по ЛПЗ
Содержание учебного материала																																				
81	ЛВСЭ, ее оборудование.	2																																		
82	Органолептические свойства мёда. Дегустация	2																																		
83	Проведение ВСЭ меда																																			
Самостоятельная работа																																				
-	Составление опорного конспекта «Химический состав мёда».	2																																		
Содержание учебного материала																																				
84	Санитарная экспертиза растительных продуктов на нитраты и нитриты	2																																		
85	ВСЭ свежих корнеклубнеплодов, овощей, фруктов, ягод и грибов	2																																		
Практические занятия																																				
86	ПР №42 Люминесцентный анализ качества пищевых продуктов	2																																		
87	ПР №43 Проведение лабораторных исследований. Определение качества меда.	2																																		
Тема 3.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях	26	<table border="1"> <tr><td colspan="2">Содержание учебного материала</td></tr> <tr><td>88</td><td>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных болезнях.</td><td>2</td></tr> <tr><td>89</td><td>ВСЭ продуктов убоя при Сибирской язве.</td><td>2</td></tr> <tr><td>90</td><td>ВСЭ продуктов убоя при Роже свиней и болезни Ауески.</td><td>2</td></tr> <tr><td>91</td><td>ВСЭ продуктов убоя при Туберкулёзе. Бруцеллёзе.</td><td>2</td></tr> </table>	Содержание учебного материала		88	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных болезнях.	2	89	ВСЭ продуктов убоя при Сибирской язве.	2	90	ВСЭ продуктов убоя при Роже свиней и болезни Ауески.	2	91	ВСЭ продуктов убоя при Туберкулёзе. Бруцеллёзе.	2	OK 01.; OK 02.; OK 05.; OK 07; OK 09; ПК 1.2.;	ОИ 1, С. 115-156 п.п. 3 ОИ1, С. 128-129 ОИ1, С. 116-126																		
Содержание учебного материала																																				
88	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных болезнях.	2																																		
89	ВСЭ продуктов убоя при Сибирской язве.	2																																		
90	ВСЭ продуктов убоя при Роже свиней и болезни Ауески.	2																																		
91	ВСЭ продуктов убоя при Туберкулёзе. Бруцеллёзе.	2																																		

		92 ВСЭ продуктов убоя при Лейкозе. Паратуберкулезе. Некробактериозе.	2	3 6.; 3 9.; 3 10.;	ОИ1, С. 130-132
		93 ВСЭ продуктов убоя при Ящуре, Оспе, Эмкаре, Брадзоте, 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.;	MU по ЛПЗ
		95 ПР №45 Анализ результатов лабораторных исследований при инфекционных болезнях	2	У 5.; У 6.; У 7.;	OIZ
		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 убоя 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 убоя при трихинеллозе	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 трихинеллоз.	2	ДЗ 11.; У 8.;	п.п 3.4.2
		102 ПР №50 Санитарная оценка продуктов убоя животных при эхинококкозе и фасциоллозе	2	ДУ 15.; ДУ 16.;	п.п 3.2.2; -
		103 ПР №51 Санитарная оценка продуктов убоя животных при Цистециркозе.	2	ДУ 17.	п.п 3.2.6
					MU 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.;	ОИ1, С. 179-186
		105 Результаты лаборатории и принятии решения	2	ПК 1.2.; 3 5; 3 6.; 3 9.;	ОИ2, С. 74-76
		Практические занятия	10	3 10.; 3 11.;	ОИ2, С. 76-81
		106 ПР №52 Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов	2	ДЗ 13.; ДЗ 14.;	ОИ2, С. 56-74
		107 ПР №53 Санитарная оценка мяса и мясопродуктов при выделении условно патогенных бактерий.	2	ДЗ 15.; ДЗ 16.;	ДИ2; ДИЗ
		108 ПР №54 Диагностика токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии	2	У 7.; У 8.;	ДИ7; ДИ8
		109 ПР №55 Диагностика ботулизма, сальмонеллезный энтерит	2	ДУ 15.; ДУ 16.;	MU по ЛПЗ
		110 ПР №56 Освоение методов типизации сальмонелл	2	ДУ 17.; ДУ 19.;	OIZ
		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 зоогигиенических мероприятий - 36 часов	
Виды работ:	6
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 зоогигиенических 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 зоогигиенических 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 зоогигиенических 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-razrabot/>).

