

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Волхонов Михаил Станиславович

Должность: Врио ректора

Дата подписания: 12.02.2021 18:23:26

Уникальный программный ключ:

b2dc75470204bc2bfec58d577a1b983ee223ea27559d45aa8c272df0610c6c81

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«КОСТРОМСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ
АКАДЕМИЯ»

Согласовано с председателем методической комиссии факультета ветеринарной медицины и зоотехнии 15.05.2019 года. Утверждено деканом факультета ветеринарной медицины и зоотехнии 17.05.2019 года (с изменениями, утвержденными деканом факультета ветеринарной медицины и зоотехнии 08.07.2020 года).

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Производственный ветеринарно-санитарный контроль

Специальность	<u>36.05.01. Ветеринария</u>
Направленность (специализация)/профиль	<u>«Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов»</u>
Квалификация выпускника	<u>ветеринарный врач</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Срок освоения ОПОП ВО	<u>5 лет</u>

1. Цель и задачи дисциплины

Подготовка ветеринарного специалиста, владеющего теоретическими знаниями и практическими навыками в области гигиены переработки и производственно-ветеринарному контролю сырья и продукции животного происхождения на всех этапах их переработки, хранения и реализации, освоение методов и приемов лабораторного анализа животноводческого сырья и готовой продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

2.1. Дисциплина Б1.В.1.ДВ.06.03.05 Производственный ветеринарно-санитарный контроль относится к части Блока 1 «Дисциплины (модули) ОПОП ВО, формируемой участниками образовательных отношений».

2.2. Для изучения данной дисциплины (модуля) необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами:

- *Ветеринарная микробиология и микология;*
- *Ветеринарно-санитарная экспертиза;*
- *Технология молока и молочных продуктов;*
- *Технология мяса и мясных продуктов*

2.3. Перечень последующих дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной дисциплиной:

- *Организация ветеринарного дела;*
- *Эпизоотология и инфекционные болезни;*
- *Санитарная микробиология;*
- *Ветеринарная санитария;*
- *Стандартизация, сертификация, управления качеством продуктов животного происхождения;*
- *Технология мяса и мясных продуктов;*
- *Технология молока и молочных продуктов.*

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ПКос-4

Категория компетенции	Код и наименование компетенции	Наименование индикатора формирования компетенции
Профессиональные компетенции		
Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	ПКос-4 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля при производстве продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификации животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и кормов для	Знать: -порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; -требования к состоянию предубойных животных; -формы описи убойных животных, журнала учета, результата предубойного осмотра убойных животных; -признаки патоморфологических изменений, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; -требования к проведению лабораторных исследований, методику отбора проб мяса и продуктов убоя, молока и молочных продуктов, пресной рыбы и раков, мор-

	<p>обеспечения пищевой и продовольственной безопасности</p>	<p>ской рыбы и икры, стандартные методики проведения лабораторных исследований на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;</p> <p>-правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;</p> <p>-формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы;</p> <p>-порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, молока и молочных продуктов, пресной рыбы и раков, морской рыбы и икры;</p> <p>-требования охраны труда в сельском хозяйстве.</p> <p>Уметь:</p> <p>-определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра;</p> <p>-пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;</p> <p>-производить ветеринарно санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, пищевого мясного сырья, мясной продукции;</p> <p>-осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации;</p>
--	---	--

		<p>-определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, пресной рыбы и раков, морской рыбы и икры;</p> <p>-пользоваться специальным лабораторным оборудованием.</p> <p>Владеть:</p> <p>-проведением предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья;</p> <p>-проведением проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения;</p> <p>-проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований;</p> <p>-проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя;</p> <p>-отбором проб мяса и продуктов убоя, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;</p> <p>-проведением лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, меда, молока и молочных продуктов, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества безопасности;</p> <p>-организацией ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедшими ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами;</p> <p>-организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</p>
--	--	---

В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ СТУДЕНТ ДОЛЖЕН:

Знать

- порядок предубойного ветеринарного осмотра животных;
- требования к состоянию предубойных животных;

- формы описи убойных животных, журнала учета, результата предубойного осмотра;
- признаки патоморфологических изменений, а так же дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя;
- требования к проведению лабораторных исследований, методику отбора проб мяса и продуктов убоя, стандартные методики проведения лабораторных исследований;
- правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории, формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы;
- порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса;
- требования охраны труда в сельском хозяйстве.

