

ФГБОУ ВО Университет биотехнологий
Факультет СПО

Рег. № ВВ.02-17
« 31 » 08 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Декан факультета СПО
Федюнин П.И.

(Ф.И.О.)

(подпись)

ФГОС 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МОДУЛЯ

ПМ.01 Обеспечение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических
условий ветеринарной деятельности и на объектах содержания

ЖИВОТНЫХ И ПТИЦ

Шифр и наименование дисциплины (модуля)

36.02.01 Ветеринария

Код и наименование направления подготовки, специальности

Направленность (профиль)

Курс: 1,2,3 (2,3,4)

Семестр: 1,2,4,5,6 (3,4,6,7,8)

Факультет: СПО

очная

очная, заочная, очно-заочная

Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]			Семестр
	очная	заочная	очно-заочная	
Общая трудоемкость по учебному плану	532	**	-	6(8)
в том числе:				
МДК.01.01 Зоогигиена и ветеринарная санитария	98	-	-	1, 2(3,4)
Контактная работа	78	-	-	
Занятия лекционного типа	52	-	-	
Практические занятия	26	-	-	
Курс. проектир.			-	
Самостоятельная работа, всего	14	**	-	
Консультации	6	**	-	
Промежут. аттестация	-	-	-	
Форма контроля	ДЗ	ДЗ	-	
МДК.01.02 Животноводство	100	-	-	1, 2(3,4)
Контактная работа	78	-	-	
Занятия лекционного типа	50	-	-	
Практические занятия	28	-	-	
Курс. проектир.	-	-	-	
Самостоятельная работа, всего	16	-	-	
Консультации	6	-	-	
Промежут. аттестация	-	-	-	
Форма контроля	Итог	-	-	
МДК.01.03 Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства	148	-	-	4, 5,6 (6,7,8)

Контактная работа	130	-	-	
Занятия лекционного типа	78	-	-	
Практические занятия	52	-	-	
Курс. проектир.	-	-	-	
Самостоятельная работа, всего	12	-	-	
Консультации	6	-	-	
Промежут. аттестация	-	-	-	
Форма контроля	ДЗ	-	-	
УП.01.01 Зоогигиена	36	-	-	2,4,6 (4,6,8)
УП 01.03 ВСЭ	72			
Форма контроля	ДЗ	ДЗ	-	
ПП.01.01 Производственная практика	72	-	-	5 (7)
Форма контроля	ДЗ	ДЗ	-	
Курсовой проект (работа) / Контрольная работа	-	-	-	-
Промежуточная аттестация	6			
Форма контроля	Кв ЭК	Кв ЭК	-	6 (8)

Новосибирск 2026

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 Ветеринария утвержденного приказом Минпросвещения России от 07 апреля 2025 г. N 270.

Программу разработал(и):

Ст. преподаватель факультета
ветеринарной медицины и
биотехнологии

(должность)

Преподаватель факультета СПО

Преподаватель факультета СПО

(должность)

подпись



подпись

Коновалов Е.С.

ФИО

Дереев Д.Е.

Башкирева Е.С.

ФИО

1 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Профессиональный модуль ПМ.01 Обеспечение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических условий ветеринарной деятельности и на объектах содержания животных и птиц в соответствии с требованиями ФГОС СПО и с учетом ПООП (при наличии) направлена на формирование следующих компетенций (ОК, ПК¹):

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
--------------------------------	--	-------------------------------------

¹ ОК – общие компетенции, ПК – профессиональные компетенции.

<i>ОК 01.</i> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.		знать: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. уметь: 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; составить план действия; определить необходимые ресурсы;, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
<i>ОК 02.</i> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.		знать: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности уметь: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
<i>ОК 03.</i> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		знать: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования уметь: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
<i>ОК 04.</i> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.		знать: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности уметь: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.		знать: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности. уметь: 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 объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.
ПК 1.1. Осуществлять текущий контроль ветеринарно-санитарного и зоогигиенического состояния помещений содержания животных и птиц, кормов, пастбищ и водопоев.		знать: нормативные зоогигиенические и ветеринарно-санитарные показатели в животноводстве и птицеводстве; ветеринарно-санитарные и зоогигиенические требования к условиям содержания и кормления животных и птицы; правила отбора проб кормов, смывов, материалов для лабораторных исследований; нормативные акты в области ветеринарии; требования охраны труда; уметь: определять органолептически, визуально и по показателям отклонения от нормы зоогигиенических параметров на объектах Животноводства и птицеводства; использовать метрологическое оборудование для определения показателей микроклимата; использовать средства индивидуальной защиты работниками животноводческих объектов; использовать оборудование, предназначенное для санации животноводческих помещений; иметь практический опыт в: контроле санитарных и зоогигиенических параметров в животноводческих и птицеводческих помещениях; проверке санитарного состояния пастбищ и мест водопоя животных; контроле санитарных показателей различных видов кормов для животных; отборе материала для лабораторных

ПК 1.2. Осуществлять ветеринарно-санитарный контроль процессов производства продукции животноводства.		исследований. знать: методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных; нормативные акты в области ветеринарии; требования охраны труда; правила сбора и утилизации трупов животных и биологических отходов; уметь: применять нормативные требования в области ветеринарии; интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных; иметь практический опыт в: предубойном осмотре животных и послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов животных. 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;
ПК 1.3. Организовывать работы по дезинфекции, дезинвазии, дезинсекции и дератизации объектов содержания животных и птиц.		знать: методы дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии и дератизации объектов животноводства; методы стерилизации ветеринарного инструментария; 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; уметь: использовать оборудование, предназначенное для санации животноводческих помещений; пользоваться техническими средствами и методами для проведения стерилизации; готовить рабочие растворы средств проведения ветеринарно-санитарных мероприятий согласно инструкциям и наставлениям с соблюдением правил безопасности; иметь практический опыт в: проверке средств для транспортировки животных на предмет соответствия ветеринарно-санитарным

