

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 25.08.2022 06:58:25
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4d9000000000000000000

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского»**

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины
Технология переработки с.-х. продукции и ветсанэкспертиза

Утверждаю
Декан
факультета
Ильина О.П.

(Подпись)
25 марта 2022 г.

Рабочая программа дисциплины
"Сертификация продукции животного и растительного происхождения"

Направление подготовки (специальность) 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза.
Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза
(академический бакалавр)

Форма обучения: очная, заочная
4 Курс - 8 семестр/4 курс

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ

Цель освоения дисциплины:

- Цель освоения дисциплины - формирование теоретических знаний и практических навыков и умений в области стандартизации и сертификации продукции животного и растительного происхождения.

Основные задачи освоения дисциплины:

- основ стандартизации, метрологии, оценки соответствия, сертификации;
- показателей безопасности и номенклатуры потребительских свойств сельскохозяйственной продукции;
- основ управления качеством сельскохозяйственной продукции.
- использование нормативных правовых актов в области ветеринарии.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Сертификация продукции животного и растительного происхождения; 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза; Ветеринарно-санитарная экспертиза; (ФГОС3++)» находится в части, формируемой участниками образовательных отношений ФТД.В учебном плане по специальности подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Планируемые результаты в 9

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

| Код компетенции | Результаты освоения ОП | Индикаторы компетенции | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине |
|-----------------|------------------------|------------------------|---|
|-----------------|------------------------|------------------------|---|

| | | |
|--|--|---|
| <p>способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p> | <p>ИПК-1.1. Знать: ... Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Методики определения свежести мяса и мясопродуктов Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении Порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродукту</p> | <p>В области знания и понимания (А) Знать: Методы исследований ветеринарно-санитарной экспертизы В области интеллектуальных навыков (В) Уметь: использовать методики ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения В области практических умений (С) Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых</p> |
|--|--|---|

ПК-1

| | |
|--|---|
| <p>ИПК-1.2. Уметь: ... Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра</p> <p>Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных</p> <p>Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных</p> <p>Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения</p> <p>Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием ма</p> | <p>В области знания и понимания (А)</p> <p>Знать: Методы исследований ветеринарно-санитарной экспертизы В области интеллектуальных навыков (В)</p> <p>Уметь: использовать методики ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p> <p>В области практических умений (С)</p> <p>Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых</p> |
|--|---|

| | |
|---|---|
| <p>ИПК-1.3. Владеть: Проведением предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья Организацией ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами Проведением проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения Организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными Организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными</p> | <p>В области знания и понимания (А) Знать: Методы исследований ветеринарно-санитарной экспертизы В области интеллектуальных навыков (В) Уметь: использовать методики ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p> |
| | <p>В области практических умений (С) Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых</p> |

| | | | |
|--|----------|---|---|
| <p>готовностью осуществлять лабораторный производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p> | <p>и</p> | <p>ИПК-2.1. Знать: ... Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> | <p>В области знания и понимания (А) Знать: Методы исследований органолептических, физико-химических показателей В области интеллектуальных навыков (В) Уметь: Разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь В области практических умений (С) Владеть: Провести идентификацию продуктов происхождения в соответствии с НД</p> |
|--|----------|---|---|

ПК-2

| | |
|--|---|
| <p>ИПК-2.2. Уметь: ... Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами из</p> | <p>В области знания и понимания (А) Знать: Методы исследований органолептических, физико-химических показателей В области интеллектуальных навыков (В) Уметь: Разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь В области практических умений (С) Владеть: Провести идентификацию продуктов происхождения в соответствии с НД</p> |
|--|---|

| | | |
|--|--|--|
| | <p>ИПК-2.3. Владеть: Проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p> <p>Методами отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований</p> <p>Методами отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований</p> <p>Осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p> <p>Проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований</p> <p>Методами отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований</p> <p>исследо</p> | <p>В области знания и понимания (А)</p> <p>Знать: Методы исследований органолептических, физико-химических показателей</p> <p>В области интеллектуальных навыков (В)</p> <p>Уметь: Разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь</p> <p>В области практических умений (С)</p> <p>Владеть: Провести идентификацию продуктов происхождения в соответствии с НД</p> |
|--|--|--|

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов, и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е. - 72 часов

Очная форма обучения: Семестр - 8 семестр, вид отчетности – Зачет.

| Вид учебной работы | Всего часов/зачетных единиц | Семестр |
|--|-----------------------------|---------|
| | | ы |
| | | 8 |
| Общая трудоемкость дисциплины | 72/2 | 72/2 |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего) | 28 | 28 |
| В том числе: | | |
| Практические занятия | 28 | 28 |
| Самостоятельная работа: | 44 | 44 |
| Самостоятельная работа | 44 | 44 |
| Зачет | | |

