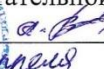


**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
Казанская государственная академия ветеринарной медицины  
имени Н.Э. Баумана**



«УТВЕРЖДАЮ»  
Проректор по учебной и  
воспитательной работе  
профессор  А.Х. Волков  
«12» апреля 2020 год

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Б1.О.22 Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы»

Образовательная программа	<u>35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»</u>
Направленность	<u>Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства</u>
Квалификация выпускника	<u>Бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная / заочная</u>

г. Казань, 2020

Рабочая программа дисциплины «Б1.О.22 Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы»

Составила Юсупова профессор Г.Р. Юсупова

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы  
протокол № 12  
«14» апреля 2020 г.

Зав. кафедрой, профессор А.Х. Волков А.Х. Волков

Одобрена на заседании методического совета факультета протокол № 7

Председатель методической комиссии,  
профессор Р.И. Михайлова Р.И. Михайлова  
«20» апреля 2020 г.

Декан факультета биотехнологии и стандартизации,  
доцент Р.Н. Файзрахманов Р.Н. Файзрахманов  
«20» апреля 2020 г.

Согласовано:

Заведующий Харисова Ч.А. Харисова  
библиотекой  
«16» апреля 2020 г.

## Содержание

- 1 Цели и задачи дисциплины
- 2 Место дисциплины в структуре ООП
- 3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия
- 4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)
5. Язык(и) преподавания
6. Структура и содержание дисциплины (модуля)
  - 6.1. Структура дисциплины (модуля)
  - 6.2. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) и видам занятий
  - 6.3 Лекционные занятия
  - 6.4 Практические занятия
  - 6.5 Самостоятельная работа
- 7 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
  - 7.1 Литература
  - 7.2 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям
  - 7.3 Программное обеспечение и интернет-ресурсы
- 8 Материально-техническое обеспечение дисциплины

## **1 Цели и задачи дисциплины**

Цель дисциплины - подготовить специалиста, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, способного дать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

Задачи:

- изучение основных понятий и правовых аспектов обеспечения контроля и надзора за качеством и безопасностью мясной продукции;
- изучение правил использования условно годного сырья, и сырья подлежащего утилизации;
- приобретение навыков решать основные вопросы, связанные с контролем за качеством и безопасностью продукции животного происхождения;
- уметь в производственных условиях применять методы контроля и оценки сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения;
- освоить проведение ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;
- приобрести навыки по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств и проводить ветеринарно-санитарные мероприятия в случаях обнаружения болезней животных, опасных для человека.

## **2 Место дисциплины в структуре ООП**

Дисциплина «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» представляет собой самостоятельную дисциплину, выступающую составной частью образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и относится к блоку 1 – дисциплины, обязательная часть основной образовательной программы, код дисциплины - Б1.О.22.

## **3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия**

До освоения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями ОПК-1, ОПК-5.

Обучающийся должен

**ЗНАТЬ:**

общее представление о деятельности клеток, тканей, органов, систем органов и целостного организма, механизмов нейрогуморальной регуляции физиологических процессов и функций сельскохозяйственных животных;

**УМЕТЬ:**

использовать основы физиологических процессов, механизмов нейрогуморальной регуляции в производстве продукции животноводства;

**ВЛАДЕТЬ**

навыками по исследованию основных физиологических понятий и умений использования знаний физиологии в практике животноводства.

#### **4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)**

В результате освоения дисциплины «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общефессиональных компетенций (ОПК):

**ОПК-2** Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;

профессиональных компетенций (ПК):

**ПК-7** Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

<b>Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)</b>	<b>Индикатор достижений</b>	<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций</b>
<p>ОПК-2</p> <p>Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную</p>	<p>ИД-1<sub>ОПК-2</sub> Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области</p>	<p><b>ИД1<sub>(ОПК-2)</sub></b> Знать Нормативно-техническую документацию производства и переработки продуктов животноводства. Нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила при ветеринарно-санитарной экспертизе сырья и продукции</p>