		правилам; оформлении результатов контроля; осуществлении контроля соблюдения правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в животноводстве; проведении дезинфекции животноводческих и птицеводческих помещений, мест временного содержания животных и птицы, оборудования, инвентаря и агрегатов, используемых в животноводстве и птицеводстве; дезинсекции и дератизации животноводческих и птицеводческих объектов;
ПК 1.4. Организовывать работы по ветеринарно-санитарным исследованиям продукции животного и растительного происхождения		знать: методы и правила проведения санитарно-ветеринарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения; Правила ведения отчётной документации по ветеринарно-санитарной экспертизе; уметь: применять методы визуального и технического контроля в ветеринарной деятельности; использовать специализированное оборудование и инструменты. иметь практический опыт в: владении методами визуального и технического контроля в ветеринарной деятельности; Владеть специализированным оборудованием и инструментами.
ПК 1.5. Осуществлять контроль наличия необходимых материально-технических ресурсов для обеспечения проведения ветеринарно-санитарных мероприятий.		знать: Правила оформления ветеринарных свидетельств и справок. уметь: использовать специализированное оборудование и инструменты. иметь практический опыт в: владении программным обеспечением при оформлении ветеринарных сопроводительных документов.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Профессиональный модуль ПМ.01 Обеспечение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических условий ветеринарной деятельности и на объектах содержания животных и птиц относится к обязательной части *профессионального* цикла.

Данный профессиональный модуль опирается на курсы дисциплин: Анатомия и физиология животных, Ветеринарная фармакология, Основы микробиологии Информационные технологии в профессиональной деятельности,

Охрана труда и является основой для последующего изучения: УП 01.01 и ПП.01.01, ПМ.03, ПМ.02.

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблице 2.1 по каждой форме обучения (очная):

МДК.01.01 Зоогигиена и ветеринарная санитария

Таблица 2.1 Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Изучение факторов внешней среды и их влияние на здоровье и продуктивность животных.	30	6	8	44	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК 09 ПК 1.1,1.3
2	Гигиена транспортируемых животных и методы ухода за животными	10	6	2	18	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК 09 ПК 1.1,1.3
3	Основы ветеринарной санитарии	12	14	4	30	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК 09 ПК 1.1,1.3
	Консультации		-	-	6	
	Промежут. аттестация	-	-	-		
	Итого	52	26	14	98	

МДК.01.02 Животноводство

Таблица 2.2 Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Введение. История зоотехнии, ее задачи и связь с другими дисциплинами.	2	2	-	4	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК 09 ПК 1.1,1.3
2.	Конституция и продуктивность с/х животных	10	10	4	24	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК 09 ПК 1.1,1.3
3.	Основные методы и способы содержания, кормления и разведения сельскохозяйственных животных разных видов и пород в различных климатических условиях	18	6	6	30	ОК 01, ОК02, ОК03, ОК 09 ПК 1.1,1.3
4.	Основные виды и породы сельскохозяйственных животных	16	6	6	28	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК 09 ПК 1.1,1.3
5.	Охрана труда	4	4	-	8	ОК 01, ОК

						02, ОК03, ОК 09 ПК 1.1,1.3
	Консультации	-	-	-	6	
	Промежут. аттестация	-	-	-	-	
	Итого	50	28	16	100	

МДК.01.03 Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства

Таблица 2.2 Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируе- мые компе- тенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Проведение предубойного осмотра животных, убой животных и взятие проб для исследований	20	16	4		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09 ПК 1,2,1.4-1.5
1.1	Предмет ветеринарно-санитарной экспертизы, ее значение и задачи. Краткая история развития ветеринарно-санитарной экспертизы	2			2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09
1.2	Ветеринарные сопроводительные документы, учет и отчетность в ветеринарно-санитарной экспертизе		2	2	4	ПК 1,2,1.4-1.5
1.3	Убойные животные и предъявляемые к ним требования	2			2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09
1.4	Транспортировка убойных животных на боенские предприятия	2			2	ПК 1,2,1.4-1.5
1.5	Предубойное содержание животных	2			2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09
1.6	Боенские предприятия, их характеристика и требования, предъявляемые к ним	2			2	ПК 1,2,1.4-1.5
1.7	Основы технологии и гигиена убоя и первичной переработки животных	2			2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09
1.9	Организация и методика осмотра туш и внутренних органов животных		4		4	ПК 1,2,1.4-1.5
1.12	Определение видовой принадлежности мяса		4		4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09
1.13	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса объектов охотничьего промысла		2		2	ПК 1,2,1.4-1.5
1.14	Изменения в мясе в процессе хранения. Санитарная оценка мяса при изменениях, имеющих санитарное значение	2	2	2	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09
1.15	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, определения свежести, определение мяса	2	2		4	ПК1,2, 1.4-1.5