Уметь

- определять допустимость убоя животных на мясо;
 - оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных;
 - производить ветеринарно-санитарный осмотр продукции;
 - осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса;
 - определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований;
- пользоваться специальным лабораторным оборудованием;

Владеть

- проведением предубойного ветеринарного осмотра животных;
- проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя;
- отбором проб мяса и продуктов убоя;
- проведением лабораторных исследований;
- организацией клеймения мяса и мясопродуктов;
- организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя.

4. Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма промежуточной аттестации зачет.

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам
		10
Контактная работа – всего	36,9	
в том числе:		
Лекции (Л)	18	18
Практические занятия (Пр)		
Семинары (С)		
Лабораторные работы (Лаб)	18	18
Консультации (К)	0,9	0,9
Курсовой проект (работа)	КП	
	КР	
Самостоятельная работа студента (СР) (всего)	35,1	35,1
в том числе:		
Курсовой проект (работа)	КП	
	КР	
<i>Другие виды СРС:</i>		
Реферативная работа	9	9
Подготовка к практическим занятиям	9	9
Самостоятельное изучение учебного материала	11,1	11,1

Форма промежуточной аттестации	зачет (З)*	*6	*6
	экзамен (Э)*		
Общая трудоемкость / контактная работа	часов	72	72
	зач. ед.	2	2

* – часы используются для подготовки к контрольным испытаниям в течение семестра

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)					Форма текущего контроля успеваемости
			Л	Пр/С/Лаб	К/КР/КП	СР	все го	
1.		Раздел 1. Введение.	2	-	-	6	8	
2.	10	Раздел 2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях мясной и молочной промышленности	8	8	-	12	28	оформление реферата на тему: «Экспертиза мяса как сырья для производства мясных продуктов на мясоперерабатывающих предприятиях»; собеседование
3.	10	Раздел 3. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке рыбы и морских млекопитающих	6	6	-	10	22	защита лабораторной работы «Исследование рыбных пресервов»; оформление реферата «Способы переработки рыбы при обнаружении инвазионных болезней»;

4.	10	Раздел 4. Ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях переработки птицы и производства яйцо-продуктов	2	2	-	10	14	оформление реферата на тему «Лабораторные методы исследования мяса и яйцо-продуктов в отделе производственного ветеринарного контроля на птице-фабриках»; собеседование, письменное тестирование;
5.	10	Раздел 5. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве продуктов растительного происхождения	2	2	-	3,1	7,1	итоговый контроль (опрос+тестирование)
6.		Консультации	-	-	0,9	-	1,3	
7.		ИТОГО:	18	18	0,9	35,1	72	

5.2. Практические и семинарские занятия, лабораторные работы

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела (темы) дисциплины	Наименование лабораторных (практических, семинарских) работ	Всего часов
		Раздел 1. Введение. Предмет и задачи курса «Производственный ветеринарно-санитарный контроль».		-
		Раздел 2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях мясной и молочной промышленности	2.1. Технохимический контроль колбасной продукции 2.2. Ветеринарно-санитарный контроль консервного производства 2.3. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве полуфабрикатов 2.4. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве молочных продуктов	2 2 2 2
		Раздел 3. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке рыбы и морских млекопитающих	3.1. Контроль качества рыбы и морских млекопитающих 3.2. Исследование рыбных пресервов (органолептические свойства, технохимические исследования)	3 3
		Раздел 4. Ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях переработки птицы и производства яйцепродуктов	4.1. Ветеринарно-санитарный контроль в цехе по переработке птицы 4.2. Технохимический контроль качества мяса птицы и яйцепродуктов	1 1
		Раздел 5. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве продуктов растительного происхождения	Ветеринарно-санитарный надзор при импорте и экспорте сырья и продуктов растительного происхождения	2
		ИТОГО:		18