<p>документацию в профессиональной деятельности</p>	<p>растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>растительного и животного происхождения; ИД1 (ОПК-2) Уметь осуществлять технологический контроль качества и безопасности сырья и продукции растительного и животного происхождения; Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продукции животноводства, растениеводства, пчеловодства и водного промысла. Организовать контроль технологических процессов по производству, переработке, транспортировке и реализации продукции растениеводства и животноводства в соответствии с системой ХАСПП; ИД1 (ОПК-2) Владеть Методиками проведения исследований ветеринарно-санитарной экспертизы, анализа контроля качества сырья и продуктов животноводства: навыками составления производственной документации установленной отчетности.</p>
<p>ПК-7 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>ИД-1<sub>ПК-7</sub> Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>ИД1 (ПК-7) Знать наиболее важные и распространенные незаразные, инфекционные и паразитарные болезни, причины их возникновения и меры предупреждения; виды безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; принципы обеспечения безопасности сырья и продуктов животного и</p>

		<p>растительного происхождения; способы утилизации и уничтожения биологических отходов; средства и методы дезинфекции, дезинсекции и дезодорации;</p> <p>ИД1 (ПК-7) Уметь распознавать основные признаки болезни животного и пользоваться методам личной профилактики и техники безопасности; осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения; использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности;</p> <p>ИД1 (ПК-7) Владеть методологией разработки и поддержания конкретного ветеринарно-санитарного режима на животноводческом предприятии для обеспечения безопасного производства сельскохозяйственного сырья и продуктов; методиками определения показателей качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения на поднадзорных Россельхознадзору объектах; основными законодательными и нормативными документами в области обеспечения</p>
--	--	---

		биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения; - современными методами контроля безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
--	--	---

## 5. Язык(и) преподавания

Образовательная деятельность по образовательной программе направления подготовки бакалавров 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» дисциплины «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» осуществляется на государственном языке Российской Федерации – русском.

## 6. Структура и содержание дисциплины (модуля)

### 6.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 3 зачетные единицы, всего 108 часов, из которых 54 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (18 часов занятия лекционного типа, 36 часов практические занятия), 27 часов составляет самостоятельная работа обучающегося для очной формы обучения. Также 27 часов – контроль. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 16 часов обучающегося с преподавателем (6 часов занятия лекционного типа, 10 часов практические занятия), 83 час составляет самостоятельная работа, 9 часов на контроль.

Вид учебной работы	Всего зачетных единиц	Всего часов		Семестры			
		очная	заочная	очная		заочная	
				4		3 курс	
ОБЩАЯ ТРУДОЕМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), в т.ч. по РУП:	3	108	108	4	-	-	-
КОНТАКТНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ		54	16	54	-	16	-



Лекции (Лк)		18	6	18	-	6	-
Практические (семинарские) занятия (ПЗ)		36	10	36	-	10	-
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ		27	83	27	-	83	-
Контроль		27	9	27		9	
ВИД ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ (Э – экзамен)		Э	Э	Э		Э	

## 6.2. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) и видам занятий

Наименование и краткое содержание разделов и тем дисциплины (модуля), форма промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)	Всего (часы)	В том числе								Формируемые результаты обучения (знания, умения, навыки)	Применяемые образовательные технологии	Оценочные средства	
		Контактная работа (работа во взаимодействии с преподавателем) (часы), из них				Самостоятельная работа обучающегося (часы), из них							
		Занятия лекционного типа	Занятия практического / семинарского типа	Лабораторные работы	Групповые консультации	Всего	Выполнение домашних заданий	Самостоятельное изучение теоретического материала	Подготовка рефератов и т.п.				Всего
Раздел 1. Введение в основы ветеринарии Незаразные, инфекционные и инвазионные болезни	20	6/ 2	8/2	-	-	14/ 4	-	6/6	-	6/ 6	ИД1 (ОПК-2) ИД1 (ПК-7)	ИКТ <sup>5</sup>	ОС1, ОС3

Раздел 2. Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к сырью и продукции животного и растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	34	8/ 2	12/ 4	-	-	20/ 6	-	14/3 9	-	1 4/ 3 9	ИД1 (ОПК-2) ИД1 (ПК-7)	ИКТ <sup>5</sup>	ОС1, ОС3
Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья животного и растительного происхождения.	27	4/ 2	16/ 4	-	-	20/ 6	-	7/38	-	7/ 3 8	ИД1 (ОПК-2) ИД1 (ПК-7)	ИКТ <sup>5</sup>	ОС1, ОС2 ОС3
Промежуточная аттестация <i>Экзамен</i>	27												ОС4
<b>Итого</b>	10 8	1 8/ 6	36/ 10			54/ 16		27/8 3		2 7/ 8 3			