	вынуждено убитых животных					
1.16	Товароведение, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов животных жиров, кишечного, эндокринного сырья и кожевенно-мехового сырья.	4			4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09
2.	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения	58	36	8		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09 ПК 1,2, 1.4-1.5
2.1	Консервирование мяса	4	2		6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09
2.2	Технология изготовления и ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов	4	2		6	ПК 1,2, 1.4-1.5
2.3	Классификация колбасных изделий, требования, предъявляемые к сырью и вспомогательным материалам.	4	2		6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09
2.4	Технология производства и ветеринарно-санитарный контроль при производстве колбасных изделий и деликатесов	2	2		4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09
2.5	Молоко, состав, свойства, правила получения молока на фермах.	2	2	2	6	ПК 1,2, 1.4-1.5
2.6	Требования к безопасности молока и молочной продукции. Этапы термической обработки молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.	2	2		4	ПК 1,2, 1.4-1.5
2.7	Мед, свойства, химический состав. Товароведение меда. Правила упаковки, транспортировки и хранения. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	4	2		6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09
2.8	Товароведение яиц, ветеринарно-санитарные требования к производству и переработке яйцепродуктов.	2	2		4	ПК 1,2, 1.4-1.5
2.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и других яйцепродуктов	2	2		4	ПК 1,2, 1.4-1.5
2.10	Видовое разнообразие рыб, гидробионтов Морфологический и химический состав мяса рыб. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов	4	2		6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09
2.11	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней	4	2	4	10	ПК 1,2, 1.4-1.5
2.12	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней		2		2	ПК 1,2, 1.4-1.5
2.13	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при обнаружении паразитарных болезней	4	2		6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09
2.14	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при обработках животных препаратами, отравлениях, радиационных поражениях	4	2		6	ПК 1,2, 1.4-1.5
2.15	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при обнаружении незаразных болезней	4	2		6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09

						09
2.16	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции, профилактика по ветеринарной линии	4	2	2	8	ПК 1,2 1.4-1.5
2.17	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного происхождения в лабораториях на продовольственном рынке	4	2		6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09
2.18	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции растительного происхождения	4	2		6	ПК 1,2 1.4-1.5
	Консультации	-	-	-	6	
	Промежут. аттестация	-	-	-	Дифф.зачет	
	Итого	78	52	12	148	

УП.01.01 Учебная практика

Таблица 2.3 Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Зооигиена и ветеринарная санитария				36	ПК 1.1,1.3
1.1	Определение параметров микроклимата животноводческих помещений				6	ПК 1.1,1.3
1.2	Проведение обследования зооигиенических условий содержания животных.				6	ПК 1.1,1.3
1.3	Проведение работ по созданию оптимальных зооигиенических условий содержания, кормления, и ухода за животными.				6	ПК 1.1,1.3
1.4	Выполнение зоотехнического анализа кормов и воды				6	ПК 1.1,1.3
1.5	Документальное оформление проведённых зооигиенических ветеринарно-санитарных мероприятий.				6	ПК 1.1,1.3
1.6	Подготовка к использованию биопрепаратов в соответствии с инструкциями по их применению				6	ПК 1.1,1.3
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства				72	ПК 1,2, 1.4-1.5
3.1	Проведение ветеринарного контроля убойных животных				6	ПК 1,2,1.4-1.5
3.2	Проведение забора образцов крови, молока, мочи, фекалий их упаковку и подготовку к исследованию				6	ПК 1,2,1.4-1.5
3.3	Проведение забора образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы				6	ПК 1,2,1.4-1.5
3.4	Определение упитанности животных.				6	ПК 1,2,1.4-1.5
3.5	Регистрация предубойного осмотра животных.				6	ПК 1,2,1.4-1.5
3.6	Проведение послеубойного исследования туш и внутренних органов крупного рогатого скота				6	ПК 1,2,1.4-1.5
3.7	Проведение послеубойного исследования туш и внутренних органов свиней, кабанов и медведей				6	ПК 1,2,1.4-1.5
3.8	Проведение послеубойного исследования				6	ПК 1,2,1.4-

	туш и внутренних органов непарнокопытных					1.5
3.9	Проведение послеубойного исследования туш и внутренних органов кроликов, нутрий и других грызунов				6	ПК 1,2,1.4-1.5
3.10	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий, пищевого жира				6	ПК 1,2,1.4-1.5
3.11	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого жира.				6	ПК 1,2,1.4-1.5
3.12	Участие в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала				6	ПК 1,2,1.4-1.5
	Итого				108	

ПП.01.01 Производственная практика

Таблица 2.4 Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Зоогигиена и ветеринарная санитария	18			18	ПК 1.1,1.3
2.	Животноводство	18			18	ПК 1.1,1.3
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства	36			36	ПК 1.2,1.4, 1.5
	Итого				72	

Учебная деятельность состоит из 180 (лекций), 106 практических занятий, 42 самостоятельной работы, 18 консультаций, 108 учебной практики.

3.1.Содержание отдельных разделов и тем

МДК.01.01Зоогигиена и ветеринарная санитария

Тема 1. Изучение факторов внешней среды и их влияние на здоровье и продуктивность животных.

Понятие о зоогигиене и ветеринарной санитарии. Понятие о микроклимате животноводческих помещений и методики определения его основных параметров. Нормативные зоогигиенические и ветеринарно-санитарные показатели в животноводстве Проведение контроля параметров микроклимата в животноводческих помещениях. Измерение температуры. Определение влажности воздуха, измерение лучистой энергии, механической загрязненности и микробной обсемененности воздуха.

Влияние физических, химических, биологических и механических показателей воздуха на здоровье сельскохозяйственных животных.

Гигиена работников животноводства.

Тема 2. Гигиена транспортируемых животных и методы ухода за животными

Подготовка и осмотр животных перед отправкой, выдача ветеринарного свидетельства, оборудование транспортных средств, погрузка и выгрузка

животных. Транспортирование животных различными видами транспорта с предварительной подготовкой и осмотром животных, транспорта. Санитарная обработка транспортных средств, Гигиенические мероприятия в пути следования животных.

Предупреждение простудных заболеваний, травматизма, стрессового состояния животных при транспортировке.

Тема 3. Основы ветеринарной санитарии

Ветеринарная санитария как система комплексной защиты объектов ветнадзора.

