

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Н.В. ПАРАХИНА»
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**Профессионального модуля ПМ.03 Участие в проведении
ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья
животного происхождения**

**Программы подготовки специалистов среднего звена
(ППССЗ)**

Специальности 36.02.01 Ветеринария

год набора 2018 г.

Орел, 2018 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 36.02.01 Ветеринария

ОДОБРЕНО

П(Ц)К профилирующих и
специальных дисциплин по
специальностям 35.02.05 Агрономия,
36.02. 01 Ветеринария

Протокол № 15 от 20 апреля 2018 г.

Председатель П(Ц)К Меркулова Е. Ю. Меркулова

СОГЛАСОВАНО

Заведующий отделением
агрономии и ветеринарии

Г. Н. Кисель
20 апреля 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебной работе

Т. В. Карнюшкина
26 апреля 2018 г.



Автор: Л.М. Здрабова, преподаватель высшей категории

Рецензенты:

внешний:

Филатов П.И., кандидат ветеринарных наук, ветеринарный врач ООО «Ветеринарный центр БИО»

внутренний: Г.Н. Кисель, преподаватель высшей категории Многопрофильного колледжа

СОДЕРЖАНИЕ

| | Стр. |
|---|------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 3 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 23 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 25 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.01 Ветеринария (базовая подготовка), в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных

ПК 3.2. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию

ПК 3.3. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы

ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства

ПК 3.5. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов

ПК 3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья

ПК 3.7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия

ПК 3.8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке в области Ветеринарии при наличии основного общего, среднего общего, не профессионального образования.

1.2. Требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- предубойного осмотра животных;
- участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;

уметь:

- проводить предубойный осмотр животных;
- вскрывать трупы животных;

- проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследований;
- консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала.

знать:

- правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;
- методику предубойного осмотра животных;
- правила проведения патологоанатомического вскрытия;
- приемы постановки патологоанатомического диагноза;
- стандарты на готовую продукцию животноводства;
- пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика;
- методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения;
- правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения профессионального модуля:

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

- ПК 3.1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных
- ПК 3.2. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию
- ПК 3.3. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы
- ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства
- ПК 3.5. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов
- ПК 3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья
- ПК 3.7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия
- ПК 3.8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала

Рабочая программа профессионального модуля может быть адаптирована для инвалидов и лиц с ОВЗ.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 363 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 219 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 150 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 69 часов; производственной (по профилю специальности) практики - 36 часов; учебной практики *по методикам ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения* – 108 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

ПМ.03 Участие в проведение ветеринарно–санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

| Коды компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса | | | | | Практика | |
|---------------------------|--|-------------|--|--|--------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|----------------|--|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | Самостоятельная работа обучающегося | | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая работа, часов | Всего, часов | В т.ч., курсовая работа, часов | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ОК 1 - ОК 9 ПК 3.1-3.8 | Раздел 1. ПМ.03 Участие в проведение ветеринарно– санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения МДК.03.01. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения | 327 | 150 | 68 | - | 69 | - | 108 | - |
| ОК 1 - ОК 9 ПК 3.1-3.8 | Производственная (по профилю специальности) практика, часов | 36 | | | | | | | 36 |
| | Всего: | 363 | 150 | 68 | - | 69 | - | 108 | 36 |

2.2. Содержание обучения профессионального модулю

ПМ.03 Участие в проведение ветеринарно–санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа | | Объем часов | Уровень освоения |
|--|--|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| Раздел 1. ПМ.03 Участие в проведение ветеринарно– санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения МДК.03.01. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения | | | 219 | |
| Тема 1.1 Задачи ветеринарно-санитарной экспертизы Убойные животные и факторы, определяющие категории их упитанности. | Содержание учебного материала | | 4 | |
| | 1 | Значение откорма и нагула животных, ветеринарно-профилактические мероприятия при их заготовке. Методы определения упитанности скота и птицы. Действующие ГОСТы. | | |
| | 2 | Значение откорма и нагула животных, ветеринарно-профилактические мероприятия при их заготовке. Методы определения упитанности скота и птицы. Действующие ГОСТы. | | |
| Тема 1.2 Транспортирование | Содержание учебного материала | | 8 | |
| | 1 | Задачи ветеринарной службы при транспортировании | | |

