

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 Мингалеев Д.Н.
«25» Мая 2023 год



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Б1.В.10 Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной и
мясоперерабатывающей промышленности»

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.В.10 Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей промышленности»

Составила Асрутдинова профессор Р.А. Асрутдинова

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии животноводства и зооигиены
протокол № 13
«15» мая 2023 г.

Зав. кафедрой, доцент Р.Н. Файзрахманов Р.Н. Файзрахманов

Одобрена на заседании методического совета факультета протокол № 8

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

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

Согласовано:

Заведующий Ч.А. Харисова 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

Целью освоения дисциплины является формирование профессиональной культуры при соблюдении требований санитарии и гигиены на перерабатывающих предприятиях, создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по оценке качества пищевых продуктов, организации их хранения, особенностей технологии и реализации готовой продукции, по анализу пищевых отравлений.

Для реализации поставленной цели необходимо решить следующие **задачи:**

- научить студентов работать с санитарными нормами и правилами на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей промышленности;
- ознакомить студентов с основными методами исследований качества молочных и мясных продуктов;
- овладение методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции;
- освоение санитарно-гигиенических требований при проектировании предприятий молочной и мясоперерабатывающей промышленности.

2 Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина **«Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей промышленности»** 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, к части, формируемым участниками образовательных отношений основной образовательной программы, код дисциплины – Б1.В.10.

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

До освоения дисциплины должны быть сформированы компетенции: УК-2, ОПК-4, ПК-4 .

Обучающийся должен

знать:

- как формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих её достижение, определять ожидаемые результаты решения выделенных задач;
- как проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ её решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений;

- как решать конкретные задачи проекта заявленного качества;
- как публично представлять результаты решения конкретной задачи проекта;
- как обосновывать и реализовать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции;
- как реализовать технологии производства продукции животноводства.

уметь:

- формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих её достижение, определять ожидаемые результаты решения выделенных задач;
- проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ её решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений;
- решать конкретные задачи проекта заявленного качества;
- публично представлять результаты решения конкретной задачи проекта;
- обосновывать и реализовать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции;
- реализовать технологии производства продукции животноводства.

владеть:

- способом формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупностью взаимосвязанных задач, обеспечивающих её достижение, определять ожидаемые результаты решения выделенных задач;
- методами проектирования решения конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ её решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений;
- способами решения конкретных задач проекта заявленного качества;
- умением публично представлять результаты решения конкретной задачи проекта;
- знаниями как обосновывать и реализовать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции;
- методами реализации технологии производства продукции животноводства.

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

В результате освоения дисциплины «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей

промышленности» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

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

профессиональные компетенции (ПК):

-ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства

-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
<p>ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности</p>	<p>ИД-1_{ОПК-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, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>ИД-1_{ОПК-2} Знать как использовать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ, как оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции животноводства; ИД-1_{ОПК-2} Уметь использовать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ, оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции животноводства; ИД-1_{ОПК-2} Владеть навыками использования существующих нормативных документов по вопросам сельского хозяйства, нормами и регламентами проведения работ, оформления специальных документов для осуществления производства,</p>

		переработки и хранения продукции животноводства;
ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ИД-1 _{ПК-6} Реализует технологии переработки продукции животноводства	ИД-1 _{ПК-6} Знать как реализовывать технологии переработки продукции животноводства; ИД-1 _{ПК-6} Уметь реализовывать технологии переработки продукции животноводства; ИД-1 _{ПК-6} Владеть навыками реализации технологии переработки продукции животноводства.
ПК-7 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1 _{ПК-7} Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1 _{ПК-7} Знать как осуществлять контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; ИД-1 _{ПК-7} Уметь контролировать качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; ИД-1 _{ПК-7} Владеть методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

5. Язык(и) преподавания

Образовательная деятельность по образовательной программе направления подготовки бакалавров 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» дисциплины «**Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей промышленности**» осуществляется на государственном языке Российской Федерации – русском.