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

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

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

1. Кузнецов, А. Ф. Зоогигиена и ветеринарная санитария на животноводческих фермах / А. Ф. Кузнецов, В. Г. Тюрин, В. Г. Семенов [и др.] ; Под ред.: Кузнецов А. Ф.. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 424 с. — ISBN 978-5-507-46744-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/318455> (дата обращения: 28.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Пестис, В. К. Кормление сельскохозяйственных животных: учебное пособие / В. К. Пестис, Н. А. Шарейко, Н. П. Разумовский [и др.]. - Минск: РИПО, 2024. - 320 с. - ISBN 978-985-895-198-6. // ЭБС «Znanium». - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2176186> (дата обращения: 28.05.2025). — 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: 28.05.2025). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст: электронный.

4. 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: 28.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный

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

1. Боев, В. И. Анатомия животных: учебник / В. И. Боев, И. А. Журавлева, Г.И. Брагин. — Москва: ИНФРА-М, 2025. — 352 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013881-7. // ЭБС «Znanium». - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2184924> (дата обращения: 28.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст: электронный.

2. 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: 28.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст: электронный

3. Жаров, А. В. Патологическая физиология и патологическая анатомия животных: учебник для СПО / А. В. Жаров, Л. Н. Адамушкина, Т. В. Лосева, А. П. Стрельников; под редакцией А. В. Жаров. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург Лань, 2025. — 416 с. — ISBN 978-5-507-50549-4. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/447332> (дата обращения: 28.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.

4. Латыпов, Д. Г. Вскрытие и патологоанатомическая диагностика болезней животных / Д. Г. Латыпов, И. Н. Залялов. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 384 с. — ISBN 978-5-507-44744-2 // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/424616> (дата обращения: 28.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.

5. 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 «Znanius». – URL: <https://znanius.com/catalog/product/2129113> (дата обращения: 28.05.2025). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст: электронный.

6. Шакуров, М. Ш. Основы общей ветеринарной хирургии: учебное пособие для СПО / М. Ш. Шакуров. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 252 с. — ISBN 978-5-507-51828-9. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/430106> (дата обращения: 28.05.2025). — 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., Домашкий В.Н.; Под ред. Косминков Н.Е. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2024. — 467 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014697-3// ЭБС «Znanius». – URL: <https://znanius.com/catalog/product/2058789> (дата обращения: 28.05.2025). - 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 «Znanius» - URL: <https://znanius.com/catalog/product/2110038> (дата обращения: 28.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный

3. Лыкасова, В.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. Мижевикова, Т. В. Савостина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 304 с. — ISBN 978-5-507-52310-8. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/447299> (дата обращения: 28.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный

4. Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока: учебное пособие для СПО / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикова. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 96 с. – ISBN 978-5-8114-7031-0 // ЭБС Лань. – URL: <https://e.lanbook.com/book/173068> (дата обращения: 28.05.2025). – 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. Мижевикова. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 112 с. – ISBN 978-5-8114-7033-4 // ЭБС Лань. – URL: <https://e.lanbook.com/book/177827> (дата обращения: 28.05.2025). – 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. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/311759> (дата обращения: 28.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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: 28.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный

3. Смакуев, Д. Р. Основы зоотехнии: учебник для спо / Д. Р. Смакуев, Р. З. Абдулхаликов, А. Ф. Шевхужев. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 316 с. — ISBN 978-5-507-49796-6. // Лань: электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/427976> (дата обращения: 28.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный.

4. 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: 28.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный

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

1. Боев, В. И. Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных. Практикум: учебное пособие / В.И. Боев, В.Н. Писменская. — 2-е изд., дораб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 330 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013883-1. // ЭБС «Znanius». - URL: <https://znanius.ru/catalog/product/2110935> (дата обращения: 28.05.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. — Текст: электронный.

2. Некрасов, Г. Д. Акушерство, гинекология и биотехника воспроизводства животных: учебное пособие / Г.Д. Некрасов, И.А. Суманова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 174 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-538-7. // ЭБС «Znanius». - URL: <https://znanius.ru/catalog/product/2118171> (дата обращения: 28.05.2025). — Режим доступа: — Режим доступа: для авторизир. пользователей. — Текст: электронный.