| | | | | |
|---|-------------------------------|---|---|---|
| животных, ветеринарный контроль на транспорте. | | убойных животных. Способы транспортирования: перевозка автомобильным, железнодорожным и водным транспортом, перегон животных. Подготовка животных к транспортирования, требования к транспортным средствам. Оформление транспортной документации. Требования к погрузке и содержанию животных в пути. Профилактика транспортного травматизма и мероприятия по снижению потерь живой массы и упитанности. Болезни животных, связанные с транспортированием. Изолирование и карантинирование животных. Дезопромовычные станции и пункты, их назначение. Порядок ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных (с элементами деловой игры) | | |
| | 2 | Оформление транспортной документации. Требования к погрузке и содержанию животных в пути. Профилактика транспортного травматизма и мероприятия по снижению потерь живой массы и упитанности. Болезни животных, связанные с транспортированием. Изолирование и карантинирование животных. Дезопромывочные станции и пункты, их назначение. Порядок ветеринарно-санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных. | | 2 |
| | Практические занятия | | 4 | |
| | 1 | Оформление документации для перевозки скота и птицы на мясоперерабатывающие предприятия. | | |
| | 2 | Оформление документов. Отправка животных на мясо перерабатывающие предприятия. | | |
| Тема 1.3 Подготовка животных (птицы) к убою. | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 1. | Порядок приема и сдачи животных (птицы) на боенские предприятия. | | 2 |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|---|---|---|
| | | Размещение, сортировка по полу, возврату и упитанности. Режим предубойного содержания, его влияние на убойный выход, качество мяса. Подготовка к убою скота и птицы, их предубойный осмотр и его значение. Болезни и другие состояния, при которых животных и птицу не допускают к убою или направляют для убоя на санитарную бойню. Ветеринарные правила допуска на убой больных и вакцинированных животных. Регистрация предубойного осмотра животных. Мероприятия, проводимые на скотобазе в случае выявления инфекционных заболеваний (с элементами ролевой игры) | | |
| Тема 1.4 Предприятие по переработке животных (птицы). | Содержание учебного материала | | 4 | |
| | 1 | Типы и структура боенских и мясоперерабатывающих предприятий, их экономическая и производственная характеристика. Ветеринарно-санитарные требования при строительстве и эксплуатации мясо- и птицекомбинатов, боен, убойных пунктов и площадок, ветеринарно-санитарных блоков в промышленных комплексах. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственных цехах и их оборудованию. Водоснабжение, удаление сточных вод, их очистка и обеззараживание с соблюдением требований закона по охране природы. | | 2 |
| | 2 | Дезинфекция, требования к дезинфицирующим веществам, применяемым на мясоперерабатывающих предприятиях. Дезинсекция, дератизация. Роль и значение ветеринарной службы в работе мясоперерабатывающих предприятий по выпуску доброкачественной продукции. Личная гигиена и гигиена труда. | | |
| Тем 1.5 Убой животных (птицы). Основы | Содержание учебного материала | | 6 | |
| | 1 | Современные технологические схемы убоя животных | | 3 |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|---|---|---|
| технологии и гигиена первичной переработки животных. | | (птицы) и первичная переработка туш (тушек) и органов. Особенности технологии переработки туш различных видов животных на конвейерных линиях (с элементами психологического тренинга) | | |
| | Практические занятия | | 4 | |
| | 3. | Ознакомление с процессом убоя и обработкой туш скота, птицы. | | |
| | 4 | Оценка качества мяса. | | |
| Тема 1.6 Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов. Клеймение. | Содержание учебного материала | | 2 | 3 |
| | 1. | Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов. Способы клеймения (с элементами разбора конкретных ситуаций) | | |
| | Практические занятия | | 6 | |
| | 5. | Оформление документации по учету и отчетности на мясоперерабатывающем предприятии. | | |
| | 6 | Определение топографии и морфологических особенностей лимфатических узлов головы, туши, внутренних органов у разных видов животных. | | |
| | 7 | Определение топографии и морфологических особенностей лимфатических узлов головы, туши, внутренних органов у разных видов животных. | | |
| Тема 1.7 Морфология, химия и товароведение мяса. Изменение в мясе после убоя и при хранении. | Содержание учебного материала | | 6 | |
| | 1 | Мясо, его пищевое и биологическое значение. Морфологический и химический состав мяса различных видов животных и птиц. | | |
| | 2 | Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности животных, термическому состоянию и пищевому назначению. Распознавание мяса диких животных (с элементами компьютерных симуляции) | | |

| | | | | |
|---|--------------------------------------|---|---|--|
| | 3. | Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности животных, термическому состоянию и пищевому назначению. Распознавание мяса диких животных. Товароведческая оценка мяса. Распознавание мяса диких животных. Товароведческая оценка мяса. | | |
| Тема 1.8 Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови. Утилизация ветеринарных конфискатов. | Содержание учебного материала | | 6 | |
| | 1. | Субпродукты, их классификация и пищевая ценность. Основы технологии, гигиена переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов. Пищевые жиры. Жировое сырье, его пищевое значение, сбор и переработка. | | |
| | 2. | Виды и сорта пищевых топленых жиров. Изменение жира в процессе производства и при хранении. | | |
| | 3 | Технохимический контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза жира. Кишечное сырье, кровь. | | |
| Тема 1.9 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инфекционной этиологии. | Содержание учебного материала | | 8 | |
| | 1. | Предубойная и послеубойная диагностика основных инфекционных болезней. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты. | | |
| | 2. | Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний животных, дезинфекция помещений и оборудования (с элементами групповой дискуссии) | | |
| | Лабораторные работы | | 4 | |
| | 1. | Экспертиза продуктов убоя животных при заболеваниях инфекционной этиологии. | | |
| | 2 | Экспертиза продуктов убоя животных при заболеваниях инфекционной этиологии. | | |
| Тема 1.10 | Содержание учебного материала | | 4 | |