Ветеринарно-санитарные требования при получении и первичной переработке продукции животноводства. Подготовка дезинфекционной аппаратуры, оборудования, техники; Расчет, подготовка дезинфекционных средств и помещений к дезинфекции. Основы дезинфекции, её виды.

Дезинсекция и дератизация. Подготовка и расчет препаратов и проведение дератизации. Составление акта.

МДК.01.02 Животноводство

Тема 1. Основы анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных

Введение. Животноводство как отрасль сельскохозяйственного производства.

Понятие об анатомии и физиологии. Организм как единое целое. Строение и функции клеток. Понятие о тканях, органах, системах организма животного. Особенности пищеварения у жвачных животных. Ознакомление со строением клеток, скелета, системы органов пищеварения у разных животных.

Тема 2. Конституция и продуктивность с/х животных

Происхождение и одомашнивание сельскохозяйственных животных. Учение о породе животных. Понятие о конституции животных. Классификация типов конституции. Факторы влияющие на формирование конституции. Молочная продуктивность крупного рогатого скота. Факторы влияющие на молочную продуктивность. Мясная продуктивность крупного рогатого скота. Факторы влияющие на мясную продуктивность. Контроль за ростом и развитием животных. Определение абсолютного, относительного и среднесуточного прироста животных.

Тема 3. Основные методы и способы содержания, кормления и разведения сельскохозяйственных животных разных видов и пород в различных климатических условиях

Технология содержания и ухода за животными. Способы и системы содержания животных.

Основы племенной работы в животноводстве (отбор и подбор). Химический состав кормов. Технологии кормления сельскохозяйственных животных. Классификация кормов. Краткая характеристика кормов и подготовка их к скармливанию. Корма растительного происхождения. Корма животного происхождения. Сочные корма. Концентрированные корма. Синтетические кормовые средства. Комбикорма. Питательность кормов, единицы питательности. Основы нормированного кормления.

Тема 4. Основные виды и породы сельскохозяйственных животных

Скотоводство. Состояние и перспективы развития отрасли. Молочная и мясная продуктивность. Структура стада. Основные породы к.р.с. Система содержания с/х

животных в зимний и летний периоды. Свиноводство. Современное состояние и перспективы развития отрасли. Овцеводство. Современное состояние и перспективы развития отрасли. Биологические особенности.

Птицеводство. Биологические и хозяйственные особенности птицы. Основные породы, линии и кроссы сельскохозяйственной птицы. Инкубация яиц и выращивание молодняка.

Характеристика пород крупного рогатого скота. Масти лошадей. Характеристика пород лошадей. Определение показателей их продуктивности, потребности в кормах.

Тема 5. Охрана труда

Охрана труда на предприятиях животноводства. Организация охраны труда в животноводстве

Классификация опасных и вредных производственных факторов. Основные законодательные и нормативные акты по охране труда

МДК.01.03 Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства

Раздел 1. Проведение предубойного осмотра животных, убой животных и взятие проб для исследований

Тема 1. Предмет ветеринарно-санитарной экспертизы, ее значение и задачи. Краткая история развития ветеринарно-санитарной экспертизы.

Определение дисциплины и её значение в подготовке ветеринарного врача. Предметная связь с другими дисциплинами. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной и мировой ветеринарно-санитарной экспертизы.

Тема 2. Ветеринарные сопроводительные документы, учет и отчетность в ветеринарно-санитарной экспертизе.

Законодательство Российской Федерации в области ветеринарно-санитарной экспертизы и безопасности продуктов питания. Санитарные правила и нормы. Ветеринарные сопроводительные документы. Ветеринарная отчетность и учет.

Тема 3. Убойные животные и предъявляемые к ним требования.

Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним. Определение упитанности животных. Требования действующих стандартов к категориям упитанности скота и птицы.

Тема 4. Транспортировка убойных животных на боенские предприятия.

Способы транспортировки: перевозка автомобильным, железнодорожным и водным видами транспорта и гоном. Подготовка животных к транспортировке, требования к транспортным средствам. Болезни и другие состояния, при которых запрещается транспортировка животных на боенские предприятия. Оформление транспортной документации. Требования к погрузке и содержанию животных в пути. Болезни животных, связанные с транспортировкой. Перевозка животных на особых условиях. Изолирование и карантинирование животных. Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте. Порядок санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных.

Тема 5. Предубойное содержание животных.

Порядок приема и сдачи животных. Ветеринарно-санитарные мероприятия при доставке больных животных, при обнаружении трупа. Особенности приема лошадей. Режим предубойного содержания животных на боенских предприятиях; его влияние на убойный выход, качество мясной продукции и её ветеринарно-санитарное состояние. Подготовка скота к убою, предубойный осмотр. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою или направляют на санитарную бойню. Регистрация результатов предубойного осмотра животных.

Тема 6. Боенские предприятия, их характеристика и требования, предъявляемые к ним.

Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке животных. Ветеринарно-санитарные требования к выбору места и строительству мясо- и птицекомбинатов, боен, убойных пунктов и площадок. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию. Водоснабжение, удаление сточных вод и их очистка. Обеззараживание сточных вод с соблюдением требований закона об охране окружающей среды.

Тема 7. Основы технологии и гигиена убоя и первичной переработки животных.

Технологические линии по убою и переработке животных, сельскохозяйственной птицы и первичной обработке туш и внутренних органов. Особенности технологии убоя и обработки туш различных видов животных на конвейерных линиях мясокомбинатов, на бойнях, на скотобойных пунктах и площадках. Нормы выхода массы мяса, жира-сырца, субпродуктов и других продуктов убоя.

Тема 9. Организация и методика осмотра туш и внутренних органов животных.