Заочная форма обучения: Курс - 4 курс, вид отчетности – Зачет.

| Вид учебной работы | Всего часов/зачетных единиц | Учебные |
|--|-----------------------------|---------|
| | | курсы |
| | | 4 |
| Общая трудоемкость дисциплины | 72/2 | 72/2 |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего) | 4 | 4 |
| В том числе: | | |
| Практические занятия | 4 | 4 |
| Самостоятельная работа: | 68 | 68 |

| | | |
|------------------------|----|----|
| Самостоятельная работа | 68 | 68 |
| Зачет | | |

6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий

6.1. Очная форма обучения

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Практические занятия | Самостоятельная работа |
|----------------------------|---|----------------------|------------------------|
| 1 | Раздел 1. Понятие сертификация. Системы сертификации | 14 | 22 |
| 2 | Раздел 2. Схемы сертификации, подача и рассмотрение заявок, идентификация | 14 | 22 |
| ИТОГО | | 28 | 44 |
| Зачет | | | |
| Итого по дисциплине | | 72 | |

6.2. Заочная форма обучения

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Практические занятия | Самостоятельная работа |
|----------------------------|---|----------------------|------------------------|
| 1 | Раздел 1. Понятие сертификация. Системы сертификации | 2 | 34 |
| 2 | Раздел 2. Схемы сертификации, подача и рассмотрение заявок, идентификация | 2 | 34 |
| ИТОГО | | 4 | 68 |
| Зачет | | | |
| Итого по дисциплине | | 72 | |

7. ФОРМЫ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Раздел 1. Понятие сертификация. Системы сертификации:

- Индивидуальные домашние задания
- Аудиторная контрольная работа
- Контрольная работа

Раздел 2. Схемы сертификации, подача и рассмотрение заявок, идентификация:

- Аудиторная контрольная работа
- Контрольная работа

8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1.1. Основная литература

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровкова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с. — ISBN 978-5-8114-0733-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/45654> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1302-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102236> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8.1.2. Дополнительная литература

3. Управление качеством. Экологическое нормирование и сертификация/ сост. Т. М. Корсунова, Н. Ю. Поломошнова, Е. В. Коновалова, 2007.- 160 с.
4. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность [Текст]: учеб. пособие для вузов: рек. Советом УМО/ Н. И. Дунченко [и др.]; под ред. В. М. Позняковского.- Новосибирск: Сиб. университетское изд-во, 2007.- 474 с..
5. Лифиц, И.М. Стандартизация, метрология и сертификация [Текст]: учеб. для вузов/ И. М. Лифиц.- 7-е изд., перераб. и доп.- М.: Юрайт, 2007.- 399 с.
6. Лифиц, И.М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Текст]: учеб. для вузов/ И. М. Лифиц.- 9-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2010.- 315 с.
7. Технологии пищевых производств: [учебник] / ред.: А.П. Нечаев.— М.: КолосС, 2007 .— режим доступа: <http://rucont.ru/efd/227378>
8. Никитин, И.Н. Национальное и международное ветеринарное законодательство : учебное пособие / И.Н. Никитин, А.И. Никитин. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 376 с. — ISBN 978-5-8114-2316-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90062> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Трубина, И.А. Нормативно-техническая база при производстве и сертификации колбасных изделий : учебное пособие / И.А. Трубина, Е.А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2017. — 107 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107194> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Рензязева, Т.В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т.В. Рензязева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-3330-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/111889> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Роева, Н.Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Н.Н. Роева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. — 256 с. — ISBN 978-5-9044-0617-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90703> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Воротынцева, Т.М. Классификация, товароведение и экспертиза мясных товаров для таможенных целей : учебное пособие / Т.М. Воротынцева, П.П. Веселова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2016. — 124 с. — ISBN 978-5-4377-0055-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90698> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
12. Бобренева, И.В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И.В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113372> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
13. Управление качеством: учеб. для вузов / Е. И. Семенова [и др.]; под ред. Е. И. Семеновой, 2003. - 184 с.
14. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов [Текст]: учеб. для вузов/ В. М. Позняковский.- 3-е изд., испр. и доп.- Новосибирск: Сиб. университетское изд-во, 2002.- 554 с.
15. Федько, В.П. Маркировка и сертификация товаров и услуг: учеб. пособие для вузов/ В. П. Федько, А. У. Альбеков, 1998.- 639 с.
16. Чижикова, Т.В. Стандартизация, сертификация и метрология. Основы взаимозаменяемости [Текст]: учеб. пособие для вузов/ Т. В. Чижикова. - М.: КолосС, 2003.- 239 с.: ил.
17. Лифиц, И.М. Стандартизация, метрологии и сертификации [Текст]: учеб. для вузов/ И. М. Лифиц.- 4-е изд., испр. и доп.- М.: Юрайт-М, 2001.- 267 с.