| | | | | |
|---|---|--|---|---|
| Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях инвазионной этиологии. | 1. | Предубойная и послеубойная диагностика основных инвазионных болезней. туш, органов и других продуктов убоя. | | 3 |
| | 2 | Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты. | | |
| | Лабораторные работы | | 4 | |
| | 3. | Дифференциация диагноза при инвазионных болезнях . | | |
| | 4 | Исследование мяса на трихинеллёз. | | |
| Тема 1.11 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при болезнях незаразной этиологии, при отравлениях и радиационном загрязнении. | Содержание учебного материала | | 4 | 2 |
| | 1. | ВСЭ туш и органов животных при незаразных болезнях. При септических процессах, болезнях ЖКТ, органов дыхания, мочеполовой систем, маститах, патологии обмена веществ, новообразованиях, ожоговых и механических травмах. | | |
| | 2 | ВСЭ туш и органов животных, перенесших острые отравления и подвергнутых обработкам пестицидами, лечению антибиотиками. Сроки убоя животных (птицы), подвергшихся воздействию сильно действующих и радиоактивных веществ. Санитарная оценка продуктов убоя. | | |
| | Практические занятия | | 4 | |
| | 1 | Экспертиза продуктов убоя животных при заболеваниях инфекционной этиологии. | | |
| | 2 | Дифференциация диагноза при болезнях инфекционной этиологии. | | |
| | Тема 1.12 Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии | Содержание учебного материала | | |
| 1. | | Современные понятия о пищевых заболеваниях людей, их классификация по этиологическому признаку. Роль мяса, мясных и других продуктов животного | 8 | |

| | | | | |
|----------------------|----------------------------|--|---|--|
| ветеринарной службы. | | происхождения в возникновении пищевых заболеваний. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Характеристика бактерий рода сальмонелла. Методы типизации сальмонеллезных бактерий. Патогенность сальмонелл для животных и людей. Санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелла. | | |
| | 2. | Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенными микроорганизмами. Характеристика бактерий, методы типизации и дифференциации. Патогенность бактерий для животных и человека. Источники и пути инфицирования мяса и других продуктов и их санитарная оценка при обсеменении микроорганизмами. | | |
| | 3 | Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками, анаэробными микроорганизмами. Эпидемиологическая роль отдельных пищевых продуктов в развитии токсикозов стафилококковой этиологии и ботулизма у человека. Санитарная оценка продуктов, обсемененных стафилококками, токсигенными стрептококками к клостридиум ботулизм. Действие ГОСТы. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов. | | |
| | 4 | Санитарная оценка продуктов, обсемененных стафилококками, токсигенными стрептококками к клостридиум ботулизм. Действие ГОСТы. Профилактика пищевых токсикоинфекций. | | |
| | Лабораторные работы | | 4 | |
| | 5 | Отбор проб, упаковывание, оформление сопроводительных документов, пересылка материала для бактериологического исследования в лабораторию; лабораторное исследование мяса и мясных продуктов на наличие бактерий рода сальмонелла, условно патогенных микроорганизмов, | | |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|--|---|---|
| | | токсикогенных стафилококков и стрептококков микрофлоры. | | |
| | 6 | Лабораторное исследование мяса и мясных продуктов на наличие бактерий рода сальмонелла, условно патогенных микроорганизмов, токсигенных стафилококков и стрептококков микрофлоры. | | |
| Тема 1.13 Обезвреживание туш и внутренних органов больных животных. Пути реализации мяса. | Содержание учебного материала | | 4 | |
| | 1. | Убой животных, его обоснование и порядок проведения. Различия мяса и внутренних органов здоровых, больных и убитых в агональном состоянии животных в органолептической характеристике и лабораторных показателях. Санитарная оценка продуктов убоя. | | |
| | 2. | Обезвреживание мяса и мясных продуктов высокой, низкой температурой и посолом. Режимы обезвреживания. Пути реализации обезвреженных продуктов. Действующие ГОСТы. | | |
| | Лабораторные работы | | 4 | |
| | 7 | Распознавание мяса больных и здоровых животных по результатам органолептического исследования, микроскопия мазков-отпечатков. | | |
| | 8 | Определение величины pH, реакции на пероксидазу формальной пробы. | | |
| Тема 1.14 Консервирование мяса и мясных продуктов низкой и высокой температурой | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 1. | Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов, биологические принципы, санитарное и экономическое значение. Замораживание мяса в блоках. Требование ГОСТов к охлажденному и мороженому мясу. Потери мяса при обработке холодом и сроки хранения его в холодильниках. Размораживание мяса. Пороки охлажденного и мороженого мяса. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках, порядок дезинфекции и дератизации. | | 2 |

| | | | | |
|--|--------------------------------------|--|---|---|
| | | Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Основы технологии и гигиены производства различных видов мясных баночных консервов. Пороки мясных баночных консервов. Методы исследования и санитарная оценка мясных баночных консервов. Действующие ГОСТы на консервы. | | |
| Тема 1.15 Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Копчение и другие методы консервирования. | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 1. | Сущность и способы посола. Ингредиенты посолочных смесей и их роль. Изменения в мясе при посоле. Условия хранения солонины, ее пороки и ветеринарно-санитарная экспертиза. Использование копчения при консервировании мяса. Виды копчения, технология производства ветчинно-рубленых изделий и их ветеринарно-санитарная экспертиза. Краткие сведения о новых методах консервирования мяса, сублимационная сушка, ультрафиолетовое и инфракрасное облучение, сверхвысокочастотный нагрев. Оценка и практическое применение данных методов консервирования. | | 1 |
| Тема 1.16 Основы технологии и гигиена получения молока на фермах. | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 1. | Краткая характеристика современного колбасного производства. Сырье и его подготовка для производства колбасных изделий. Основы технологии производства вареных, варено-копченых, сырокопченых колбас. Упаковка, хранение и транспортирование. Технохимический контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. Действующие ГОСТы на колбасные изделия. | | 3 |
| | Лабораторные работы | | 2 | |
| | 9 | Определение свежести вареных колбас. Химическое и бактериологическое исследование колбас. | | |
| Тема 1.17 | Содержание учебного материала | | 4 | |

