

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Волхонов Михаил Станиславович

Должность: Врио ректора

Дата подписания: 05.07.2021 14:21:56

Уникальный программный ключ:

b2dc754702040c2b9ec58d577a1b983ee223ea27639b45a8c272d0610c6c81

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«КОСТРОМСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

Согласовано:

Председатель методической комиссии
факультета ветеринарной
медицины и зоотехнии

_____/Горбунова Н. П./

«13» мая 2021 года

Утверждаю:

Декан факультета ветеринарной
медицины и зоотехнии

_____/Парамонова Н. Ю./

«14» мая 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Производственный ветеринарно-санитарный контроль

Специальность	<u>36.05.01. Ветеринария</u>
Направленность (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

Целью изучения дисциплины является 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.

Задачи дисциплины

- обучить студентов работе с основной нормативно-технической документацией, регламентирующей проведение производственного ветеринарно-санитарного контроля;
- освоить методы лабораторного контроля соответствия сырья и готовой продукции;
- подготовить студентов к деятельности по внедрению системы ХАССП и осуществлению производственного ветеринарно-санитарного контроля на всех участках производств

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-3

Категория компетенции	Код и наименование компетенции	Наименование индикатора формирования компетенции
Профессиональные компетенции		
Оказание ветеринарной помощи животным всех видов	ПКос-3 Организация мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных	ПКос-3.1 ИД-1 ПКос-3 Знать: -методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании; -рекомендуемые формы плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий; -порядок проведения клинического обследования животных при плани-

		<p>ровании проведения профилактических мероприятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> -порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений; -нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях; -виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; -виды мероприятий по профилактике незаразных болезней и нарушения обмена веществ у животных и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных; -виды мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии; -методику проведения диспансеризации животных в соответствии с методическими указаниями, действующими в данной области; -требования охраны труда в сельском хозяйстве. <p>ПКос-3.2 ИД-2 ПКос-3</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий; -производить клинические исследования животных с использованием общих, специальных и лабораторных методов исследований в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний живот-
--	--	--

		<p>ных;</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; -осуществлять ветеринарный контроль качества и заготовки кормов для животных с целью обеспечения их ветеринарно-санитарной безопасности в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных; -производить в рамках диспансеризации диагностическое обследование животных для своевременного выявления ранних предклинических и клинических признаков болезни; -проводить беседы, лекции, семинары для работников организации с целью разъяснения принципов работы по профилактике заболеваний животных; -оценивать эффективность проведенных профилактических мероприятий и способов их осуществления. <p>ПКос-3.3 ИД-3 ПКос-3 Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -навыками разработки ежегодного плана противоэпизоотических мероприятий, плана профилактики незаразных болезней животных, плана ветеринарно-санитарных мероприятий; -навыками проведения клинических исследований животных в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных; -проведением проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных, планом ветеринарно-санитарных мероприятий; -организацией мероприятий по защите организации от заноса инфек-
--	--	--

		<p>ционных и инвазионных болезней в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий;</p> <p>-организацией профилактических иммунизаций (вакцинаций), лечебно-профилактических обработок животных в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий;</p> <p>-организацией организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики незаразных болезней животных;</p> <p>-организацией дезинфекции и дезинсекции животноводческих помещений для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с планом ветеринарно-санитарных мероприятий;</p> <p>-составлением плана диспансеризации животных с учетом их видов и назначения;</p> <p>-проведением диспансеризации с целью сохранения здоровья животных и повышения их продуктивности;</p> <p>-разработкой рекомендаций по проведению лечебно-профилактических и лечебных мероприятий на основе результатов обследования животных, проведенных в рамках диспансеризации;</p> <p>-пропагандой ветеринарных знаний, в том числе в области профилактики заболеваний животных, среди работников организации;</p> <p>-анализом эффективности мероприятий по профилактике заболеваний животных с целью их совершенствования.</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 / часов		72/36,9	72/36,9

контактная работа	зач. ед.	2/1,02	2/1,02
-------------------	----------	--------	--------

* – 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
1	10	Раздел 1. Введение. Предмет и задачи курса «Производственный ветеринарно-санитарный контроль».		-
2	10	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
3	10	Раздел 3. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке рыбы и морских млекопитающих	3.1. Контроль качества рыбы и морских млекопитающих 3.2. Исследование рыбных прессов (органолептические свойства, технохимические исследования)	3 3
4	10	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
5	10	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 испы-</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.	<p>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.</p>	Неограниченный доступ
2.	<p>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.</p>	Неограниченный доступ
3.	<p>Производственный ветеринарно-санитарный контроль [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов специальности 36.05.01. Ветеринария, специализация «Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов» очной формы обучения / М.Ю. Якубовская, Л.В. Малахова. — Караваево : Костромская ГСХА, 2021. – 85 с. - Электрон. дан. (1 файл). - Караваево : Костромская ГСХА, 2015. - Режим доступа: http://lib.ksaa.edu.ru/marcweb, требуется регистрация.</p>	Неограниченный доступ
4.	<p>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.</p>	Неограниченный доступ
5.	<p>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.</p>	11
6.	<p>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.</p>	27
7.	<p>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.</p>	52
8.	<p>Ветеринарно-санитарная безопасность пищевых продуктов на предприятиях торговли и общественного питания [Текст] : метод. рекомендации. - Новосибирск, 2006. - 252 с. - 300-00.</p>	25
9.	<p>Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]</p>	Неограниченный доступ

№ п/п	Выходные данные	Количество экземпляров
	: 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.	
10.	Практикум по ветеринарной санитарии, зооигиене 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 Exchange Standard 2007 Academic Device CAL	Майкрософт, 44794865, 13.11.2008, постоянная
Microsoft Windows Server Academic Device CALЭ	Майкрософт, 44794865, 13.11.2008, постоянная
Microsoft SQL Server Standard Edition Academic	Майкрософт, 44794865, 13.11.2008, постоянная
Microsoft Exchange Server Standard Edition Academic	Майкрософт, 44794865, 13.11.2008, постоянная
Microsoft Windows Terminal Svcs Device CAL	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
Microsoft Forefront TMG Standard 2010	Майкрософт, 48946846, 24.08.2011, постоянная
Microsoft Windows Server Standard 2012 Academic	Майкрософт, 61149292, 15.11.2012, постоянная
Программное обеспечение «Антиплагиат»	АО «Антиплагиат», лицензионный договор №2831 от 11.09.2020, 1 год
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 250-499Node 1 year Educational Renewal License	ООО «ДримСофт», договор №111 от 18.03.2021, 1 год, лицензионный договор № 99 о передаче неисключительных авторских прав от 18.03.2021

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 7 (Windows Prof 7 Academic Open License Майкрософт 47105956 30.06.2010) Kaspersky Endpoint Security для Windows (Kaspersky Endpoint Security Standard Edition Educational 2B1E-210325-090658-4-10160 350 13.02.2020 1год ООО «ДримСофт», договор №111 от 18.03.2021, 1 год)

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
		Google Chrome (не лицензируется) Microsoft Office 2007 (Microsoft Office 2010 Russian Academic Open License Майкрософт 47105956 30.06.2010)
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, проекционный трихинеллоскоп «Стейк», стерилизатор воздушный ГП-20 СПУ, шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ, электронный анализатор качества молока «Клевер-1м», электрод для измерения pH – мяса, микроскоп «Биолам» Р-11 № 922305, Редуктазник Р-2, весы ВЛТК-500, электрод для измерения pH – 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	
Учебные аудитории для курсового проектирования (выполнения курсовых работ) и самостоятельной работы	Аудитория 340 Компьютерный класс. пк Celeron 2.53/256m/120gb 9шт	Microsoft Windows 7 (Windows Prof 7 Academic Open License Майкрософт 47105956 30.06.2010) Kaspersky Endpoint Security для Windows (Kaspersky Endpoint Security Standard Edition Educational 2B1E-210325-090658-4-10160 350 13.02.2020 1год ООО «ДримСофт», договор №111 от 18.03.2021, 1 год) Google Chrome (не лицензируется) Microsoft Office 2007 (Microsoft Office 2010 Russian Academic Open License Майкрософт 47105956 30.06.2010) CorelDRAW Graphics Suite X6

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
		Autodesk AutoCAD 2015 (Autodesk Education Master Suite 2020 Autodesk 555-70284370 21.10.2020) Программный комплекс "ПЛИНОР" (ИАС "СЕЛЭКС" - Молочный скот. Племенной учет в хозяйствах ООО "ПЛИНОР" 17.08.2015 постоянная Договор №433/44 от 17.08.2015) КОМПАС-3D V15 (КОМПАС-Автопроект КОМПАС 3D V14 АСКОН МЦ-14-00430 01.01.2010 постоянная) Mathcad 14
	<p style="text-align: center;">Аудитория 238 а</p> <p>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 pH – мяса, микроскоп «Биолам» Р-11 № 922305, Редуктазник Р-2, весы ВЛТК-500, электрод для измерения pH – 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 style="text-align: center;">Аудитория 133</p> <p>Кабинет для самостоятельной работы. Микроскопы, микротомы, сушильные шкафы, оборудование и реактивы для гистологического исследования, дистиллятор</p>	

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	<p style="text-align: center;">Аудитория 238 а</p> <p>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>	
Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	<p style="text-align: center;">Аудитория 440</p> <p>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>	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 Academic Open License, Windows Prof 7 Academic Open License 64407027,47105956
Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	<p style="text-align: center;">Аудитория 117</p> <p>Компьютер i7/4/500, Компьютер Celeron 2.8/512/360, Паяльная станция, осциллограф, мультиметр, микроскоп</p>	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 специальности 36.05.01 Ветеринария, направленность (профиль) «Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Рабочая программа дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Составитель (и)

к.в.н., доцент кафедры эпизоотологии,

паразитологии и микробиологии _____ Якубовская М.Ю.

Заведующий кафедрой эпизоотологии,

паразитологии и микробиологии _____ Трескин М.С.