Цели и задачи ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. Организация рабочих мест по ветеринарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов, на бойнях, на скотобойных пунктах и площадках, в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков. Значение исследования лимфатической системы. Топография лимфатических узлов и её особенности у различных видов животных. Изменения в лимфатических узлах при инфекционных и инвазионных заболеваниях. Методика и техника исследования туш и внутренних органов животных и птицы. Клеймение. Учет и отчетность.

Тема 12. Определение видовой принадлежности мяса.

Видовые особенности строения тканей и внутренних органов у различных видов животных.

Тема 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса объектов охотничьего промысла.

Цели и задачи ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов мяса диких промысловых животных. Изменения в лимфатических узлах при инфекционных и инвазионных заболеваниях. Методика и техника исследования туш и внутренних органов боровой дичи. Клеймение. Учет и отчетность.

Тема 14. Изменения в мясе в процессе хранения. Санитарная оценка мяса при изменениях, имеющих санитарное значение.

Послеубойные (нежелательные) изменения мяса и мясопродуктов при нарушении режимов хранения: загар, ослизнение, плесневение, покраснение, посинение, свечение, DFD и PSE и других видов порчи. Причины и условия их возникновения. Гниение мяса и его сущность. Состав микрофлоры и биохимические изменения в мясе на различных стадиях гниения. Факторы, способствующие гниению мяса. Профилактика гниения мяса. Изменения запаха, цвета. Мясо незрелых животных.

Тема 15. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, определения свежести, определение мяса вынуждено убитых животных.

Ветеринарно-санитарная оценка мяса. Бальная оценка. Способы переработки. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных, а также убитых в атональном состоянии и погибших от случайных причин (утонувших, замерзших, убитых током, молнией и т. д.). Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

Тема 16. Товароведение, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов животных жиров, кишечного, эндокринного сырья и кожевенно-мехового сырья.

Субпродукты. Их классификация и пищевая ценность. Основы технологии, гигиена первичной обработки и ветеринарно-санитарная оценка по ГОСТам. Пищевые жиры. Морфология и химия жирового сырья. Основы технологии и гигиена вытопки животных жиров. Виды и сорта пищевого топленого жира. Виды порчи жиров. Техно - химический контроль. Ветеринарно-санитарная оценка жира-сырца, костного, топленого и технического жиров по ГОСТам. Кожевенно-меховое и техническое сырье. Классификация шкур, их первичная обработка, консервирование и дезинфекция. Пороки шкур. Сбор и обработка щетины, волоса, копыт и рогов. Порядок заготовки и транспортировки кожевенно-мехового и технического сырья животного происхождения. Ветеринарно-санитарные требования. Кишечное сырье. Виды и использование кишечного сырья. Основы технологии обработки кишок на боенских предприятиях. Консервирование и хранение. Пороки кишок (прижизненные, технологические и возникающие при хранении) и ветеринарно-санитарная оценка кишечного сырья по ГОСТам. Кровь. Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Переработка крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и готовых продуктов. Эндокринное сырье. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.

Раздел 2. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

Тема 1. Консервирование мяса.

Современные способы консервирования и их ветеринарно-санитарное значение. Биохимические принципы консервирования. Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Сущность и способы посола. Ингредиенты посолочных смесей и их роль. Изменения в мясе при посоле. Хранение солонины, её пороки и ветеринарно-санитарная оценка. Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой. Значение холода в мясной промышленности.

Источники получения холода. Режимы температуры, влажности, вентиляции и циркуляции воздуха в холодильных складах (камерах). Замораживание мяса. Потери массы мяса при хранении. Сроки хранения мяса при различных минусовых температурах. Размораживание мяса. Пороки охлажденного и замороженного мяса и мясопродуктов. Новые методы консервирования мяса. Сублимационная сушка. Облучение ультрафиолетовыми лучами. Ионизирующее облучение. Сверхвысокочастотный нагрев (СВЧ). Оценка и практическое применение этих методов консервирования.

Тема 2. Технология изготовления и ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов.

Основы технологии и гигиены мясных баночных консервов. Пороки. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка мясных баночных консервов по действующим ГОСТам. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве.

Тема 3. Классификация колбасных изделий, требования, предъявляемые к сырью и вспомогательным материалам. Технология производства и ветеринарно-санитарный контроль при производстве колбасных изделий и деликатесов.

Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью. Основы технологии вареных, полукопченых, варено-копченых и сырокопченых видов колбас. Основы технологии ветчинно-штучных изделий: грудинки, кореек, окороков и др. Пороки. Гигиена упаковки, транспортировки, хранения колбас и ветчинно-штучных изделий. Действующие ГОСТы на колбасные и ветчинно-штучные изделия. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном, консервном производствах.

Тема 4. Молоко, состав, свойства, правила получения молока на фермах. Требования к безопасности молока и молочной продукции.

Молоко. Химический состав, физико-химические свойства коровьего молока, факторы их обуславливающие. Значение составных частей молока в технологии производства молочных продуктов. Бактерицидные и бактериостатические свойства молока и их использование в производстве. Молоко других видов сельскохозяйственных и диких животных и его рациональное использование (овца, коза, буйволица, кобыла, верблюдица, ячиха, лосиха). Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме. Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества молока при хранении. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока. Источники микробного обсеменения молока. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока, наличие в нем антибиотиков, ингибиторов, пестицидов и др. веществ. Ветеринарно-санитарные правила получения молока от здоровых и больных животных. Требования, предъявляемые к молочной посуде и инвентарю, мойка и дезинфекция. Моющие и дезинфицирующие средства, используемые в молочном производстве. Личная гигиена обслуживающего персонала. Первичная обработка молока в хозяйстве (очистка, охлаждение, хранение) и его транспортировка. Требования к заготавливаемому молоку по ГОСТу и ТР ТС 033. Базисная жирность молока. Роль

молока как возможного источника инфекционных болезней и токсикоинфекций у человека. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, ящур, лейкоз и др.). Молоко коров больных маститом: распознавание и пути использования. Этапы термической обработки молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.