| | | | | |
|---|-------------------------------|---|---|---|
| Основы технологии и гигиена получения молока на фермах. | 1. | Химический состав и пищевая ценность молока. Факторы, влияющие на химический состав и свойства молока. Микрофлора молока. Факторы, влияющие на его бактерицидные свойства. | | 2 |
| | 2. | Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока Первичная обработка и хранение на ферме. Требования к молочной посуде, мойка и дезинфекция. Прифермские молочные и их устройство. Правила личной и производственной гигиены работников фермы. Состав и значение молозива при выращивании молодняка животных. Влияние антибиотиков и пестицидов на молоко. Пороки молока и способы их предупреждения. Способы режимы обезвреживания молока больных и вакцинированных животных. Контроль санитарного качества молока на фермах. Мероприятия по повышению качества молока. Роль ветеринарного фельдшера в организации и контроле производства высококачественного молока. Действующие ГОСТы на молоко. | | 3 |
| | Практические занятия | | 4 | |
| | 10 | Взятие средней пробы молока и его органолептическое исследование. | | |
| | 11 | Определение плотности , рН, %жира в молоке. | | |
| Тема 1.18 Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов. | Содержание учебного материала | | 4 | |
| | 1. | Кисломолочные продукты, их диетическое и лечебное значение. Способы приготовления простокваши, кефира, творога, сметаны. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов. Использование в животноводстве и птицеводстве кисломолочных продуктов. | | |

| | | | | |
|---|--------------------------------------|--|---|--|
| | 2 | Санитарные и технологические требования, предъявляемые к молоку как к сырью для изготовления масла и сыров. Использование побочных продуктов переработки молока. Санитарно- гигиенические требования при реализации кисломолочных продуктов. Действующие ГОСТы на кисломолочные продукты. | | |
| | Лабораторные работы | | 4 | |
| | 12. | Отбор проб кисломолочных продуктов и его исследование. | | |
| | 13 | Определение %жира, кислотности в кисломолочных продуктах. | | |
| Тема 1.19 Пищевые яйца, их ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведческая оценка. | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 1. | Пищевое значение яиц, их строение и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, упаковке, транспортировании и хранении яиц. Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных. Ветеринарно-санитарная оценка яиц и яичных продуктов. Классификация товарных яиц по ГОСТу. | | |
| | Лабораторные работы | | 2 | |
| | 14. | Определение видовой принадлежности яиц домашней птицы; ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведческая оценка куриных яиц. | | |
| Тема 1.20 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках. | Содержание учебного материала | | 4 | |
| | 1. | Положение о лаборатории ветсанэкспертизы на рынках. Устройство, оборудование, функции и задачи лаборатории. Требования и доставка пищевых продуктов на рынки, правила их ветеринарно-санитарной экспертизы, ведение документации. Пищевые продукты, не подлежащие продаже на рынках. Отбор проб. Особенности и порядок ветеринарно- санитарной экспертизы мяса домашних и диких животных, сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, кроликов и нутрий, животных жиров и растительных | | |

| | | | | |
|---|--------------------------------------|---|----|--|
| | | масел, рыбы и пищевых яиц. Утилизация ветеринарных конфискатов. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на рынках. Денатурация молока, непригодного к использованию на пищевые цели. | | |
| | 2. | Порядок и методы исследования меда для определения его натуральности и возможных случаев фальсификации. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства, полученных от больных пчел. Ветеринарно-санитарный контроль растительных пищевых продуктов. Экспертиза и санитарная оценка свежих и сушеных грибов. Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на рынках. | | |
| | Лабораторные работы | | 4 | |
| | 15 | Исследование образцов меда и определение его натуральности по растениеводства на продовольственных рынках. | | |
| | 16 | Исследование экспертизы молока и молочных продуктов на рынках. Денатурация молока, непригодного к использованию на пищевые цели. | | |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | 3. | Ознакомление с работой лаборатории ВСЭ продуктов животноводства на рынке. | | |
| Тема 1.21 Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. | Содержание учебного материала | | 2 | |
| | 1. | Основные понятия в области сертификации. Законодательная база сертификации. Нормативные документы. Основные цели, принципы и правила сертификации ГОСТов на пищевые продукты. Структура системы сертификации ГОСТов. | | |
| Тема 1.22 Вскрытие трупов животных. | Содержание учебного материала | | 10 | |
| | 1. | Цель вскрытия трупов животных. Виды вскрытия. Значение посмертной патологоанатомической диагностики в борьбе с болезнями животных. | | |