Примечание\*

- 1) ОС1 - контрольный опрос по разделу
- 2) ОС2 – тест
- 3) ОС3 – выполнение индивидуального практического задания
- 4) ОС4 – вопросы для устного (письменного) экзамена
- 5) информационно-коммуникационные технологии (ИКТ)

### 6.3 Лекционные занятия

Номер раздела (темы)	Раздел дисциплины (модуля), тема лекции и их содержание	Объем в часах	
		Очн.	Заоч.
1.	Общее учение о болезни. Этиология. Патогенез. Общебиологическое определение здоровья и болезни. Классификация болезней. Понятие о патологическом процессе, патологическом состоянии, патологической реакции. Стадии болезни. Исход болезни. Признаки патологического процесса для диагностики наиболее распространенных заболеваний с.-х. животных.	2	2
2	Типические патологические процессы. Воспаление. Классификация и патогенез воспаления. Лихорадка. Классификация и патогенез лихорадки. Внутренние незаразные болезни животных. Болезни сердечно-сосудистой системы, органов дыхания, пищеварения. Диагностика этих заболеваний.	2	
3.	Эпизоотология. Антропозоозы: сибирская язва, туберкулез, бешенство, стригущий лишай. Общая эпизоотология. Эпизоотический процесс. Триада инфекционного процесса. Эпизоотический очаг. Основные отличия при диагностике инфекционных болезней. Классификация инфекций. Приемы безопасного производства сельскохозяйственного сырья и продуктов. Паразитология. Инвазии. Гельминтозы. Учение о паразитизме. Особенности паразитарных болезней.	2	
4.	Государственное регулирование качества и безопасности пищевой продукции в России. Нормативные документы, ветеринарные правила, ГОСТы, СанПин, ТР ТС.	2	
5.	Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов.	2	2
6.	Морфология и химия мяса. Основы товароведения и стандартизации. Клеймение. Изменения в мясе после убоя, при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов.	4	
7.	Ветеринарно-санитарная Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы и	2	

	птицепродуктов. Экспертиза мяса пресноводной и морской рыбы.		
8.	Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.	2	2
	Итого	18	6

#### 6.4 Практические занятия

Номер раздела (темы)	Тема занятия	Объем в часах	
		Очн.	Заоч.
1.	Организация ветеринарной службы. Закон РФ и РТ о ветеринарии. Ветеринарный Устав. Организация ветеринарной службы и ее основные задачи. Техника безопасности при работе с животными и соблюдение правил личной гигиены при диагностике распространенных заболеваний с/х животных.	2	2
2	Фармакология. Лекарственные формы, дозы и методы введения. Студенты изучают формы лекарственных веществ и производят расчет дозы. Осваивают технику приготовления некоторых простых форм растворов, настоев, отваров и других форм, необходимых для оказания первой ветеринарной помощи.	2	
3	Хирургия. Асептика. Антисептика. Хирургический инструментарий. Студенты знакомятся с основными хирургическими инструментами. Практически выполняют элементы асептики и антисептики - обработку рук, стерилизацию инструментов, шовного и перевязочного материала и операционного поля. Выполняют несколько видов различных повязок, необходимых при оказании первой ветеринарной помощи.	4	
4	Методика и техника послеубойного исследования органов и туш убойных животных. Исследование мяса на свежесть. Исследование мяса больных животных.	4	2
5	Исследование мяса на трихинеллез и	2	2

	цистицеркоз.		
6	Бактериологическое исследование мяса. Отбор проб и схема проведения бактериологического исследования. Определение видовой принадлежности мяса.	2	
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.	2	
8	Санитарное исследование пищевых животных жиров. Ветеринарно-санитарная оценка субпродуктов по ГОСТам.	2	
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.	2	
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов.	2	2
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Определение натуральности и некоторых примесей в нем. Определение санитарного качества молока.	8	2
12	Органолептические и лабораторные методы определения качества меда.	4	
	Итого	36	10

### 6.5 Самостоятельная работа

Номер раздела (темы)	Тема	Объем в часах	
		Очн.	Заоч.
1.	Введение в основы ветеринарии Незаразные болезни	2	2
2	Инфекционные болезни	2	2
3	Инвазионные болезни	2	2
4	Убойные животные. Виды транспортировки убойных животных. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним. Транспортные документы.	2	2
5	Основы технологии и переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах. Предубойный ветеринарный осмотр и подготовка животных к переработке. Методы убоя животных.	2	6
6	Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов животных. Значение лимфатической системы для ветеринарной экспертизы.	2	6