6. Структура и содержание дисциплины «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей промышленности»

6.1. Структура дисциплины «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей промышленности»

Объем дисциплины составляет 4 зачетные единицы, всего 144 часа, из которых 72 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (18 часов занятия лекционного типа, 54 часа практические занятия), 45 часов составляет самостоятельная работа, 27 часов на контроль обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 20 часов обучающегося с преподавателем (8 часов занятия лекционного типа, 12 часов практические занятия), 115 часов составляет самостоятельная работа, 9 часов на контроль.

Вид учебной работы	Всего зачетных единиц	Всего часов		Семестры			
		очная	заочная	очная		заочная	
				5	4	курс	
ОБЩАЯ ТРУДОЕМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), в т.ч. по РУП:	4	144	144		144	144	
КОНТАКТНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ		72	20		72	20	
Лекции (Лк)		18	8		18	8	
Практические (семинарские) занятия (ПЗ)		54	12		54	12	
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ		45	115		45	115	
Контроль		27	9		27	9	
ВИД ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ (Э – экзамен)		Э	Э		Э	Э	

6.2. Содержание дисциплины «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей промышленности», структурированное по темам (разделам) и видам занятий

Наименование и краткое содержание разделов и тем дисциплины (модуля),	Всего (часы)	В том числе		обучения (знания, умения, навыки)	образовательные технологии	Оценочные средства
		Контактная работа (работа во взаимодействии с преподавателем) (часы), из них	Самостоятельная работа обучающегося (часы), из них			

форма промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)												
	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			
Введение в курс «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей промышленности»	2/2	2/2			2/2					ИД-1 ОПК-2	ИК Т	ОС1
Раздел 1. Санитарно-гигиенические нормы и правила по соблюдению параметров воздушной среды и качества воды на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей промышленности	39/41	4/2	22/6		26/8	0/20	13/13		13/33	ИД-1 ОПК-2	ИК Т	ОС2 ОС3
Раздел 2. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей промышленн.	42/66	6/2	16/2		22/4	4/62	16/0		20/62	ИД-1 ПК-6	ИК Т	ОС1, ОС3

Раздел 3. Санитарно-гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения	34/26	6/2	16/4		22/6	0/10	12/10	12/20	ИД-1 _{ОПК-2} ИД-1 _{ПК-7}	ИК Т	ОС2 ОС3
Контроль	27/9										
Промежуточная аттестация <i>Экзамен</i>									ИД-1 _{ОПК-2} ИД-1 _{ПК-6} ИД-1 _{ПК-7}		ОС4
Итого	144/1444	18/8	54/12		72/20	4/92	41/23	45/115			

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	Раздел дисциплины (модуля), тема лекции и их содержание	Объем в часах	
		Очн.	Заоч.
	Введение в курс «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей промышленности»	2	2
1	Микроклимат на производстве. Мероприятия по улучшению состояния воздушной среды и роль промышленной вентиляции в её оздоровлении	2	2
1	Требования к качеству воды на предприятиях мясной и молочной промышленности	2	
2	Санитарные требования при проектировании перерабатывающих предприятий. Гигиенические основы на предприятиях мясной и молочной	2	2

	промышленности		
2	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на мясоперерабатывающих предприятиях	2	
2	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на молокоперерабатывающих предприятиях	2	2
3	Качество и безопасность сельскохозяйственной и пищевой продукции	2	
3	Гигиеническая характеристика условий труда на перерабатывающих предприятиях	2	
3	Характеристика сточных вод предприятий мясной и молочной промышленности	2	
	Итого	18	8

6.4 Практические занятия

Номер раздела	Тема занятия	Объем в часах	
		Очн.	Заоч
1	Климат, микроклимат. Гигиенические требования к качеству воздуха. Определение и гигиеническая оценка микроклимата производственного помещения (температуры, влажности, освещенности, запыленности, микроорганизмов, шума, количества вредных газов).	14	6
1	Гигиенические требования к качеству воды. Отбор пробы. Физические и химические свойства воды.	6	
1	Методы очистки и обеззараживания воды	4	
2	Классификация перерабатывающих предприятий и их предназначение. Гигиенические требования к выбору территории для строительства предприятий.	2	2
2	Гигиенические требования к содержанию территории и помещений предприятий. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.	2	
2	Санитарно-гигиенические требования к производственному инвентарю. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий. Личная гигиена работников предприятий	2	
3	Требования, предъявляемые к заготавливаемому молоку. Первичная обработка молока	2	
3	Показатели качества молочных продуктов.	4	