| | | | | |
|--|-----------------------------|---|----|--|
| | | Этапы диагностического процесса. Дополнительные диагностические исследования и их значение. Обобщение результатов клинико – анатомического исследования. Заключение (нозологический диагноз). Обезвреживание места вскрытия и методы уничтожения или утилизации трупного материала. Личная профилактика при работе с трупами. Методы и техника вскрытия. | | |
| | 2. | Организация места вскрытия и санитарные требования. Транспортирование трупов к месту вскрытия и Обезвреживание места вскрытия и методы уничтожения или утилизации трупного материала. Личная профилактика при работе с трупами. Методы и техника вскрытия. Методы вскрытия трупов разных видов животных и их применение. Порядок исследования трупа и последовательность его вскрытия. Технические приемы. Вскрытие брюшной, грудной и черепной полостей и их обследование. | | |
| | 3. | Документация вскрытия. Протокол диагностического и акт судебно – ветеринарного вскрытия, их особенности и содержание. Требования, предъявляемые к оформлению протокола вскрытий. | | |
| | 4 | Требования, предъявляемые к оформлению протокола вскрытий. | | |
| | 5 | Требования, предъявляемые к оформлению протокола вскрытий | | |
| | Практические занятия | | 18 | |
| | 4 | Вскрытие трупов животных, оформление документации вскрытия, отбор патологического материала для бактериологического, химического исследования, упаковывание его для пересылки в лабораторию и оформление сопроводительной документации. | | |

| | | | | |
|---|----|---|-----|--|
| | 5 | Оформление документации вскрытия, отбор патологического материала для бактериологического химического исследования. | | |
| | 6 | упаковывание его для пересылки в лабораторию и оформление сопроводительной документации. | | |
| | 7 | Вскрытие трупов крс, оформление документации вскрытия. | | |
| | 8 | Вскрытие трупов лошадей, оформление документации вскрытия. | | |
| | 9 | Вскрытие трупов овец, оформление документации вскрытия. | | |
| | 10 | Вскрытие трупов свиней, оформление документации вскрытия. | | |
| | 11 | Вскрытие трупов птицы, оформление документации вскрытия. | | |
| | 12 | Оформление сопроводительной документации | | |
| Самостоятельная работа обучающихся | | | 69 | |
| Тематика домашних заданий 1.Изучение теоретического материала. Работа с конспектом лекции или с источником литературы. 2.Вопросы для самопроверки. Написание реферата по теме «Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при инфекционном ларинготрахеите, пастереллезе и чуме птиц». Составить конспект по теме «Ветеринарно-санитарная экспертиза при гемоспоридиозе, диктиокаулезе». Подготовить доклад по теме «Обработка мяса холодом». Подготовить доклад по теме «Болезни животных, передающиеся через молоко». Подготовить доклад по теме «Экспертиза кумыса». | | | | |
| Учебная практика Виды работ -оформление документации учета и отчетности на мясоперерабатывающем предприятии, проведение пред убойным осмотром, термометрии скота; | | | 108 | |

| | | |
|--|------------|--|
| <ul style="list-style-type: none"> -определение упитанности скота, проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мясных туш и внутренних органов; -проверка сопроводительных документов на продукцию, отбор проб, упаковка; -оформление сопроводительных документов для бактериологического исследования в лаборатории; -проведение экспертизы мяса, молока, молочных продуктов, меда, рыбы и растительных продуктов; -взятие средней пробы молока, проведение органолептической оценки, -определение натуральности и сортности молока; -проведение контроля санитарного качества молока на фермах; -оформление транспортной документации, проведение ветеринарно-санитарной; обработки транспортных средств после выгрузки животных, продуктов, сырья. | | |
| Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ: <ul style="list-style-type: none"> -проведение пред убойным осмотром, термометрии скота; -определение упитанности скота, проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мясных туш и внутренних органов; -оформление сопроводительных документов для бактериологического исследования в лаборатории; -проведение экспертизы мяса, молока, молочных продуктов, меда, рыбы и растительных продуктов; -определение натуральности и сортности молока; -проведение контроля санитарного качества молока на фермах; -оформление транспортной документации, проведение ветеринарно-санитарной; -обработки транспортных средств после выгрузки животных, продуктов, сырья; -проведение патологоанатомической экспертизы, отбор патологического материала для бактериологического, химического исследования; -постановки патологоанатомических диагнозов, выявление причин смерти животного; -составление акта и протокола вскрытия. | 36 | |
| Всего | 363 | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используют следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

В целях реализации компетентного подхода в образовательном процессе реализуются активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги, групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение профессионального модуля

Для реализации профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория ветеринарно – санитарной экспертизы

Оборудование учебной лаборатории:

Рабочее место преподавателя

Рабочие места обучающихся

Лабораторная посуда (весы, пробирки, мерные цилиндры, колбы, стеклянные воронки, штативы для пробирок, химические стаканы и др.)

Жиросмер

Овескоп

Трихинелоскоп

Ареометр

Спиртовки

Технические средства обучения:

Ноутбук

Переносная мультимедийная установка

Стенд «Схема расположения основных лимфатических узлов»

Стенд «Экспертиза меда»

Стенд «Особенности исследования молока»

Стенд «Схема переработки крупного рогатого скота»

Стенд «Африканская чума свиней»

Стенд «Пастереллез, туберкулез, листериоз»

Муляжи разных видов сыров и колбас

Муляжи конечностей

Муляжи крупного рогатого скота

Лаборатория патологической физиологии и патологической анатомии

Оборудование учебной лаборатории:

Рабочее место преподавателя

Рабочие места обучающихся

Анатомический набор

Листовые пилы

Скальпели

Ножницы

Пинцеты

Дезинфицирующие средства

Контейнеры для взятия материала

Кюветы

Набор влажных и сухих патологических препаратов

Технические средства обучения:

Ноутбук

Переносная мультимедийная установка

Стенд «Морфологические изменения»

Стенд «Изменения в органах при инфекционных болезнях птиц»

Полигоны:

учебно-производственное хозяйство с учебной фермой

Оборудование учебной фермы

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно - телекоммуникационной сети

«Интернет» и обеспечением доступа в электронную электронно - образовательную среду образовательной организации.