7	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях. Классификация инфекционных болезней по степени опасности для человека. Инфекционные болезни, при которых убой запрещен.	2	6
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней. Классификация паразитарных болезней по степени опасности для человека. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении болезней животных, не передающихся человеку через мясо.	1	6
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при поражении ионизирующей радиацией.	2	7
10	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.	1	6
11	Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов.	2	8
12	Санитарно-гигиенический режим получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, хранение и транспортировка, пороки молока. Способы и режимы обезвреживания молока больных животных.	1	6
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса пресноводной и морской рыбы. Санитарная оценка мяса пресноводной и морской рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях.	2	8
14	Ветеринарно-санитарный контроль в кишечном цехе. Переработка пищевых субпродуктов. Классификация, пищевая ценность и требования к качеству мясных субпродуктов. Переработка крови для пищевых и фармацевтических целей; для кормовых и технических целей.	2	8
15	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов, нутрий и диких животных.	2	8
	Итого	27	83

## 7 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля) «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы»

### 7.1 Литература

При изучении дисциплины «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» в качестве источников информации рекомендуется использовать следующую литературу.

Источники информации	Кол-во экз.
Основы ветеринарии/В.К. Кретинин, В.Т. Кумков, В.А. Петров, А.К. Джавадо – М.: КолосС, 2006. – 384 с.	<b>60</b> в библиотеке Казанской ГАВМ
Дюльгер, Г.П. Основы ветеринарии [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.П. Дюльгер, Г.П. Табаков. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 476 с.	Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/103136">https://e.lanbook.com/book/103136</a> .
Дюльгер, Г.П. Основы ветеринарии [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.П. Дюльгер, Г.П. Табаков. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с.	Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/12972">https://e.lanbook.com/book/12972</a> .
Основы ветеринарии: учебник / ред. Т. Е. Бурделев. - М. : Колос, 1978. - 432 с. : ил.	215
Житенко П.В., Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов : в 2-х т. / Общественная академия сельскохозяйственных наук. - 3-е изд. - М. : КомСнаб. Том II : Частная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства / П. В. Житенко, Б. К. Ильясов, В. И. Бурков ; ред.: К. Е. Елемесова, Н. Ф. Шуклина, С. К. Кирикбаева. - 2005. - 520 с.	50 в ФГБВУ КГАВМ <a href="http://lib.ksavm.senet.ru/cgi-bin/irbis64r_12/cgiirbis_64.exe">http://lib.ksavm.senet.ru/cgi-bin/irbis64r_12/cgiirbis_64.exe</a>
Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум. [Электронный ресурс] / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 240 с.	Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/book/4980">http://e.lanbook.com/book/4980</a> — Загл. с экрана.

### 7.2 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Папуниди Э.К. Ветеринарно-санитарный производственный контроль качества на перерабатывающих предприятиях / Э.К. Папуниди, А.Х. Волков, Г.Р. Юсупова // Учебное пособие, Казань.-Центр информационных технологий ФГОУ ВПО КГАВМ 2015. – 96 с. [http://e-books.ksavm.senet.ru/Books/vse/veterinarno-sanitarnyy\\_proizvodstvennyy\\_.pdf](http://e-books.ksavm.senet.ru/Books/vse/veterinarno-sanitarnyy_proizvodstvennyy_.pdf)

2. Папуниди Э.К., Физико-химические и биохимические аспекты производства мяса и мясных продуктов с основами ветеринарно-

санитарной экспертизы / Э.К.Папуниди, , А.Х. Волков, О.Т. Муллакаев, Г.Р.Юсупова, Л.Ф.Якупова // Учебное пособие,Казань.- КГАВМ.-2011 г.- 111с .

3.Папуниди Э.К., Ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведение продуктов убоя птицы / Э.К.Папуниди, , А.Х. Волков, О.Т. Муллакаев, Г.Р.Юсупова, Л.Ф.Якупова // Учебное пособие,Казань.- КГАВМ.-2010 г.- 55с.