Тема 5. Мед, свойства, химический состав. Товароведение меда. Правила упаковки, транспортировки и хранения.

Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства мёда. Классификация потребительской и транспортной тары, требования, предъявляемые к транспортировке меда. Сроки хранения меда в разных видах тары. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Органолептический и лабораторный методы исследования мёда по действующему ГОСТу и Правилам. Фальсификация мёда, методы её распознавания и санитарная оценка. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел и обработке антибиотиками.

Тема 6. Товароведение яиц, ветеринарно-санитарные требования к производству и переработке яйцепродуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и других яйцепродуктов.

Пищевое значение яиц. Строение и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТу. Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных. Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка куриных, перепелиных, индюшиных и цесариных яиц. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы. Особенности ветеринарно-санитарной оценки яиц водоплавающей птицы.

Тема 7. Видовое разнообразие рыб, гидробионтов Морфологический и химический состав мяса рыб. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов.

Краткие сведения о семействах промысловых рыб. Морфология и химия мяса, его пищевая и биологическая ценность. Основы технологии переработки рыбы и производства рыбных продуктов. Способы консервирования. Ядовитые рыбы. Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях. Методы исследования рыбы, рыбопродуктов и раков на свежесть. Ветеринарно-санитарная оценка. Краткая характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов их ветеринарно-санитарная экспертиза.

Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней.

Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты. Охрана труда и техника безопасности рабочего персонала при обнаружении зооантропонозных болезней. Ветеринарно-санитарные мероприятия

по профилактике заболеваний животных. Дезинфекция помещений и оборудования.

Тема 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при обнаружении паразитарных болезней.

Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика. Классификация инвазионных болезней животных по степени опасности для человека. Локализация возбудителя в тканях и органах животных, источники и пути распространения. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, передающихся человеку через мясо.

Тема 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при обработках животных препаратами, отравлениях, радиационных поражениях.

Понятие о радиационном поражении. Влияние радиации на органы и ткани животных. Понятие о периоде полувыведения. Оценка продуктов убоя животных, подвергшихся радиационному поражению. Способы обеззараживания. Типы отравлений, классификация ядов, санитарная оценка продуктов убоя.

Тема 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при обнаружении незаразных болезней.

Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой, мочеполовой систем, маститах, при септических процессах и патологии обмена веществ (истощении, гидремии, уремии и др.), а также новообразованиях и болезнях, связанных с транспортировкой животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при эндемических болезнях и от животных из биогеохимических провинций и зон промышленных выбросов. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и обработке ветеринарными препаратами. Влияние природы яда и его содержания в органах и мышечной ткани на их пищевую и биологическую ценность и ветеринарно-санитарную оценку. Порядок и сроки убоя животных, перенесших острые отравления и подвергнутых обработкам пестицидами, а также лечению антибиотиками. Сроки убоя животных, подвергшихся воздействию отравляющих и радиоактивных веществ, санитарная оценка продуктов убоя.

Тема 12. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции, профилактика по ветеринарной линии.

Роль мяса и мясных продуктов в возникновении заболеваний человека. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Характеристика бактерий рода сальмонелла, их морфология, культуральные, биохимические свойства, токсинообразование и устойчивость. Методы типизации сальмонелл. Патогенность сальмонелл для животных и человека. Формы клинического проявления токсикоинфекций сальмонеллезной этиологии у человека. Эпидемиология пищевых сальмонеллез. Ветеринарно-санитарная оценка мяса готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелла. Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами. Характеристика этих бактерий. Эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении токсикозов стафилококковой и стрептококковой этиологии.

Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами (БГКП, спирохеты, иерсинии, протей). Морфология, культуральные, биохимические и серологические свойства, устойчивость этих бактерий, методы типизации и дифференциации. Патогенность данных бактерий для животных и человека. Источники и пути обсеменения мяса и других пищевых продуктов. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов при обнаружении этих микроорганизмов. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, обсеменённых стафилококками, стрептококками и клостридиями ботулину. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.

Тема 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного происхождения в лабораториях на продовольственном рынке.

Основные требования к оборудованию лаборатории, квалификации персонала, правила отбора проб. Особенности проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пищевой продукции в лабораториях рынка и мобильных лабораториях ВСЭ.

Тема 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции растительного происхождения.

Порча, признаки порчи, ветеринарно-санитарная оценка продуктов растительного происхождения. Химический состав и биологическая ценность растительных пищевых продуктов. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей, ягод и фруктов. Санитарная оценка свежих и консервированных растительных продуктов. Пищевая ценность грибов и их классификация. Ядовитые грибы, методы исследования и санитарная оценка. Радиометрический контроль растительных пищевых продуктов. Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на продовольственных рынках.

УП.01.01 Учебная практика

Тема 1 Зоогигиена и ветеринарная санитария

Определение параметров микроклимата животноводческих помещений и интерпретация полученных результатов.

Проведение обследования зоогигиенических условий содержания животных.

Проведение работ по созданию оптимальных зоогигиенических условий содержания, кормления, и ухода за животными. Выполнение зоотехнического анализа кормов и воды, определение питательности кормов по химическому составу и перевариваемым питательным веществам. Стерилизация ветеринарного инструментария

Документальное оформление проведённых зоогигиенических ветеринарно-санитарных мероприятий.

Приготовление рабочих растворов средств для проведения ветеринарно-санитарных мероприятий и проведение дезинфекции животноводческих и птицеводческих помещений.