3. 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: 28.05.2025). — 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 «Znanius». — URL: <https://znanius.com/catalog/product/1095244>(дата обращения: 28.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст: электронный

2. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/451058> (дата обращения: 28.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный

3. 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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/392789>(дата обращения: 28.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. 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 «Znanius». — URL: <https://znanius.com/catalog/product/2127014>(дата обращения: 28.05.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. — Текст: электронный.

5. Иванюк, В. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Раздел: Ветеринарносанитарная 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: 28.05.2025). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст: электронный.

6. 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 «Znanium». - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2110038> (дата обращения: 28.05.2025). – Режим доступа: для авторизир. 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: 28.05.2025). – Текст: электронный.

8. Соn, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения: учебное пособие / К. Н. Соn, 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: 28.05.2025). – 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, 2025. — 188 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-906818-03-4. // ЭБС «Znanium». - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2180232> (дата обращения: 28.05.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст: электронный.

Интернет-источники:

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

4. -Anatomy (дата обращения: 28.05.2025). – Текст: электронный.

5. Интерактивный ветеринарный 3D атлас. – URL: <https://vet-atlas.ru> (дата обращения: 28.05.2025). – Текст: электронный.

6. Цифровые технологии в ветеринарии: онлайн-курс (бесплатный) – URL: <https://stepik.org/course/85202/promo#toc>(дата обращения: 28.05.2025). – Текст: электронный

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение модуля ПМ.01 Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических 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 зоогигиенических 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 специализированных животноводческих хозяйствах</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; <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 	<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>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. 	
ДПК 1.1. Создание оптимальных зоогигиенических условий содержания, кормления и ухода за сельскохозяйственным и животными	<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; технологии производства животноводческой продукции <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
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	<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

<p>животноводческих хозяйств.</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>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. 	<p>самостоятельной работы</p>
<p>ДПК 1.2. Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации помещений и территорий, в том числе с использованием цифровых технологий</p>	<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 	<p>– наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе обучения, на практических занятиях;</p> <p>– наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</p> <p>– тестирование</p> <p>– устный опрос;</p>

	<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; <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; 	– 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.
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 	– наблюдение и оценка деятельности обучающегося в

	<p>возникновения болезней животных</p> <p>и органов животных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативные акты в области ветеринарии; – требования охраны труда; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных; – применять нормативные требования в области ветеринарии; – 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"> - 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>процессе обучения, на практических занятиях;</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; – тестирование – устный опрос; оценка внеаудиторной самостоятельной работы.
ДПК 1.4. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	<p>дополнительные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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>– наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе обучения, на практических занятиях;</p> <p>– наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</p> <p>– тестирование</p>

	<p>дополнительные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить предубийный 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 предубийный 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»; <p>оформлять протоколы, заключение на браковку и утилизацию;</p>	<ul style="list-style-type: none"> – устный опрос; оценка внеаудиторной самостоятельной работы.
--	--	---

Целевые ориентиры воспитания ОПОП СПО (дескрипторы)	Коды ОК из ФГОС СПО)	Критерии оценки целевых ориентиров воспитания обучающихся
ЦО 1 Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.	ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> – описывать значимость своей профессии; – применять стандарты антикоррупционного поведения; – выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе;
ЦО 2 Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российской государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания	ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> – описывать значимость своей профессии; – применять стандарты антикоррупционного поведения; – демонстрация осознание своего единства с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российской государством, ответственности за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания;

ЦО 3 Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду.	ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> – описывать значимость своей профессии; – применять стандарты антикоррупционного поведения; – демонстрация проявления гражданско-патриотической позиции, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду;
ЦО 4 Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.	ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> – описывать значимость своей профессии; – применять стандарты антикоррупционного поведения; – демонстрация активного гражданского участия в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан;
ЦО 5 Осознанно и деятельно выражаящий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности.	ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> – описывать значимость своей профессии; – применять стандарты антикоррупционного поведения;
ЦО 6 Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах).	ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> – описывать значимость своей профессии; – применять стандарты антикоррупционного поведения; – демонстрация опыта гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах);
ЦО 7 Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.	ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> – описывать значимость своей профессии; – применять стандарты антикоррупционного поведения; – демонстрация осознания своей национальной, этнической принадлежности, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу;
ЦО 8 Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность.	ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> – описывать значимость своей профессии; – применять стандарты антикоррупционного поведения; – демонстрация осознание причастности к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийской идентичности⁴
ЦО 9 Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.	ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> – описывать значимость своей профессии; – применять стандарты антикоррупционного поведения; – проявление деятельное ценностного отношения к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам;
ЦО 10 Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом,	ОК 05 ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> – грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;

поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.		<ul style="list-style-type: none"> – описывать значимость своей профессии; – применять стандарты антикоррупционного поведения; – проявление уважения к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающим их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности;
ЦО 11 Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.	ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> – описывать значимость своей профессии; – применять стандарты антикоррупционного поведения; – проявление приверженности традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения;
ЦО 12 Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.	ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> – описывать значимость своей профессии; – применять стандарты антикоррупционного поведения; – проявление уважения к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан;
ЦО 13 Понимающий и деятельно выраждающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.	ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> – описывать значимость своей профессии; – применять стандарты антикоррупционного поведения; – демонстрация понимания ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
ЦО 14 Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности	ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> – описывать значимость своей профессии; – применять стандарты антикоррупционного поведения; – ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности;
ЦО 15 Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России	ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> – описывать значимость своей профессии; – применять стандарты антикоррупционного поведения; – демонстрация сформированности представлений о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России;
ЦО 16 Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия	ОК 05 ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> – грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; – проявлять толерантность в рабочем коллективе; – описывать значимость своей профессии; – применять стандарты антикоррупционного поведения; – выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового

		художественного наследия;
ЦО 17 Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние	ОК 05 ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> – грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе описывать значимость своей профессии; – применять стандарты антикоррупционного поведения; – демонстрация восприимчивости к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние;
ЦО 18 Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве	ОК 05 ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> – грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; – описывать значимость своей профессии; – применять стандарты антикоррупционного поведения; – демонстрация понимания художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве;
ЦО 19 Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды	ОК 05 ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> – грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе описывать значимость своей профессии; – применять стандарты антикоррупционного поведения; – осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды;
ЦО 20 Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей	ОК 08	<ul style="list-style-type: none"> – использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; – применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; – пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии; – демонстрация понимания ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей;
ЦО 21 Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде	ОК 08	<ul style="list-style-type: none"> – использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; – применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; – пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии; – соблюдение правил личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде;
ЦО 22 Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность),	ОК 08	<ul style="list-style-type: none"> – использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; – применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; – пользоваться средствами профилактики перенапряжения,

стремление к физическому совершенствованию		характерными для данной профессии; – демонстрация понимания ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей;
ЦО 23 Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их в еда для физического и психического здоровья	ОК 08	– использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; – применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; – пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии; – проявление сознательного и обоснованного неприятия вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их в еда для физического и психического здоровья;
ЦО 24 Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей	ОК 08	– использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; – применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; – пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии; – демонстрация навыков рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей;
ЦО 25 Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ОК 08	– использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; – применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; – пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии; – демонстрация и развитие своей физической подготовки, необходимой для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ЦО 26 Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	ОК 08	– использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; – применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; – пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;
ЦО 27 Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные	ОК 01 ОК 03 ОК 09	– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; – анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – определять этапы решения задачи;

достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны		<ul style="list-style-type: none"> – выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; – составлять план действия; – определять необходимые ресурсы; – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – реализовывать составленный план; – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – применять современную научную профессиональную терминологию; – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; – выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; – презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; – оформлять бизнес-план; – рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; – определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; – презентовать бизнес-идею; – определять источники финансирования; – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; – демонстрация понимания профессиональных идеалов и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны
ЦО 28 Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> – распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; – анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – определять этапы решения задачи; – выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; – составлять план действия; – определять необходимые ресурсы; – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – реализовывать составленный план;

		<ul style="list-style-type: none"> – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – применять современную научную профессиональную терминологию; – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; – выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; – презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; – оформлять бизнес-план; – рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; – определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; – презентовать бизнес-идею; – определять источники финансирования; – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; – организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; – участие в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности
ЦО 29 Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> – распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; – анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – определять этапы решения задачи; – выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; – составлять план действия; – определять необходимые ресурсы; – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – реализовывать составленный план; – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – применять современную научную профессиональную