4. Папуниди Э.К., Физико-химические методы исследования / Э.К.Папуниди, , А.Х. Волков, Г.Р.Юсупова, Л.Ф.Якупова // Учебное пособие,Казань.- КГАВМ.-2013 г.- 123с .

5.Микробиологический контроль мяса животных птицы, яиц и продуктов их переработки:учебное пособие/сост. Р.Г. Госманов, А.К. Галиуллин, Ф.М. Нургалиев, А.Х.Волков,Г.Р. Юсупова.- Казань,2016.- 59с.  
<http://e-books.ksavm.senet.ru/>

6.Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов: учебное пособие/сост. А.Х. Волков, Э.К. Папуниди, Г.Р. Юсупова.- Казань,2015. - 116с. <http://e-books.ksavm.senet.ru/>

7.Товароведная и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов учебное пособие/сост. А.Х.Волков,Л.Ф.Якупова, Э.К.Папуниди, Г.Р. Юсупова.- Казань,2018.- 144с. <http://e-books.ksavm.senet.ru/>

### **7.3 Программное обеспечение и интернет-ресурсы**

Для обеспечения учебного процесса необходимо располагать компьютерным классом с ПК. В процессе обучения необходимо использовать обучающие и контролирующие программы.

- Электронный каталог ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ - <http://lib.ksavm.senet.ru/>
- Электронная библиотека Казанской ГАВМ – <http://e-books.ksavm.senet.ru/>
- Научная электронная библиотека e.LIBRARY.RU - <http://elibrary.ru> (подписка на журналы)
- База данных «Агропром зарубежом» <http://polpred.com>
- Электронно-библиотечная система «IPRbooks» - <http://www.iprbookshop.ru>
- Электронно-библиотечная система издательства «Лань» - <http://www.e.lanbook.com>
- Электронная библиотечная система «Юрайт» - <https://biblio-online.ru/>
- Электронная библиотечная система «Библиокомплектатор»- <http://www.bibliocomplectator.ru/>
- Зарубежная база данных реферируемых научных журналов Agris - <http://agris.fao.org/>
- Scopus - <https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic>
- Web of Science - <http://apps.webofknowledge.com/>



## 8 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы»

Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	<b>Учебная аудитория № 118</b> для проведения занятий лекционного типа.	Столы, стулья для обучающихся, стол для преподавателя, трибуна для чтения лекций для преподавателя, доска аудиторная, проектор, экран для проектора, ноутбук Samsung NP-R540 с выходом в Интернет	1. Microsoft Windows Vista Home Premium, код продукта: 89578-OEM-7313842-52422, бессрочная; 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная
	<b>Учебная аудитория № 109</b> для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации.	Столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя, доска аудиторная, компьютеры с выходом в интернет, доска аудиторная, компьютерные столы, ноутбук, лабораторный стол, мобильное мультимедийное оборудование: проектор Beng PB6210, Samsung TB-53501 P №3 ктв 6075054, электрофицированный макет.	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная Microsoft Windows 7 Домашняя базовая, код продукта: 00346-OEM-8992752-50013 (ноутбук) 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, лицензия № 42192934 от 21.06.2005, бессрочная
	<b>Учебная аудитория № 145</b> для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации.	Столы, стулья для обучающихся и для преподавателя; информационный стенд, доска аудиторная, - мультимедиа проектор Epson – WO5 (LCD 16^9 1280*800 с кронштейном, ноутбук Voyager, экран для проектора, стерилизатор горячим воздухом BinderED 53, плитка электрическая	1. Microsoft Windows Vista Home Basic, код продукта: 89572-OEM-7332166-00074 Microsoft Windows 8.1 Профессиональная, код продукта: 00261-50000-00000-AA249 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная

	<p><b>Специализированная лаборатория № 143</b></p>	<p>ZENCHА, столы лабораторные, столы компьютерные, доска аудиторная, умывальная раковина, столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя, центрифуга ЦЛ «ОКА», трихинеллоскоп Стейк -2, весы электронные CAS, водяная баня лабораторная WB -4, микроскопы.</p> <p>Комплект оборудования по оценке качества молока:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Анализатор молока Lactoscan САП, полуавтоматический аппарат экстракции по Сокслету АСВ – 6,</li> <li>карманный Ph - метр НІ 98103,</li> <li>люминископы Филін,</li> <li>полямер портативный Винни, прибор для определения влажности пищевого сырья Элекс – 7,</li> <li>проекционный трихинелоскоп Стейк № 0815, анализатор молока Соматос – мини, анализаторы молока Клевер 1 М, анализатор молока Лактан 1-4 модель 230, анализатор молока Соматос, индикатор маститного молока Мастит – тест, ионометрический измеритель кислотности Статус 2, РН -метр для молока НІ 99161, РН - метр для мяса рН - 150 МИ, трихинелоскоп Стейк -2, холодильник DON-290 В, шкаф сушильный ШС -80-01 СПУ, экотестеры СОЭКС -2, овоскоп ОВ -10, прибор для определения качества яиц ПКЯ – 10, плитка</li> </ul>	
--	--	---	--

	<p>электрическая ZENCHA, плитки электрические EndtverSkylineEP – 17W, водяные бани, мойка лабораторная ЛК -900, столы лабораторные ЛК - 1800, шкафы для лабораторной посуды ЛК -800, шкафы для химреактивов ЛК-800, весы электронные ВК 300, доска аудиторная, микроскопы Микромед Р -1, лабораторная посуда (колбы, стаканчики, пробирки, цилиндры, ОЧМ, воронки и т.д)</p> <p>Комплект оборудования для переработки молока:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сыроварняMR. Gradus 60л,</li> <li>центрифуга ЦЛ ОКА,</li> <li>рефрактометр ИРФ – 454 Б2М,</li> <li>облучатель бактерицидный АЗОВ ОБН – 150.</li> </ul> <p>Комплект оборудования по мясу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- шприц колбасный,</li> <li>машина для измельчения мяса МИМ-80,</li> <li>Стол холодильный Polair TM-2GN-G,</li> <li>куттер HKN-CL6,</li> <li>фаршемешалка AIRHOT MM-11,</li> <li>стол производственный,</li> <li>электроварка кухонная ЭВК-90/2П.</li> </ul> <p>Комплект оборудования по изготовлению кисломолочных продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- гомогенизатор – блендер SB -400,</li> <li>анализатор качества молока КЛЕВЕР - 2МЭ,</li> <li>сепаратор FJ 90/ FJ 130,</li> <li>маслобойка FJ 10,</li> <li>ручной пресс для сыра Milky,</li> <li>лира для сыра,</li> <li>щуп для сыра,</li> <li>форма для сыра, Эко Мини Пастеризатор FJ 15,</li> <li>йогурница Tefal,</li> <li>охладитель молока</li> </ul>	
--	---	--

	<p><b>Помещение № 101</b> для хранения и профилактического обслуживания оборудования.</p>	<p>открытого типа УОМ 100-5000, стол производственный</p> <p>Стеллажи для хранения оборудования, аппарат для вертикального электрофореза АПГЭ, лампа бестеневая, микротом- криостат МК – 2150, милливольтметр, рефрактометр (580315, ИРФ – 22), сахаромер Су 4683, спектрофотометр Сф – 26 – 01 150400, спектрофотометр СМ – 26, термостат для исследования гемокоаг, ФЭК – 56, центрифуга К – 24Д, электрокардиограф (ЭК 1К – 01, «малыш»), фонендоскоп ветеринарный, центрифуга (ОПН – 8 , ОПН – 3), электротермометр</p>	
	<p>Читальный зал библиотеки помещение для самостоятельной работы</p>	<p>Стулья, столы (на 120 посадочных мест), доска аудиторная, трибуна, видеопроектор, экран, ноутбук, набор учебно-наглядных пособий, фонд научной и учебной литературы, компьютеры с выходом в Интернет.</p>	<p>1. Microsoft Windows XPProfessional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; - Microsoft Windows 7 Professional, кодпродукта: 00371-868-0000007-85151 2. - Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; - MicrosoftOffice 2003, Лицензия № 19265901 от 21.06.2005, бессрочная 3. ООО «КонсультантПлюс. Информационные технологии». Дополнительное соглашение № 1 к Договору № И-00010567 от 26.12.2016г. оказания информационных услуг с использованием экземпляра(ов) Специального(ых) Выпуска(ов) Системы(м)</p>

			КонсультантПлюс 01.01.2020г.	от
--	--	--	---------------------------------	----

Программу разработал (а): \_\_\_\_\_ Юсупова Г.Р.