	Нормативные документы. Гигиеническая экспертиза качества продуктов, ее этапы и методы исследования. Отбор проб и оформление соответствующей документации. Составление заключения.		4
3	Оценка качества молочных консервов	2	
3	Показатели качества мясных продуктов. Нормативные документы. Гигиеническая экспертиза качества продуктов, ее этапы и методы исследования. Отбор проб и оформление соответствующей документации. Составление заключения.	4	
3	Исследование доброкачественности пищевых, кормовых и технических топленых жиров животного происхождения	2	
3	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы	2	
3	Сырьевые ресурсы. Сырьевая зона мясокомбината. Доставка и приемка скота.	2	
3	Холодильная обработка мяса и мясных продуктов	2	
3	Санитарные требования к транспорту для перевозки молочных и мясных продуктов, к разгрузке и санитарной обработке транспортных средств.	2	
3	Контроль качества санитарной обработки оборудования, трубопроводов, аппаратуры, инвентаря, тары, посуды.	2	
	Итого	54	

6.5 Самостоятельная работа

Номер раздела	Тема	Объем в часах	
		Очн.	Заоч.
1	Санитарно-гигиенические требования к использованию различных систем и приборов отопления на предприятиях.	4	10
1	Санитарно-гигиенические требования к современным системам вентиляции.	4	10
1	Микроклимат на производстве и профилактика связанных с ними заболеваний	5	13

2	Санитарно-гигиенические правила расположения производственных цехов на предприятиях молочной промышленности	4	10
2	Санитарно-гигиенические правила расположения производственных цехов на мясоперерабатывающих предприятиях	4	10
2	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на предприятиях молочной промышленности	6	16
2	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на мясокомбинатах	6	16
2	Санитарная обработка технологического оборудования при переработке сельскохозяйственной продукции.	4	10
3	Санитарно-эпидемиологическая оценка молока и молочных продуктов	4	10
3	Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса и мясных продуктов	4	10
	Итого	45	115

7 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей промышленности»

7.1 Литература

При изучении дисциплины «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей промышленности» в качестве источников информации рекомендуется использовать следующую литературу.

Источники информации	Кол-во экз., режим доступа
Санитария и гигиена питания: учебник / Е. А. Рубина. - Москва: Академия, 2011. - 272 с.	25 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Санитарная микробиология пищевых продуктов: учебное пособие / Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев, Г. Ф. Кабиров, А. К. Галиуллин. - 2-е изд., испр. – Санкт-Петербург; Москва; Краснодар: Лань, 2015. - 560 с.	95 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Практикум по ветеринарной санитарии, зоогигиене	55 в библиотеке

и биоэкологии: учебное пособие / А. Ф. Кузнецов [и др.]. – Санкт-Петербург; Москва; Краснодар: Лань, 2013. - 512 с.	ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Ветеринарная санитария: учебное пособие / А. А. Сидорчук [и др.]. - Санкт-Петербург: Лань, 2011. - 368 с.	36 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Управление качеством пищевых продуктов: учебник / Т. Н. Шигабиев, А. М. Мухаметшина. - Казань: Издательство Казанского университета, 2013. - 348 с.	75 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов: в 2-х т. / Общественная академия сельскохозяйственных наук. - 3-е изд. - Москва: 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
Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов: учебное пособие / А. В. Смирнов. – Санкт-Петербург: Гиорд, 2009. - 112 с.	22 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко; рец. А. С. Герасимов. - 2-е изд., стереотипное. - Санкт-Петербург; Москва; Краснодар: Лань, 2008. - 448 с.	84 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Гигиена питания: учебник / А. А. Королев. - 3-е изд., перераб. - Москва: Академия, 2008. - 528 с.	26 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская

	ГАВМ
Безопасность жизнедеятельности: учебник / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. - Москва: Юрайт, 2014. - 455 с.	25 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда: учебник / Г. И. Беляков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Юрайт, 2013. - 572 с.	24 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ

7.2 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям:

1. Асрутдинова Р.А. Санитарно-гигиенические требования к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. Учебно-методическое пособие для студентов факультета биотехнологии и стандартизации, обучающихся по направлениям подготовки «Зоотехния», «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / Р.А. Асрутдинова, Н.М. Канапина.-Казань:ФГОУ ВО Казанская ГАВМ, 2019.- 72 с.

3. Асрутдинова Р.А., Муллахметов Р.Р., Канапина Н.М. Учебно-методическое пособие для обучения бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции очной и заочной форм обучения. – Учебно-методическое пособие. - Казань, 2020. - 84 с.

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) «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей промышленности»

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 поддерживающего документа.
---	---	---	--

<p>Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей промышленности</p>	<p>Учебная аудитория № 309 для проведения занятий лекционного типа.</p> <p>Учебная аудитория № 327 для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Специализированная лаборатория № 336</p>	<p>Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный EPSON EB-X6, экран, ноутбук Samsung NP-R540</p> <p>Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; телевизор Philips, ноутбук Samsung NP-R540, лабораторным оборудованием для зоогигиенической оценки кормов, воды и почвы, макетами всех видов сельскохозяйственных животных (крупный рогатый скот, свиньи, овцы, птицы), лабораторными столами, демонстрационными стендами, набор учебно-наглядных пособий.</p> <p>Оборудование:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Термометр ТМ-2; 2. Термограф М-16; 3. Термогигробарограф; 4. Барометр анероид ; 5. Гигрометр; 6. Гигрограф; 7. Аспирационный психрометр Ассмана МВ – 4М; 8. Психрометр Августа; 9. Люксметр; 10. Анемометр АТТ-1002; 11. Универсальный газоанализатор УГ-2; 12. Нитрат-тестер СОЭКС; 13. Термоанемометр ЭА-2М; 14. Электронный термогигрометр - AZ – 8721. 15. Аппарат Кротова. <p>Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя, автоматический прибор для измерений соматических клеток Ekoskor, анализатор качества спермы для быков SQA-VD, инкубаторы «Матрица Дели», анализатор качества молока «Лактан 1-4 - 1 экз», микроскопы Микромед с-11, микроскоп биологический монокулярный</p>	<p>1. Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00346-OEM-8992752-50013, бессрочная.</p> <p>2. Microsoft office Professional plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007 – бессрочная</p> <p>1. Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00346-OEM-8992752-50013, бессрочная (ноутбук Samsung NP-R540).</p> <p>2. Microsoft office Professional plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007 – бессрочная</p> <p>1. Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00346-OEM-8992752-50013, бессрочная.</p> <p>2. Microsoft office Professional plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007 – бессрочная</p>
--	--	---	--

		с осветителем Биомед 2, метеорологический термограф М-16А, анемометр Testo 410, люксметр Testo 540, овоскоп Atesy ОН-10, шпикомер Renco, весы лабораторные ВК-1500.1, шкаф сушильный ШС-80-01/200 СПУ, лабораторный термостат-редуктазник ЛТР, ноутбук Samsung NP-R540	
	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, компьютеры с выходом в Интернет.	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) КонсультантПлюс от 01.01.2020г.

ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Учебный год (20__/20__)	Изменени я	Дата и номер протокола заседания кафедры	Дата и номер протокола заседания методической комиссии	Дата и номер протокола заседания Ученого совета факультета биотехнологии и стандартизации	Подпись декана факультета биотехнологи и и стандартизац ии
1.	2024-2025	Актуализа ция для 2024 года набора	Протокол № 15 от 15.05.2024 г.	Протокол № 9 от 20.05.2024 г	Протокол № 6 от 22.05.2024 г.	