

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Проректор по учебно-воспитательной работе
и молодежной политике
доцент  Д.Н. Мингалеев
«25»  2023 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 (профиль)	<u>Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства</u>
Квалификация выпускника	<u>Бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная / заочная</u>

г. Казань, 2023

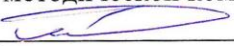
Рабочая программа дисциплины «Б1.О.22 Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы»

Составила  профессор Г.Р. Юсупова

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы
протокол № 4
«15» мая 2023 г.

Зав. кафедрой, профессор  А.Х. Волков

Одобрена на заседании методического совета факультета протокол № 8

Председатель методической комиссии,
профессор  Р.И. Михайлова
«22» мая 2023 г.

Декан факультета биотехнологии и стандартизации,
доцент  Р.Н. Файзрахманов
«25» мая 2023 г.

Согласовано:

Заведующий  Ч.А. Харисова
библиотекой
«22» мая 2023 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

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1ОПК-2 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства,	ИД-1ОПК-2 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 растительного и животного происхождения; ИД-1ОПК-2 Уметь осуществлять технологический контроль качества и

	переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	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; ИД-1_{ОПК-2} Владеть Методиками проведения исследований ветеринарно-санитарной экспертизы, анализа контроля качества сырья и продуктов животноводства: навыками составления производственной документации установленной отчетности.
ПК-7 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1 _{ПК-7} Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1_{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 растительного происхождения; способы утилизации и уничтожения биологических отходов; средства и методы дезинфекции, дезинсекции и дезодорации; ИД-1_{ПК-7} Уметь распознавать основные признаки болезни животного и пользоваться методами 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; ИД-1ПК-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 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, 27 часов – контроль обучающегося для очной формы обучения. Для заочной

формы обучения контактная работа составляет 16 часов обучающегося с преподавателем (6 часов занятия лекционного типа, 10 часов практические занятия), 83 часа составляет самостоятельная работа, 9 часов на контроль.

Вид учебной работы	Всего зачетн ых едини ц	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	ИД-10ПК-2 ИД-1ПК-7	ИКТ ⁵	ОС1, ОС3

Раздел 2. Требования ветеринарно- санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к сырью и продукции животного и растительного происхождения в соответствии с законодатель- ством 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	ИД- 1 _{ПК-2} ИД- 1 _{ПК-7}	ИКТ ⁵	ОС1, ОС3
Раздел 3. Ветеринарно- санитарная экспертиза сырья животного и растительного происхождения.	27	4/ 2	16/ 4	-	-	20/ 6	-	7/38	-	7/ 3 8	ИД- 1 _{ПК-2} ИД- 1 _{ПК-7}	ИКТ ⁵	ОС1, ОС2 ОС3
Промежуточн ая аттестация <i>Экзамен</i>	27										ИД- 1 _{ПК-2} ИД- 1 _{ПК-7}		ОС4
Итого	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, тестовые задания для устного 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. Антропозоонозы: 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.	2	

	Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы и 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., режим доступа
Основы ветеринарии / В.К. Кретинин, В.Т. Кумков, В.А. Петров, А.К. Джавадо – Москва: КолосС, 2006. – 384 с.	60 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Дюльгер, Г. П. Основы ветеринарии: учебное пособие для вузов / Г. П. Дюльгер, Г. П. Табаков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 476 с.	Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/146658
Дюльгер, Г. П. Основы ветеринарии: учебное пособие / Г. П. Дюльгер, Г. П. Табаков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 476 с.	Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/103136
Основы ветеринарии: учебник / ред. Т. Е. Бурделев. - Москва: Колос, 1978. - 432 с.	187 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Житенко П.В., Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов: в 2-х т. / Общественная академия сельскохозяйственных наук. - 3-е изд. - М.осква: 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.	47 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум: учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 240 с.	Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/171871

7.2 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1.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/>

2.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/>

3.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

Основные сведения об Электронно-библиотечной системе	Сведения о правообладателе электронно-библиотечной системы и заключенном с ним договоре, включая срок действия заключенного договора
«Издательство ЛАНЬ»	ООО «Издательство ЛАНЬ». Лицензионный договор № 641 от 26.12.2022 г. на предоставление права использования программного обеспечения Срок действия договора с 11.01.2023 г. по 10.01.2024 г.
«ЭБС ЛАНЬ»	ООО «ЭБС ЛАНЬ». Сетевая электронная библиотека аграрных вузов Договор № к13/06-2019 на оказание услуг от 13.06.2019 г. Срок действия договора 5 лет
«Электронное издательство ЮРАЙТ»	ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ». Лицензионный договор № 429 от 29.11.2022 г. Срок действия договора с 11.01.2023 г. по 10.01.2024 г.
Цифровой образовательный ресурс IPRsmart	ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа». На Цифровой образовательный ресурс IPRsmart, электронная библиотечная система «Автоматизированная система управления Цифровой библиотекой IPRsmart (АСУ IPRsmart). Лицензионный договор № 10364/23К от 06.06.2023 г. Срок действия договора с 18.06.2023 г. по 17.06.2024 г.
«ПОЛПРЕД Справочники»	ООО «ПОЛПРЕД Справочники» Соглашение о бесплатном тестовом доступе к Polped.com Обзор СМИ от 22.05.2018 г. Срок действия – бессрочный