Тема 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства

Проведение ветеринарного контроля убойных животных. Навык приема и сдачи животных. Ветеринарно-санитарные мероприятия при доставке больных животных, при обнаружении трупа. Особенности приема лошадей. Режим предубойного содержания животных на боенских предприятиях; его влияние на убойный выход, качество мясной продукции и её ветеринарно-санитарное состояние. Подготовка скота к убою, предубойный осмотр. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою или направляют на санитарную бойню.

Проведение забора образцов крови, молока, мочи, фекалий их упаковку и подготовку к исследованию. Практические навыки по нормам отбора проб для бактериологического, физико-химического и других методов исследования, способы консервирования проб холодом, способы упаковки материала. Оформление сопроводительных писем.

Определение упитанности животных. Практические навыки определения упитанности животных. Применение действующих стандартов к категориям упитанности скота и птицы.

Регистрация предубойного осмотра животных. Виды журналов и документации при проведении предубойного осмотра. Правила ведения документации.

Проведение послеубойного исследования головы. Значение исследования лимфатической системы. Топография лимфатических узлов головы и её особенности у различных видов животных. Изменения в лимфатических узлах при инфекционных и инвазионных заболеваниях. Методика и техника исследования языка, массетеров.

Проведение ветеринарно- санитарной экспертизы субпродуктов. Субпродукты. Их классификация и пищевая ценность. Основы технологии, гигиена первичной обработки и ветеринарно-санитарная оценка по ГОСТам.

Проведение ветеринарно- санитарной экспертизы пищевого жира. Пищевые жиры. Морфология и химия жирового сырья. Основы технологии и гигиена вытопки животных жиров. Виды и сорта пищевого топленого жира. Виды порчи жиров. Техно - химический контроль. Ветеринарно-санитарная оценка жира-сырца, костного, топленого и технического жиров по ГОСТам.

Проведение ветеринарно- санитарной экспертизы крови, кишок эндокринного и технологического сырья. Кишечное сырье. Виды и использование кишечного сырья. Основы технологии обработки кишок на боенских предприятиях. Консервирование и хранение. Пороки кишок (прижизненные, технологические и возникающие при хранении) и ветеринарно-санитарная оценка кишечного сырья по ГОСТам. Кровь. Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Переработка крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и готовых продуктов. Эндокринное сырье. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.

Участие в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала. Практические навыки по нормам отбора проб для бактериологического, физико-химического и других методов исследования, способы консервирования

проб холодом, способы упаковки материала. Оформление сопроводительных писем.

ПП.01.01 Производственная практика

Тема 1. Зоогигиена и ветеринарная санитария

Контроль санитарных и зоогигиенических параметров в животноводческих и птицеводческих помещениях; проверка санитарного состояния пастбищ и мест водопоя животных; контроль санитарных показателей различных видов кормов для животных; отбор материала для лабораторных исследований; дезинсекция и дератизация животноводческих и птицеводческих помещений. Проведение дезинфекции животноводческих и птицеводческих помещений, оформлении результатов контроля; Проверка средств для транспортировки животных на предмет соответствия ветеринарно-санитарным правилам. Подготовка средств для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий и соответствующего инструментария в зависимости от условий микроклимата и условий среды;

Тема 2. Животноводство

Осуществлении контроля соблюдения правил использования средств индивидуальной защиты и гигиенических норм работниками, занятыми в животноводстве; Определение питательности кормов по химическому составу и переваримым питательным веществам. Соблюдение правил содержания и кормления животных.

Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства

Утилизация трупов животных, биологических отходов и ветеринарных препаратов; стерилизации ветеринарного инструментария; предубойный осмотр животных и послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и органов животных.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

4.1. Список основной литературы²

1. Ветеринарная санитария: /Т.Д. Абдыраманова, Д.С. Брюханов, П.Н. Щербаков, К.В. Степанова. – СПб: Лань, 2023. – 156 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL:<https://e.lanbook.com/book/311759>
2. Зоогигиена и ветеринарная санитария на животноводческих фермах: учебное пособие /А.Ф. Кузнецов, В.Г. Тюрин, В.Г. Семенов и др., под ред. А.Ф. Кузнецова. – СПб: Лань, 2023. – 424 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL:<https://e.lanbook.com/book/318455>
3. Родионов Г.В. Основы животноводства: учебное пособие /Г.В. Родионов, Ю.А. Юлдашбаев, Л.П. Табаков. – 3-е изд., стер. – СПб: Лань, 2022. – 564 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL:<https://e.lanbook.com/book/187828>
4. Животноводство: учебник /Г.В. Родионов, А.Н. Арилов, Ю.Н. Арылов, Ц.Б. Тюрбеев. – СПб: Лань, 2022. – 640 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL:<https://e.lanbook.com/book/211508>
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебник /А.А. Кунаков, Б.В. Уша, О.И. Кальницкая и др.; под ред. А.А. Кунакова. – М.: ИНФРА-М, 2024. – 234 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст электронный. – URL:<https://znanium.com/catalog/product/2110038>
6. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учебник /М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. – 6-е изд., стер. – М.: Лань, 2023. – 480 с. – (Высшее образование). – Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL:<https://e.lanbook.com/book/322529>

4.2. Список дополнительной литературы³

1. Гигиена и технологии содержания животных: учебник /А.Ф. Кузнецов, В.Г. Тюрин, В.Г. Семенов и др.; под ред. А.Ф. Кузнецова. – 2-е изд., стер. – СПб: Лань, 2021. – 380 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL:<https://e.lanbook.com/book/173800>
2. Санитарная микробиология: учебное пособие /Н.А. Ожередова, А.Ф. Дмитриев, В.Ю. Морозов и др. – СПб: Лань, 2022. – 176 с. – (Среднее профессиональное образование).