5.3. Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрена

5.4. Самостоятельная работа студента

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела (темы) дисциплины	Виды СР	Всего часов
8.	10	Раздел 1. Введение.	<p>1.1 Самостоятельное изучение темы «Устройство лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка, оборудование, права и обязанности специалистов.</p> <p>1.2. Подготовка к занятию «Значение и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы на производственных участках перерабатывающих предприятий и лабораториях рынков»</p> <p>1.3. Подготовка к контрольным испытаниям</p>	6
9.	10	Раздел 2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях мясной и молочной промышленности	<p>2.1. Самостоятельное изучение материала: «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких промысловых животных»</p> <p>2.2. Оформление реферата на тему: «Экспертиза пернатой дичи при приеме в лаборатории ветсанэкспертизы на рынке».</p> <p>2.3. Подготовка к занятиям «Технохимический контроль колбасных изделий» «Контроль качества мясных баночных консервов».</p> <p>2.4. Подготовка к контрольным испытаниям</p>	12
10.	10	Раздел 3. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке рыбы и морских млекопитающих	<p>3.1. Самостоятельное изучение материала «Производственный контроль на предприятиях рыбной промышленности»</p> <p>3.2. Подготовка к занятию «Исследование рыбных пресервов»</p> <p>3.3. Подготовка к итоговым контрольным испи-</p>	10

			<p>тениям</p> <p>3.4. Оформление реферата на тему «Способы переработки рыбы при обнаружении инвазионных болезней».</p> <p>3.5. Подготовка к контрольным испытаниям</p>	
11.	10	Раздел 4. Ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях переработки птицы и производства яйцопродуктов	<p>4.1. Подготовка к занятию «Технохимический контроль мяса птицы»</p> <p>4.2. Самостоятельное изучение материала «Производственный контроль в цехе переработки птицы»</p> <p>4.3. Оформление реферата на тему «Лабораторные методы исследования мяса и яйцопродуктов в отделе производственного ветеринарного контроля на птицефабриках».</p> <p>4.4. Подготовка к контрольным испытаниям</p>	10
12.	10	Раздел 5. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве продуктов растительного происхождения	<p>5.1. Самостоятельное изучение материала «Ветеринарно-санитарный надзор при импорте и экспорте сырья и продуктов растительного происхождения»</p> <p>5.2. Подготовка к контрольным испытаниям</p>	3,1
13.		ИТОГО	35,1	

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

№ п/п	Выходные данные	Количество экземпляров
1.	Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [Электронный ресурс] : учеб. пособие для вузов / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Бесланеев. - Электрон. дан. - СПб. : Лань, 2013. - 416 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/5857/#3 , требуется регистрация. - Загл. с экрана. - Яз. рус. - ISBN 978-5-8114-1433-8.	Неограниченный доступ
2.	Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. - Электрон. дан. - СПб. : Лань, 2013. - 480 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Режим доступа: http://e.lanbook.com/reader/book/45654/ , требуется регистрация. - Загл. с экрана. - Яз. рус. - ISBN 978-5-8114-0733-0.	Неограниченный доступ
3.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов специальности 36.05.01. «Ветеринария», специализация «Ветеринарно-санитарная экспертиза» очной формы обучения / Костромская ГСХА. Каф. анатомии и физиологии животных ; Якубовская М.Ю. - Электрон. дан. (1 файл). - Караваево : Костромская ГСХА, 2015. - Режим доступа: http://lib.ksaa.edu.ru/marcweb , требуется регистрация.	Неограниченный доступ
4.	Ветеринарная санитария [Электронный ресурс] : учеб. пособие для вузов / Сидорчук А.А. [и др.]. - 2-е изд., стер. - Электрон. дан. - СПб. : Лань, 2018. - 368 с. : ил. (+ вклейка, 8 с.). - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/103145/#2 , требуется регистрация. - Загл. с экрана. - Яз. рус. - ISBN 978-5-8114-1071-2.	Неограниченный доступ
5.	Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [Текст] : учеб. пособие для вузов / К. Н. Сон, В. И. Родин. - СПб. : Лань, 2013. - 416 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1433-8. - гл. 114 : 949-96.	11
6.	Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных [Текст] : Ветеринарные метод. указания / Костенко Ю.Г., ред. - М. : Гном и Д, 2003. - 112 с. - ISBN 5-296-00101-X : 140-00.	27
7.	Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст] : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. - 2-е изд. ; 3-е изд., доп. и перераб. - СПб. : Лань, 2007, 2008, 2010. - 448 с.: ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-0733-0 : 568-00.	52
8.	Ветеринарно-санитарная безопасность пищевых продуктов на предприятиях торговли и общественного питания [Текст] : метод. рекомендации. - Новосибирск, 2006. - 252 с. - 300-00.	25
9.	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-	Неогра-

№ п/п	Выходные данные	Количество экземпляров
	санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] : учеб. пособие для вузов / Воронина Е.С., ред. - Электрон. дан. - СПб. : Лань, 2010. - 384 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Режим доступа: http://e.lanbook.com/reader/book/395/ , требуется регистрация. - Загл. с экрана. - Яз. рус. - ISBN 978-5-8114-0936-5.	неограниченный доступ
10.	Практикум по ветеринарной санитарии, зоогигиене и биоэкологии [Текст] : учеб. пособие для вузов / Кузнецов А.Ф. [и др.]. - СПб : Лань, 2013. - 512 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1497-0. - гл. 114 : 799-92.	20
11.	Вопросы нормативно-правового регулирования в ветеринарии [Электронный ресурс] : информационный научно-практический журнал / Санкт-Петербургская ГАВМ. - Санкт-Петербург : Санкт-Петербургская ГАВМ. - 4 вып. в год. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/journal/element.php?pl10_id=2209 , требуется регистрация. - ISSN 2072-6023.	Неограниченный доступ

6.2. Лицензионное программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Сведения о правообладателе (лицензиат, номер лицензии, дата выдачи, срок действия) и заключенном с ним договоре
Windows Prof 7 Academic Open License	Майкрософт, 47105956, 30.06.2010, постоянная
Microsoft Office 2010 Russian Academic Open License	Майкрософт, 47105956, 30.06.2010, постоянная
Microsoft Windows SL 8.1 Russian Academic Open License	Майкрософт, 64407027, 25.11.2014, постоянная
Microsoft Office 2013 Russian Academic Open License	Майкрософт, 64407027, 25.11.2014, постоянная
Microsoft SQL Server Standard Edition Academic	Майкрософт, 44794865, 13.11.2008, постоянная
Microsoft Windows Server Standard 2008 Academic	Майкрософт, 44794865, 13.11.2008, постоянная
Microsoft Windows Server Standard 2008 R2 Academic	Майкрософт, 48946846, 24.08.2011, постоянная
Программное обеспечение «Антиплагиат»	АО «Антиплагиат», лицензионный договор №1553 от 25.09.2019, 1 год
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 250-499Node 1 year Educational Renewal License	ООО «ДримСофт», лицензионный договор №44 от 14.02.2020, 1 год

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Аудитория 532 Лекционная поточная аудитория, оснащенная специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Мультимедийное оборудование: Intel(R) Celeron(R) CPU 2.40GHz	Microsoft Windows SL 8.1 Russian Academic Open License 64407027, Microsoft Office 2010 Russian Academic Open License 47105980, Kaspersky Endpoint Security Standart Edition Educational
Учебные аудитории для проведения лабораторно-практических занятий и занятий семинарского типа	Аудитория 238 а Учебная лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы. Лабораторные столы с подсветкой, лабораторная посуда, весы SPH 601- 0,1г, весы SPS 2001 F до 2000г, центрифуга ОПН-3 М №0259, дозиметр-радиометр «ЭКО-1м», люминескоп «Филин», аквадистиллятор электрический ДЭ-4 –ТЗМОИ, микроскоп «Микромед Р-1», нитратометр портативный, проекци-	

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
	<p>онный трихинеллоскоп «Стейк», стерилизатор воздушный ГП-20 СПУ, шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ, электронный анализатор качества молока «Клевер-1м», электрод для измерения РН – мяса, микроскоп «Биолам» Р-11 № 922305, Редуктазник Р-2, весы ВЛТК-500, электрод для измерения РН – молоко, рефрактометр – ИПФ-454 БМ № 901606, холодильник «Атлант-6025-000», микроскопы МБР-1 № 670749, №670850, термостат, вытяжной шкаф, макропрепараты по ветеринарно-санитарной экспертизе (патология органов, костные препараты), наглядные стенды, фотографии, плакатный материал</p>	
<p>Учебные аудитории для курсового проектирования (выполнения курсовых работ) и самостоятельной работы</p>	<p>Аудитория 340 Компьютерный класс. пк Celeron 2.53/256m/120gb 9шт</p>	<p>Microsoft Windows SL 8.1 Russian Academic Open License 64407027, Microsoft Office 2010 Russian Academic Open License 47105980, Kaspersky Endpoint Security Standart Edition Educational</p>
	<p>Аудитория 238 а Учебная лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы. Лабораторные столы с подсветкой, лабораторная посуда, весы SPH 601- 0,1г, весы SPS 2001 F до 2000г, центрифуга ОПН-3 М №0259, дозиметр-радиометр «ЭКО-1м», люминескоп «Филин», аквадистиллятор электрический ДЭ-4 –ТЗМОИ, микроскоп «Микромед Р-1», нитратометр портативный, проекционный трихинеллоскоп «Стейк», стерилизатор воздушный ГП-20 СПУ, шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ, электронный анализатор качества молока «Клевер-1м», электрод для измерения РН – мяса, микроскоп «Биолам» Р-11 № 922305, Редуктазник Р-2, весы ВЛТК-500, электрод для измерения РН – молоко, рефрактометр – ИПФ-454 БМ № 901606, холодильник «Атлант-6025-000», микроскопы МБР-1 № 670749, №670850,</p>	

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
	<p>термостат, вытяжной шкаф, макропрепараты по ветеринарно-санитарной экспертизе (патология органов, костные препараты), наглядные стенды, фотографии, плакатный материал</p> <p>Аудитория 133 Кабинет для самостоятельной работы. Микроскопы, микротомы, сушильные шкафы, оборудование и реактивы для гистологического исследования, дистиллятор</p>	
<p>Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации</p>	<p>Аудитория 238 а Учебная лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы. Лабораторные столы с подсветкой, лабораторная посуда, весы SPH 601- 0,1г, весы SPS 2001 F до 2000г, центрифуга ОПН-3 М №0259, дозиметр-радиометр «ЭКО-1м», люминескоп «Филин», аквадистиллятор электрический ДЭ-4 –ТЗМОИ, микроскоп «Микромед Р-1», нитратометр портативный, проекционный трихинеллоскоп «Стейк», стерилизатор воздушный ГП-20 СПУ, шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ, электронный анализатор качества молока «Клевер-1м», электрод для измерения рН – мяса, микроскоп «Биолам» Р-11 № 922305, Редуктазник Р-2, весы ВЛТК-500, электрод для измерения рН – молоко, рефрактометр – ИПФ-454 БМ № 901606, холодильник «Атлант-6025-000», микроскопы МБР-1 № 670749, №670850, термостат, вытяжной шкаф, макропрепараты по ветеринарно-санитарной экспертизе (патология органов, костные препараты), наглядные стенды, фотографии, плакатный материал</p>	
<p>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p>	<p>Аудитория 440 Сервер RStyle , Сервер DEPO, Сервер IntelP4308, Компьютер i5/8G/1TB, Компьютер i5/8/500G, Компьютер i5/8/500G, Компьютер E6850/4/500G, Компьютер i5/4/500G</p>	<p>Microsoft Windows Server Standard 2008 Academic 44794865, Microsoft Windows Server Standard 2008 R2 Academic 48946846, Microsoft SQL Server Standard Edition Academic 44794865, Microsoft Office 2013 Russian Aca-</p>

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
		demic Open License, Windows Prof 7 Academic Open License 64407027,47105956
Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Аудитория 117 Компьютер i7/4/500, Компьютер Celeron 2.8/512/360, Паяльная станция, осциллограф, мультиметр, микроскоп	Microsoft Office 2013 Russian Academic Open License, Windows Prof 7 Academic Open License 64407027,47105956

*Специальные помещения – аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности 36.05.01 Ветеринария, направленность (профиль) «Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Составитель (и)

к.в.н., доцент кафедры эпизоотологии,
паразитологии и микробиологии _____ Якубовская М.Ю.

Заведующий кафедрой эпизоотологии,

паразитологии и микробиологии _____ Трескин М.С.