Национальная электронная библиотека НЭБ	Национальная электронная библиотека НЭБ (ФГБУ «Российская государственная библиотека») Договор № 101/04/0344/-П о подключении к НЭБ и о предоставлении доступа к объектам НЭБ от 16.07.2018 г. Срок действия – бессрочный
eLIBRARY.RU	ООО «НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА» Лицензионное соглашение № 14717 от 27.01.2017 г. Срок действия – бессрочный
Программное обеспечение «Антиплагиат.ВУЗ»	Программное обеспечение «Антиплагиат.ВУЗ» Лицензионный договор № 5368 на программное обеспечение «Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат.ВУЗ 4.0» от 15.08.2022 г. Срок действия договора с 01.09.2022 г. по 01.09.2023 г.
«ВКР-СМАРТ»	ООО «Профобразование» «ВКР-СМАРТ» - «умная» система проверки на заимствования и хранения ВКР Лицензионный договор № 10 096/23 от 28.02.2023 г. Срок действия договора с 01.03.2023 г. по 29.02.2024 г.
SpringerNature	ФГБУ «Российский фонд фундаментальных исследований» (РФФИ) О предоставлении сублицензионного доступа к содержанию база данных издательства SpringerNature на условиях национальной подписки Сублицензионный договор № 809 от 24.06.2019 г. Срок действия договора 5 лет
Система автоматизации библиотек ИРБИС64+	Система автоматизации библиотек ИРБИС64+ Договор № С1-Д13/28-04-2021 об оказании услуг по поставке научно-технической продукции от 19.05.2021 г.
ООО «КонсультантПлюс. Информационные технологии»	ООО «КонсультантПлюс. Информационные технологии» Дополнительное соглашение № 1 к Договору № И-00010567 от 26.12.2016 г. оказания информационных услуг с использованием экземпляра(ов) Специального(ых) Выпуска(ов) Системы(м) КонсультантПлюс от 01.01.2020 г. Срок действия – бессрочный

SCIENCE INDEX	ООО НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА Лицензионный договор SCIENCE INDEX № SIO-14717/2022 от 24.11.2022 г. Срок действия с 24.11.2022 г. по 23.11.2023 г.
ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа»	ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа» Лицензионный договор № 2437/20 о размещении и использовании Произведений в электронно-библиотечной системе и Едином электронном образовательном ресурсе от 21.10.2020 г. Срок действия договора 5 лет
ООО «Консультант студента»	Лицензионный договор № 075ЛП-07/22 об использовании электронных версий произведений в базе данных от 27.06.2022 г. Срок действия договора 5 лет

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	Учебная аудитория № 118 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
	Учебная аудитория № 109 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	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

		6075054, электрофицированный макет.	21.06.2005, бессрочная
	Учебная аудитория № 145 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 ZENCHA, 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.	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
	Специализированная лаборатория № 143	Комплект оборудования по оценке качества молока: - Анализатор молока Lactoscan САП, полуавтоматический аппарат экстракции по Сокслету ACB – 6, карманный Ph - метр HI 98103, люминископы Филин, полямер портативный Винни, прибор для определения влажности пищевого сырья Элекс – 7, 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, трихинеллоскоп 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 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) Комплект оборудования для переработки молока: - сыроварняMR. Gradus 60л, центрифуга ЦЛ ОКА, рефрактометр ИРФ – 454 Б2М, облучатель бактерицидный АЗОВ ОБН – 150. Комплект оборудования по мясу: - шприц колбасный, машина для измельчения мяса МИМ-80, Стол холодильный Polair ТМ-2GN-G, куттер HKN-CL6, фаршемешалка AIRHOT ММ-11, стол производственный, электроварка кухонная	
--	--	---	--

		ЭВК-90/2П. Комплект оборудования по изготовлению кисломолочных продуктов: - гомогенизатор – блендер SB -400, анализатор качества молока КЛЕВЕР - 2МЭ, сепаратор FJ 90/ FJ 130, маслобойка FJ 10, ручной пресс для сыра Milky, лира для сыра, щуп для сыра, форма для сыра, Эко Мини Пастеризатор FJ 15, йогурница Tefal, охладитель молока открытого типа YOM 100-5000, стол производственный	
	Помещение № 101 для хранения и профилактического обслуживания оборудования.	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	
	Читальный зал библиотеки помещение для самостоятельной работы	Стулья, столы (на 120 посадочных мест), доска аудиторная, трибуна, видеопроектор, экран, ноутбук, набор учебно-наглядных пособий, фонд научной и учебной литературы,	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

		компьютеры с выходом в Интернет.	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) КонсультантПлюс от 01.01.2020г.
--	--	----------------------------------	--