² Не более 3 источников;

³ Не более 5 источников, нормативные акты включаются на усмотрение преподавателя.

образование). – Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL:<https://e.lanbook.com/book/243326>

3. Пронин В.В. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения. Практикум: учебное пособие /В.В. Пронин, С.П. Фисенко, У.И. Кундрюкова. – 3-е изд., стер. – СПб: Лань, 2024. – 188 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL:<https://e.lanbook.com/book/415172>

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 3. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Официальный сайт Минпросвещения России	https://edu.gov.ru/
2.	ЭБС издательства «Лань»	e.lanbook.com
3.	Официальный сайт Управления Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору по Новосибирской области	http://rshn-nso.ru/

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) и самостоятельной работы

2025

4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

-Атлас «Видовые особенности мяса разных видов животных»

-Демо версия компонента ФГИС Ветис «Меркурий»

Таблица 4. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладатель
1.	MS Windows 2007	Microsoft
2.	MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)	Microsoft
3.	Броузер Mozilla FireFox	Mozilla Public License
4.	Почтовый клиент Thunderbird	Mozilla Public License
5.	Файловый менеджер FreeCommander	Бесплатная

Таблица 5. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Видеофильм	Меркурий.тр4 (Россельхознадзор)	25 мин.

2.	Презентация	Вводная лекция	20 слайдов
3.	Документ	ГОСТ 6.30-2003. Унифицированная система организационно-распорядительной документации: Требования к оформлению документов [Текст]. – Взамен ГОСТ 7.53–86; введ. впервые. – М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2003. – 19 с.	19 с.
4.	Видеофильм	Меркурий.тр4 (Россельхознадзор)	25 мин.
5.	Презентация	Вводная лекция	20 слайдов
6.	Документ	ГОСТ 6.30-2003. Унифицированная система организационно-распорядительной документации: Требования к оформлению документов [Текст]. – Взамен ГОСТ 7.53–86; введ. впервые. – М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2003. – 19 с.	19 с.
7.	Стенды и плакаты	ВСЭ яиц, виды промысловых рыб, ветеринарные сопроводительные документы, ветеринарное клеймение мяса, мясопродуктов и кожевенного сырья, виды оборудования для лаборатории ВСЭ, трихинеллез, экспертиза рыбы при инвазионных болезнях, степени защиты бланков ВСД, методика осмотра туш и внутренних органов свиней	Перечень в лаборатории ВСЭ А-101
8.	Музей	Макропрепараты по остеологии, виды баночных консервов, колбасные оболочки, виды топленых жиров, виды промысловых семейств рыб	Перечень в музее

5. Описание материально-технической базы

Таблица 6. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
205	Аудитория для занятий лекционного типа и для ЛПЗ	Компьютер Телевизор
314	Аудитория для занятий лекционного типа и для ЛПЗ	Компьютер Мультимедийный проектор
НК-320	Аудитория для практических занятий по курсу ветеринарно-санитарной экспертизы, занятий семинарского типа, для индивидуальных и групповых консультаций	Проектор стационарный, экран проекционный, ноутбук переносной, доска, плакат, курсовые проекты, шкаф с музейными препаратами, аудиторная мебель, раковина, вертикальные жалюзи (3шт)
А-101	Лаборатория	Обоскоп настольный ОН-10 (перемещаемое),

лаборатория ВСЭ	ветеринарно- санитарной экспертизы	электроплита, весы портативные SPS601F, весы медицинские ВЛКТ-500, микроскоп (3шт., перемещаемое), прибор анализ качества молока Лактан 1-4, Дестилятор ДЭ-4, рефрактометр ИРФ-454 Б2М, трихинеллоскоп проекционный СТЕЙК, аппарат для выделения личинок трихинелл ГАСТРОС-01, анализатор соматических клеток в молоке вискозиметрический АМВ 1-02, столы лабораторные, шкафы лабораторные, холодильник «Атлант», табуреты лабораторные 10шт (перемещаемое), стулья (1шт), тумба усиленная (2шт), тумба на колесах с ящиками (2шт), шкаф вытяжной ЛАБ-900 ШВ-Н, РН/мВ/с-метр АНИОН-4100
--------------------	--	---

6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

При использовании традиционной системы контроля, в фонде оценочных средств представлены критерии оценок по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» либо «зачтено», «незачтено».

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей; полную степень обоснованности аргументов и обобщений, всесторонность раскрытия темы; наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению; устную культуру в ответе. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует корректную аргументацию и систему доказательств, достоверные примеры, иллюстративный материал, литературные источники;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений; достаточную степень обоснованности аргументов и обобщений; способность к обобщению, устную культуру в ответе. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры, иллюстративный материал;

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: недостаточное знание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Нарушает устную культуру в ответе. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент демонстрирует: незнание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Не соблюдает логичность и последовательность изложения материала, устную культуру в ответе. Использует недостоверные примеры.

7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Университета биотехнологий, протокол от «28» мая 2026_ №5

Рабочая программа обсуждена и утверждена на заседании ЦМК преподавателей естественнонаучных дисциплин и модулей протокол от « 31 » 08 2026 № 1

Председатель ЦМК

(должность)



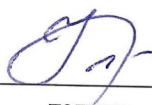
подпись

Казанцева Т.Г.

ФИО

Зам. председателя учебно-методического совета (комиссии)

(должность)



подпись

Королева Н.И.

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Университета биотехнологий, протокол от «__» ____ 20__ №__

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____

нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического совета (комиссии)

(должность)

подпись

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Университета биотехнологий, протокол от «__» ____ 20__ №__

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____

нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического совета (комиссии)

(должность)

подпись

ФИО