Залы:

- Библиотека
- Читальный зал с выходом в сеть Интернет
- Актный зал

3.2. Информационное обеспечение реализации программы профессионального модуля

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы.

Список литературы:

1. Официальные издания

1.1. Нормативно-правовые документы

1.1.1. Нормативно-правовые документы

1.1.1. Закон об образовании РФ [Электронный ресурс]: фед. закон от 29.12.2012 № 273 – Режим доступа <http://www.rg.ru/2012/12/30/obrazovanie-dok.html>

1.1.2. Российская Федерация. Закон Российской Федерации от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов — <http://docs.cntd.ru/document/901751351> (неограниченный доступ)

1.1.3. Образовательный портал для студентов и школьников <https://alleng.org/edu/educ.htm> (открытый доступ)

2. Основная учебная литература

1. Зоогигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов [Электронный ресурс] : учебник / А.Ф. Кузнецов [и др.] ; под ред. А.Ф. Кузнецова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 508 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/96856?category=43791>

2. Основы ветеринарной санитарии : учебное пособие / Н.В. Сахно, В.С. Буяров, О.В. Тимохин, Ю.А. Ватников. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-2407-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/91284> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Дополнительная учебная литература

1. Ленченко, Е. М. Цитология, гистология и эмбриология: учебник для среднего профессионального образования / Е. М. Ленченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2017. — 370 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03739-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/404816>

4. Справочно - библиографические издания

1. Справочник фермера / В. Н. Кузьмин [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Росинформагротех, 2017. - 708 с. - ISBN 978-5-7367-1256-4

2. Справочник по кормопроизводству / под ред. В. М. Косолапова, И. А. Трофимова. - 5-е изд., перераб. и доп. - М. : Россельхозакадемия, 2014. - 715 с. - ISBN 978-5-900592-21-4

3. Брюханов, А. Ю. Справочник по организации экологически безопасного производства сельскохозяйственной продукции / А. Ю. Брюханов, А. Н. Волков, В. Б.

Минин; под ред. А. Ю. Брюханова. - СПб.: ГНУ СЗНИИМЭСХ Россельхозакадемии, 2014. - 88 с. - ISBN 978-5-88890-082-6

4. Технологии и оборудование для птицеводства: справочник / В. Т. Склад [и др.]. - М. : Росинформагротех, 2014. - 188 с. - ISBN 978-5-7367-1040-9

5. Периодические издания

1. Ветеринария. – М., 2005-2018, 1-12 (в год)
2. Ветеринария сельскохозяйственных животных. - М., 2005-2018, 1-12 (в год)
3. Животноводство в России. – М., 2005-2018, 1-12 (в год)
4. Молочная промышленность. – М., 2005-2018, 1-12 (в год)
5. Молочное и мясное скотоводство. – Балашиха, 2005-2018, 1-8 (в год)
6. Свиноводство. – М., 2006-2018, 1-8 (в год)

6. Профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети «Интернет»

1. Агропромышленный портал АГРОХХИ <https://www.agroxxi.ru/about.html>
Ежемесячное общероссийское издание, посвященное проблемам агробизнеса, растениеводства, защиты растений и сельскохозяйственной биотехнологии в России и за ее пределами. (открытый доступ).

2. ЭБС издательства «Лань» <https://e.lanbook.com/> (неограниченный доступ).

3. Электронная библиотека издательства «ЮРАЙТ» <https://biblio-online.ru/> (неограниченный доступ).

4. Техэксперт. Профессиональная справочная система <https://cntd.ru/> Ведущий бренд рынка нормативно-технической информации (неограниченный доступ)

5. Единое окно http://window.edu.ru/catalog/?p_rubr=2.1 Бесплатная электронная библиотека учебников и учебно-методических материалов практически по всем учебным дисциплинам необходимым для образования. Все материалы, учебники и методички доступны для скачивания и просмотра в режиме онлайн. Также на сайте представлен каталог ссылок на образовательные Интернет-ресурсы. (открытый доступ)

6. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов <http://school-collection.edu.ru/> Коллекция включает в себя разнообразные цифровые образовательные ресурсы, методические материалы, тематические коллекции, инструменты (программные средства) для поддержки учебной деятельности практически по всем учебным дисциплинам. (открытый доступ).

7.

7. Обмен информацией с образовательными организациями

1.ФГБОУ ВО «Пензенский государственный аграрный университет» (договор сотрудничества от 23.05.2017г.)

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

| Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции, общие компетенции, практический опыт, умения, знания) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|---------------------------------------|----------------------------------|
|--|---------------------------------------|----------------------------------|

| | | |
|---|--|--|
| <p>ПК 3.1, ПК.3.2, ПК 3.3., ПК 3.4, ПК 3.5., ПК 3.6, ПК.3.7, ПК.3.8</p> | <ul style="list-style-type: none"> - проводить ветеринарный контроль убойных животных. - проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию. - проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы. - определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства. - проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов. - участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья. - участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия. - участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала. | <ul style="list-style-type: none"> - текущий контроль в форме защиты практических занятий, лабораторных работ - защита дневников по учебной практике - защита дневников и отчетов по производственной практике (по профилю специальности) - дифференцированный и недифференцированный зачеты по разделам профессионального модуля - экзамен - квалификационный экзамен |
| <p>ОК 1 - ОК 9</p> | <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки профилактических, ветеринарно-санитарных мероприятий; - оценка эффективности и качества выполнения - решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов в животноводстве - эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные - работа с мультимедиа проектором с лицензионным программным обеспечением - взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения - самоанализ и коррекция результатов | <ul style="list-style-type: none"> - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе образовательной программы |

| | | |
|--------------------------------|---|--|
| | собственной работы - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля - анализ инноваций в области разработки технологических процессов в ветеринарии | |
| Иметь практический опыт | - предубойного осмотра животных - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения | - текущий контроль в форме защиты практических занятий, лабораторных работ - защита дневников по учебной практике - защита дневников и отчетов по производственной практике (по профилю специальности) - квалификационный экзамен |
| Уметь | - проводить предубойный осмотр животных - вскрывать трупы животных; - проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения, для исследований; - консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения; - проводить анализ продуктов и животного происхождения; - проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения; - проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала | - текущий контроль в форме защиты практических занятий, лабораторных работ - защита дневников по учебной практике - защита дневников и отчетов по производственной практике (по профилю специальности) - дифференцированный и недифференцированный зачеты по разделам профессионального модуля - экзамен - квалификационный экзамен |
| Знать | - правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения; - методику предубойного осмотра животных; - правила проведения патологоанатомического вскрытия; - приемы постановки патологоанатомического диагноза; - стандарты на готовую продукцию животноводства; - пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика; - методики обеззараживания не | - текущий контроль в форме защиты практических занятий, лабораторных работ, курсовых работ - защита дневников по учебной практике - защита дневников и отчетов по производственной практике (по профилю специальности) - дифференцированный и недифференцированный |

| | | |
|--|---|--|
| | соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения; - правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения | зачеты по разделам профессионального модуля - экзамен - квалификационный экзамен |
|--|---|--|

Лист регистрации изменений

| Номер изменения | Текст изменения | Приказ, протокол заседания Ученого совета университета | |
|--------------------|---|---|---------------|
| | | № | Дата |
| 1 | Внесены изменения в части информационного обеспечения реализации программы (в том числе в части списка литературы), обновлен фонд оценочных средств | Протокол № 13 | 30.08.2018 г. |
| 2 | | | |
| 3 | | | |
| 4 | | | |

Список литературы:

1. Официальные издания

1.1. Нормативно-правовые документы

1. Российская Федерация. Закон о ветеринарии Федеральный Закон РФ от 14 мая 1993 года №4979-(с изменениями на 27 декабря 2018 года) — <http://docs.cntd.ru/document/9004249> (дата обращения 26.08.2019г.)
2. Закон об образовании РФ [Электронный ресурс]: фед. закон от 29.12.2012 № 273 — Режим доступа <http://www.rg.ru/2012/12/30/obrazovanie-dok.html> (дата обращения 26.08.2019г.)
3. Российская Федерация. Закон Российской Федерации от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов(с изменениями на 26.08.2019г.) — <http://docs.cntd.ru/document/901751351> (неограниченный доступ)
- 4.Образовательный портал для студентов и школьников <https://alleng.org/edu/educ.htm> (открытый доступ) (дата обращения: 26.08.2019г.)

2. Основная учебная литература

1. Асминкина, Т. Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения : учебник для СПО / Т. Н. Асминкина. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2019. —472 с. — (СПО). — 978-5-4488-0310-9, 978-5-4497-0191-6.
2. Асминкина, Т. Н. Основные технологии первичной переработки животных : учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2019. — (СПО). —174 с. — 978-5-4488-0304-8, 978-5-4497-0185-5.
3. Асминкина, Т. Н. Основы ветеринарной санитарии и зоогигиены: учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина, А. Е. Интизарова, Е. В. Казарина [и др.]. – Саратов: Ай Пи Ар Медиа; Профобразование, 2019. – 112 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-4497-0193-0; 978-5-4488-0311-6

3. Дополнительная учебная литература

1. Основы ветеринарной санитарии : учебное пособие / Н.В. Сахно, В.С. Буяров, О.В. Тимохин, Ю.А. Ватников. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-2407-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/91284> (дата обращения: 26.08.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Зоогигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов [Электронный ресурс] : учебник / А.Ф. Кузнецов [и др.] ; под ред. А.Ф. Кузнецова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 508 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/96856?category=43791> (дата обращения: 26.08.2019)

4. Справочно-библиографические издания

1. Справочник фермера / В. Н. Кузьмин [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Росинформагротех, 2017. - 708 с. - ISBN 978-5-7367-1256-4
2. Справочник по кормопроизводству / под ред. В. М. Косолапова, И. А. Трофимова. - 5-е изд., перераб. и доп. - М. : Россельхозакадемия, 2014. - 715 с. - ISBN 978-5-900592-21-4
3. Брюханов, А. Ю. Справочник по организации экологически безопасного производства сельскохозяйственной продукции / А. Ю. Брюханов, А. Н. Волков, В. Б. Минин; под ред. А. Ю. Брюханова. - СПб.: ГНУ СЗНИИМЭСХ Россельхозакадемии, 2014. - 88 с. - ISBN 978-5-88890-082-6
4. Технологии и оборудование для птицеводства: справочник / В. Т. Скляр [и др.]. - М. : Росинформагротех, 2014. - 188 с. - ISBN 978-5-7367-1040-9
5. Ханников, А.А. Справочник ветеринарного специалиста [Электронный ресурс] / А. А. Ханников. — <http://www.booksmed.com-16.02.2015>.

<http://80.76.178.135/MarcWeb/Work.asp?ValueDB=41&DisplayDB=marc> (неограниченный доступ) (дата обращения: 26.08.2019г.)

5. Периодические издания

1. Ветеринария. – М., 2005-2019, 1-12 (в год)
2. Ветеринария сельскохозяйственных животных. - М., 2005-2019, 1-12 (в год)
3. Животноводство в России. – М., 2005-2019, 1-12 (в год)
4. Молочная промышленность. – М., 2005-2019, 1-12 (в год)
5. Молочное и мясное скотоводство. – Балашиха, 2005-2019, 1-8 (в год)
6. Свиноводство. – М., 2006-2019, 1-8 (в год)
7. Зоотехния. - 2019. -№1-12

6. Профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети «Интернет»

1. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/> Предоставляет доступ к издательским коллекциям, включая как электронные версии книг издательства, так и коллекции полнотекстовых файлов других издательств. Доступ осуществляется из любой точки интернета по логину и паролю после регистрации с IP-адресов университета. Обучающимся с проблемами зрения необходимо скачать специальное мобильное приложение ЭБС «ЛАНЬ» на платформах iOS и Android, которое включает интегрированный синтезатор речи и уникальные сервисы. (неограниченный доступ)
2. ЭБС «IPRbooks» <http://www.iprbookshop.ru/> Доступ осуществляется из любой точки интернета через личный кабинет после регистрации с IP-адресов университета. Обучающимся с проблемами зрения необходимо скачать специальное мобильное приложение «IPRbooks WV-reader» на платформе Android.(неограниченный доступ)
3. Электронная библиотека издательства «ЮРАЙТ» <https://biblio-online.ru/> Предоставляет доступ к издательским коллекциям, включая как электронные версии книг издательства, так и коллекции полнотекстовых файлов других издательств.(неограниченный доступ)
4. ПООП издательство «ЮРАЙТ» <https://biblio-online.ru/catalog/poop> (неограниченный доступ)
5. Электронная библиотека eLibrary <https://elibrary.ru/defaultx.asp> Предоставляет доступ к электронным версиям периодических и непериодических изданий. Доступ к полнотекстовым электронным периодическими изданиями возможен после регистрации с внутренних IP –адресов университета (открытый доступ)
6. Национальный цифровой ресурс РУКОНТ <https://rucont.ru/chapter/rucont> Ежедневно обновляющаяся электронная библиотека (база данных) позволяет пользователям быть в курсе актуальной научной информации. Постоянно ведется работа по расширению содержания и усовершенствованию функциональных возможностей Национального цифрового ресурса «РУКОНТ». (неограниченный доступ)
7. База данных Polpred.com. Обзор СМИ <http://www.polpred.com/> Полнотекстовые деловые публикации информагентств и прессы по отраслям (БД бессрочная, неограниченный доступ)
8. Электронная библиотека университета <http://80.76.178.135/MarcWeb/Work.asp?ValueDB=41&DisplayDB=marc> Предоставляет индивидуальный неограниченный доступ к полнотекстовым изданиям вуза. (БД бессрочная, неограниченный доступ)
9. Национальная электронная библиотека <https://rusneb.ru/> Каталог литературы по естественным, гуманитарным, техническим наукам и др. Поиск изданий по автору, названию, году издания и прочим параметрам (БД бессрочная, неограниченный доступ)
10. Техэксперт. Профессиональная справочная система <https://cntd.ru/> Ведущий бренд рынка нормативно-технической информации (неограниченный доступ)
11. Единое окно http://window.edu.ru/catalog/?p_rubr=2.1 Бесплатная электронная библиотека учебников и учебно-методических материалов практически по всем учебным

дисциплинам необходимый для образования. Все материалы, учебники и методички доступны для скачивания и просмотра в режиме онлайн. Также на сайте представлен каталог ссылок на образовательные Интернет-ресурсы. (открытый доступ)

12. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов <http://school-collection.edu.ru/> Коллекция включает в себя разнообразные цифровые образовательные ресурсы, методические материалы, тематические коллекции, инструменты (программные средства) для поддержки учебной деятельности практически по всем учебным дисциплинам. (открытый доступ).

13. Агропромышленный портал АГРОXXI <https://www.agroxxi.ru/about.html> Ежемесячное общероссийское издание, посвященное проблемам агробизнеса, растениеводства, защиты растений и сельскохозяйственной биотехнологии в России и за ее пределами. (открытый доступ).

7. Обмен информацией с образовательными организациями

1.ФГБОУ ВО «Пензенский государственный аграрный университет» (договор сотрудничества от 23.05.2017г.)