		<p>терминологию;</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; – выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; – презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; – оформлять бизнес-план; – рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; – определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; – презентовать бизнес-идею; – определять источники финансирования; – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; – организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности – выражение осознанной готовности к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности
ЦО 30 Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества	ОК 01 ОК 03 ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> – распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; – анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – определять этапы решения задачи; – выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; – составлять план действия; – определять необходимые ресурсы; – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – реализовывать составленный план; – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснять свои действия

		(текущие и планируемые); – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; – понимание специфики профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества;
ЦО 31 Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 09	– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; – анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – определять этапы решения задачи; – выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; – составлять план действия; – определять необходимые ресурсы; – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – реализовывать составленный план; – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – применять современную научную профессиональную терминологию; – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; – выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; – презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; – оформлять бизнес-план; – рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; – определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; – презентовать бизнес-идею; – определять источники финансирования; – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; – организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; – ориентированность на осознанное освоение выбранной

		сферах профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества;
ЦО 32 Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе	ОК 01 ОК 03 ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> – распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; – анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – определять этапы решения задачи; – выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; – составлять план действия; – определять необходимые ресурсы; – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – реализовывать составленный план; – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – применять современную научную профессиональную терминологию; – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; – выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; – презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; – оформлять бизнес-план; – рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; – определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; – презентовать бизнес-идею; – определять источники финансирования; – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; – демонстрация сформированности представлений о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе;
ЦО 33 Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния	ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов

социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде		бережливого производства; – организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; – демонстрация в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде;
ЦО 34 Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды	ОК 07	– соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; – организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; – выражение деятельного неприятия действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды
ЦО 35 Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве	ОК 07	– соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; – организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; – применение знаний из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве;
ЦО 36 Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, приodoохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению людьми	ОК 07	– соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; – организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; – демонстрация имеющегося и развивающегося опыта экологически направленной, приodoохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению людьми;4
ЦО 37 Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки	ОК 02	– определять задачи для поиска информации; – определять необходимые источники информации; – планировать процесс поиска; – структурировать получаемую информацию; – выделять наиболее значимое в перечне информации; – оценивать практическую значимость результатов поиска; – оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;

		<ul style="list-style-type: none"> – использовать современное программное обеспечение; – использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; – демонстрация деятельно выражающие познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки
ЦО 38 Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности	ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> – определять задачи для поиска информации; – определять необходимые источники информации; – планировать процесс поиска; – структурировать получаемую информацию; – выделять наиболее значимое в перечне информации; – оценивать практическую значимость результатов поиска; – оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использовать современное программное обеспечение; – использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; – демонстрация представлений о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности;
ЦО 39 Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности	ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> – определять задачи для поиска информации; – определять необходимые источники информации; – планировать процесс поиска; – структурировать получаемую информацию; – выделять наиболее значимое в перечне информации; – оценивать практическую значимость результатов поиска; – оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использовать современное программное обеспечение; – использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; – демонстрация навыков критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности;
ЦО 40 Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	ОК 01 ОК 02 ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> – распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; – анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – определять этапы решения задачи; – выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; – составлять план действия; – определять необходимые ресурсы; – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – реализовывать составленный план; – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) – определять задачи для поиска информации; – определять необходимые источники информации;

		<ul style="list-style-type: none"> – планировать процесс поиска; – структурировать получаемую информацию; – выделять наиболее значимое в перечне информации; – оценивать практическую значимость результатов поиска; – оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использовать современное программное обеспечение; – использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; – организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; – демонстрация умения выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ЦО 41 Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> – определять задачи для поиска информации; – определять необходимые источники информации; – планировать процесс поиска; – структурировать получаемую информацию; – выделять наиболее значимое в перечне информации; – оценивать практическую значимость результатов поиска; – оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использовать современное программное обеспечение; – использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; – демонстрация использования современных средств поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ЦО 42 Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмыслиения опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности	ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> – определять задачи для поиска информации; – определять необходимые источники информации; – планировать процесс поиска; – структурировать получаемую информацию; – выделять наиболее значимое в перечне информации; – оценивать практическую значимость результатов поиска; – оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использовать современное программное обеспечение; – использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; – демонстрация развития и применения навыков наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмыслиения опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности;