

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Волхонов Михаил Станиславович

Должность: Врио ректора

Дата подписания: 28.06.2024 16:06:05

Уникальный программный ключ:

b2dc754702040c2b9ec58d577a1b983ee223ea27b39b45a8c272d0b1bc6c81

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

_____/Сморчкова А.С./

«14» мая 2024 года

Утверждаю:

Декан факультета ветеринарной
медицины и зоотехнии

_____/Горбунова Н.П./

«15» мая 2024 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология мяса и мясных продуктов

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 управления технологическими процессами в мясной промышленности, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технических решений, направленных на рациональное использование сырья и получения продуктов с заданными качественными характеристиками.

Задачи дисциплины:

- дать обучающимся знания современных технологий, процессов и режимов производства мяса и мясных продуктов, для решения профессиональных задач;
- научить обучающихся применять новейшие средства и методики оценки качества поступающего мяса и мясных продуктов;
- подготовить обучающихся к деятельности по совершенствованию действующих технологических процессов на базе правильного подхода, направленного на повышения объемов производства и качества выпускаемой продукции;
- научить оценивать качество поступающего сырья и готовых продуктов в соответствии с действующей нормативно-технической документацией.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

2.1. Дисциплина Б1.В.1.ДВ.06.03.06 Технология мяса и мясных продуктов 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:

- *Анатомия животных;*
- *Ветеринарная микробиология и микология;*
- *Ветеринарно-санитарная экспертиза;*
- *Физиология и этология животных;*
- *Патологическая анатомия и судебно-ветеринарная экспертиза.*

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

- *Организация ветеринарного дела;*
- *Производственный ветеринарно-санитарный контроль;*
- *Эпизоотология и инфекционные болезни;*
- *Стандартизация, сертификация, управления качеством продуктов животного происхождения.*

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 Управление системой 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; -порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений;

		<p>-нормативные показатели параметров микроклимата в животноводческих помещениях;</p> <p>-виды противоэпизоотических мероприятий и требования к их проведению в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, наставлениями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных;</p> <p>-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;</p> <p>-виды мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;</p> <p>-требования охраны труда в объеме, необходимом для выполнения должностных обязанностей.</p> <p>ПКос-3.2 ИД-2 ПКос-3</p> <p>Уметь:</p> <p>-осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий;</p> <p>-оценивать влияние условий содержания и кормления животных на состояние их здоровья в рамках реализации планов мероприятий по профилактике заболеваний животных;</p> <p>-осуществлять ветеринарный контроль качества и заготовки кормов для животных с целью обеспечения их ветеринарно-санитарной безопасности в рамках реализации планов мероприятий по</p>
--	--	--

		<p>профилактике заболеваний животных;</p> <p>-проводить беседы, лекции, семинары для работников организации с целью разъяснения принципов работы по профилактике заболеваний животных;</p> <p>-оценивать эффективность проведенных профилактических мероприятий и способов их осуществления.</p> <p>ПКос-3.3 ИД-3 ПКос-3</p> <p>Владеть:</p> <p>-проведением проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных, планом ветеринарно-санитарных мероприятий;</p> <p>-навыками общего контроля реализации мероприятий по защите организации от заноса инфекционных и инвазионных болезней в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий;</p> <p>-организацией контроля организационно-технических, зоотехнических и ветеринарных мероприятий, направленных на профилактику незаразных болезней в соответствии с планом профилактики незаразных болезней животных;</p> <p>-составлением плана диспансеризации животных с учетом их видов и назначения;</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>
--	--	---

В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ СТУДЕНТ ДОЛЖЕН:

Знать

- методы сбора и анализа информации при ветеринарном планировании;
 - порядок проведения внутреннего контроля ветеринарно-санитарного состояния объекта и микроклимата животноводческих помещений;
 - порядок предубойного ветеринарного осмотра животных;
 - требования к состоянию предубойных животных;
 - формы описи убойных животных, журнала учета, результата предубойного осмотра;
 - признаки патоморфологических изменений, а также 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

- осуществлять сбор и анализ информации, в том числе данных ветеринарной статистики, необходимой для планирования профилактических противоэпизоотических мероприятий, профилактики незаразных болезней животных, ветеринарно-санитарных мероприятий;
 - 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

- навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных;
- навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя;
- техникой отбора проб мяса и продуктов убоя;
- навыками проведения лабораторных исследований;
- организацией клеймения мяса и мясопродуктов;
- организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя;
- проведением проверки ветеринарно-санитарного состояния и микроклимата животноводческих помещений в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий, планом профилактики незаразных болезней животных, планом ветеринарно-санитарных мероприятий;
 - навыками общего контроля реализации мероприятий по защите организации от заноса инфекционных и инвазионных болезней в соответствии с планом противоэпизоотических мероприятий.

4. Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма промежуточной аттестации - экзамен.

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам
		10
Контактная работа – всего	36,9	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		5	5
Подготовка к практическим занятиям		15	15
Самостоятельное изучение учебного материала		10	10
Форма промежуточной аттестации	зачет (З)*		
	экзамен (Э)*	5,1	5,1
Общая трудоемкость / контактная работа	часов	72/36,9	72/36,9
	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.	10	Раздел 1. Введение. Предмет и задачи курса «Технология мяса и мясных продуктов».	2	-	-	-	2	
2.	10	Раздел 2. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов.	2	-	-	4	6	
3.	10	Раздел 3. Технология производства цельномышечной продукции. Промышленная разделка туш	2	4	-	4	10	опрос
4.	10	Раздел 4. Производство полуфабрикатов	2	4	-	4	10	оформление реферата на тему «Технические требования к полуфабрикатам». защита лабораторной работы «Контроль качества полуфабрикатов»
5.	10	Раздел 5. Производство колбасных изделий	2	4	-	8	14	оформление реферата на тему: «Особенности процесса производства вареных, варенокопченых, полукопченых и сырокопч

№ 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	
								еных колбас». Защита лабораторной работы «Техномический контроль колбас»
6.	10	Раздел 6. Технология производства мясных баночных консервов	4	4	-	8	16	письменное тестирование, собеседование
7.	10	Раздел 7. Технология производства мяса птицы	4	2	-	7,1	18,1	Оформление реферата на тему «Способы переработки птицы при различных заболеваниях». Защита лабораторной работы «Исследование мяса птицы». Итоговое тестирование и опрос
8.	10	Консультации	-	-	0,9	-	0,9	
		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 3. Технология производства цельномышечной продукции. Промышленная разделка туш	2.1. Сортовая характеристика мяса.	1
			2.2. Принципы и схемы разделки туш говядины, свинины, баранины.	1
			2.3. Особенности производства цельномышечной продукции	2
2.	10	Раздел 4. Производство полуфабрикатов	4.1. Ассортимент полуфабрикатов. Требования к сырью для производства полуфабрикатов.	1
			4.2. Технические требования к полуфабрикатам разных ассортиментных групп.	1
			4.3. Контроль качества полуфабрикатов. Упаковка и хранение продуктов в газовых средах и под вакуумом. Сублимационная сушка мяса.	2
3.	10	Раздел 5. Производство колбасных изделий.	5.1. Общая характеристика колбасных изделий. Организация промышленного производства.	2
			5.2. Технохимический контроль качества вареных, полукопченых, копченых, сырокопченых колбас.	2
4.	10	Раздел 6. Технология производства мясных баночных консервов	6.1. Виды брака баночных консервов, причины, пути предотвращения.	2
			6.2. Исследование баночных консервов (органолептические свойства, технохимический контроль качества)	2
5.	10	Раздел 7. Технология производства мяса птицы	7.1. Технологические этапы переработки птицы.	0,5
			7.2. Производство яйцепродуктов	0,5
			7.3. Исследование мяса птицы (определение органолептических свойств и технохимические качества)	1
		ИТОГО:		18

5.3. Примерная тематика курсовых проектов (работ) не предусмотрено

5.4. Самостоятельная работа студента

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела (темы) дисциплины	Виды СР	Всего часов
1.	10	Раздел 2. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов	1.1. Самостоятельное изучение материала «Способы получения холода. Классификация мяса по термическому состоянию». «Способы охлаждения мяса,	4

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела (темы) дисциплины	Виды СР	Всего часов
			интенсификация процесса». «Способы размораживания мяса». 1.2. Подготовка к контрольным испытаниям	
2.	10	Раздел 3. Технология производства цельномышечной продукции. Промышленная разделка туш	3.1. Самостоятельное изучение материала «Сортовая характеристика туш. Роль белков в питании» 3.2. Подготовка к занятию: «Принципы и схемы разделки туш говядины, свинины, баранины» 3.3. Подготовка к контрольным испытаниям	4
3.	10	Раздел 4. Производство полуфабрикатов	4.1. Оформление реферата на тему: «Технические требования к полуфабрикатам». 4.2. Подготовка к занятию «Контроль качества полуфабрикатов. Упаковка и хранение продуктов в газовых средах и под вакуумом. Сублимационная сушка мяса». 4.3. Подготовка к контрольным испытаниям	4
4.	10	Раздел 5. Производство колбасных изделий	5.1. Оформление реферата на тему: «Особенности процесса приготовления вареных, варено-копченых, полукопченых и сырокопченых колбас». 5.2. Самостоятельное изучение материала «Влияние добавок на качество колбасных изделий». 5.3. Подготовка к контрольным испытаниям	8
5.	10	Раздел 6. Технология производства мясных баночных консервов	6.1. Самостоятельное изучение материала на тему: «Методы определения качества мясных консервов». 6.2. Подготовка к занятию «Исследование баночных консервов (органолептические свойства, теххимический контроль качества)» 6.3. Подготовка к контрольным испытаниям	8

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела (темы) дисциплины	Виды СР	Всего часов
6.	10	Раздел 7. Технология производства мяса птицы	7.1. Самостоятельное изучение материала: «Способы переработки мяса птицы». 7.2. Подготовка к занятию «Исследование мяса птицы» 7.3. Подготовка реферата на тему «Способы переработки птицы при различных заболеваниях». 7.4. Подготовка к контрольным испытаниям	7,1
ИТОГО				35,1

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы	Количество экземпляров
1.	Комлацкий, В.И. Технология предприятий по переработке животноводческой продукции : учебник / В. И. Комлацкий, Т. А. Хорошайло. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 216 с. : ил. - ISBN 978-5-8114-5391-7. - Текст: электронный. - URL: https://e.lanbook.com/reader/book/152603/#4 . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей.	Неограниченный доступ
2.	Родионов, Г. В. Технология производства говядины : учебник / Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, В. И. Остроухова. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 120 с. - ISBN 978-5-8114-7225-3. - Текст: электронный. - URL: https://e.lanbook.com/reader/book/156412/#1 . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей.	Неограниченный доступ
3.	Колосов, Ю. А. Технология производства шерсти и баранины : учебник / Ю. А. Колосов, В. В. Абонеев. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 184 с. : ил. - ISBN 978-5-8114-5681-9. - Текст: электронный. - URL: https://e.lanbook.com/reader/book/156396/#2 . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей.	Неограниченный доступ
4.	Калмыкова, О. А. Технологические основы производства мяса крупного рогатого скота : учебное пособие для вузов / О. А. Калмыкова, И. П. Прохоров. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 120 с. - ISBN 978-5-8114-7812-5. - Текст : электронный. - URL: https://e.lanbook.com/reader/book/178995/#1 . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей.	Неограниченный доступ
5.	Технология мяса и мясных продуктов : лабораторный практикум для самостоятельного изучения дисциплины и проведения лабораторно-практических занятий для студентов, обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария, специализации «Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов» очной формы обучения / Якубовская М. Ю. ; Королева С. Н. ; Малахова Л. В. ; Костромская ГСХА. Кафедра эпизоотологии, паразитологии и микробиологии. - Караваево : Костромская ГСХА, 2021. - Текст : электронный. - URL: http://lib.ksaa.edu.ru/marcweb/books/metod/M21_4384.pdf . - Режим доступа: для авториз. пользователей. - M122.	Неограниченный доступ
6.	Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие для вузов / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 336 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1328-7. - Текст: электронный. - URL: https://reader.lanbook.com/book/211040#2 . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей.	Неограниченный доступ
7.	Исхаков, Р.С. Научно-практическое обоснование интенсификации производства говядины при рациональном использовании генетического потенциала крупного рогатого скота : монография / Р. С. Исхаков, Х. Х. Тагиров. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург : Лань, 2018. - 284 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/102219/#4 , требуется регистрация. - Яз. рус. - Загл. с экрана. - ISBN 978-5-8114-2826	Неограниченный доступ

№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы	Количество экземпляров
8.	Технологическая модернизация и реконструкция ферм крупного рогатого скота : монография / В. И. Трухачев [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 296 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-3808-2. - Текст: электронный. - URL: https://e.lanbook.com/reader/book/126926/#2 . - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.	Неограниченный доступ
9.	Кобцев, М.Ф. Практикум по скотоводству и технологии производства молока и говядины : учебное пособие для студентов вузов / М. Ф. Кобцев, Г. И. Рагимов, О. А. Иванова. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 192 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-5150-0. - Текст: электронный. - URL: https://e.lanbook.com/reader/book/133480/#2 . - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.	Неограниченный доступ
10.	Производство высококачественной говядины с использованием генофонда абердин-ангусской и герефордской пород : монография / Лебедев Е.Я. [и др.]. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 144 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-4009-2. - Текст: электронный. - URL: https://e.lanbook.com/reader/book/139307/#2 . - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.	Неограниченный доступ
11.	Шевхужев, А.Ф. Мясное скотоводство и производство говядины : учебник / А. Ф. Шевхужев, Г. П. Легошин. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 380 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-5288-0. - Текст: электронный. - URL: https://e.lanbook.com/reader/book/139279/#1 . - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.	Неограниченный доступ
12.	Сафронов, С. Л. Мясное скотоводство. Практикум : учебное пособие для вузов / С. Л. Сафронов, Н. Д. Виноградова. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 216 с. : (вклейка 12 с.). - ISBN 978-5-8114-6932-1. - Текст: электронный. - URL: https://e.lanbook.com/reader/book/165818/#2 . - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.	Неограниченный доступ
13.	Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 176 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1452-9. - Текст: электронный. - URL: https://e.lanbook.com/reader/book/168520/#4 . - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.	Неограниченный доступ
14.	Мишанин, Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 720 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-8337-2. - Текст: электронный. - URL: https://e.lanbook.com/reader/book/175152/#2 . - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.	Неограниченный доступ
15.	Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие для вузов / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 336 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1328-7. - Текст: электронный. - URL: https://reader.lanbook.com/book/211040#2 . - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.	Неограниченный доступ

№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы	Количество экземпляров
16.	Забашта, А. Г. Оценка продуктов из мяса по физико-химическим показателям : учебное пособие для вузов / А. Г. Забашта. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 136 с. - ISBN 978-5-8114-9533-7. — Текст : электронный. — URL: https://reader.lanbook.com/book/233213 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	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 № 7373 от 09.10.2023, 1 год
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 250-499 Node 1 year Educational Renewal License	ООО «ДримСофт», договор № 54 от 12.04.2024, 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 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	<p>Аудитория 238 а</p> <p>Учебная лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p>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,</p>	

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
	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 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

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
	<p>Аудитория 238 а</p> <p>Учебная лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p>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>	
Учебные аудитории для групповых и	Аудитория 238 а	

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
индивидуальных консультаций, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	<p>Учебная лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p>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>	
Помещения для хранения и профилактического	<p>Аудитория 440</p> <p>Сервер RStyle , Сервер DEPO, Сервер IntelP4308, Компьютер i5/8G/1TB,</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</p>

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
обслуживания учебного оборудования	Компьютер i5/8/500G, Компьютер i5/8/500G, Компьютер E6850/4/500G, Компьютер i5/4/500G	Office 2013 Russian Academic 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 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 _____

Королева С.Н.