8.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины

1. <http://standartgost.ru> Открытая база ГОСТов. Бесплатная база ГОСТов, СанПиНов и других нормативных документов.
2. <http://www.fsvps.ru>. Россельхознадзор. Официальный сайт. Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору. Нормативные правовые документы по контролю и надзору в сфере ветеринарии. Реестр подконтрольных грузов в области ветеринарии.
3. http://www.stroyoffis.ru/doc_gost/_contents/sanpin_content.php. перечень СанПиНов (санитарные правила и нормы).
4. <http://www.consultant.ru>. КонсультантПлюс. Официальный сайт. Правовые ресурсы.
5. <http://vet-center.ru/vetzakon>. ФГБУ «Центр ветеринарии». Официальный интернет-портал. Эпизоотическая ситуация по особо опасным болезням. Общие сведения о карантинных и особо опасных болезнях животных. Архив ветеринарной отчетности по Российской Федерации. Законодательство в области контроля болезней животных.
6. http://rosпотребнадзор.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=243. Официальный сайт. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Действующие СанПиНы.
7. <http://e.lanbook.com>. Издательство «Лань» электронно-библиотечная система.

8.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

| № п/п | Наименование программного обеспечения | Договор №, дата, организация |
|---|---|---|
| Лицензионное программное обеспечение | | |
| 1 | Microsoft Windows 7 | Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года |
| 2 | Microsoft Office 2010 | Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года |
| 3 | Kaspersky Business Space Security Russian Edition | Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года |
| Свободно распространяемое программное обеспечение | | |
| 1 | ЭПС «Система Гарант» | |
| 2 | Mozilla Firefox 83.x | Свободно распространяемое ПО |
| 3 | Google Chrome 86.X (веб-браузер) | Свободно распространяемое ПО |
| 4 | Opera 72.x | Свободно распространяемое ПО |

9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

| № | Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий | Основное оборудование | Форма использования |
|---|---|-----------------------|---------------------|
| | | | |

| | | | |
|---|------------------------|--|--|
| 1 | Тимирязева 59, ауд. 28 | <p>Специализированная мебель: столы, стулья.</p> <p>Технические средства обучения: компьютеры на базе процессора Intel объединенных в локальную сеть и имеющих доступ в Интернет, доступ к БД,ЭБ, ЭК, Кодекс / техэксперт ЭБС, ЭОИС - 13 шт., ксерокс Canon - 1 шт., принтер - 1 шт.</p> <p>Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, Kaspersky Business Space Security Russian Edition, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox 83.x, Opera 72.x, Google Chrome 86.x.</p> | <p>Читальный зал библиотеки для самостоятельной работы с современным доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", электронной информационно-образовательной среде и электронно-библиотечным системам</p> |
|---|------------------------|--|--|

| | | | |
|---|----------------------------|---|--|
| 2 | Тимирязева, дом 59, ауд. 2 | <p>Специализированная мебель: столы ученические - 9 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 14 шт., доска меловая - 1 шт., парты - 3 шт., скамейки - 3 шт.</p> <p>Технические средства обучения: экран проекционный Classic Solution - 1 шт.</p> <p>Лабораторное оборудование: электронные весы - 1 шт., плита электрическая Igit IR-8004 - 1 шт., вытяжной шкаф - 1 шт., лабораторный шкаф -3 шт, фондю 10 пр 19X9,5 см чугуна - 1 шт., набор химической посуды, реактивы, набор ареометров, микроскоп 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.</p> | <p>Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий</p> |
|---|----------------------------|---|--|

| | | | |
|---|-----------------------------|---|--|
| 3 | Тимирязева, дом 59, ауд. 6 | <p>Специализированная мебель: столы ученические - 15 шт., стулья - 29 шт., доска маркерно-магнитная - 1 шт., трибуна - 1 шт., шкаф комбинированный со стеклом - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: проектор Optoma - 1 шт. Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты.</p> | <p>Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий</p> |
| 4 | Тимирязева, дом 59, ауд. 44 | <p>Специализированная мебель: столы ученические – 63 шт., лавки - 63 шт., трибуна - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: проекционный экран Classic Solytion - 1 шт., проектор Optoma - 1 шт.</p> | <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Актовый зал.</p> |

| | | | |
|---|-----------------------------|---|--|
| 5 | Тимирязева, дом 59, ауд. 45 | <p>Специализированная мебель: столы ученические - 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 25 шт., доска меловая - 1 шт., трибуна - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: экран, телевизор LG - 1 шт., монитор ViewSonic VA1932WA - 1 шт., системный блок - ПЭВМ "Снежный барс" - 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.</p> <p>Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, Kaspersky Business Space Security Russian Edition, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox 83.x, Opera 72.x, Google Chrome 86.x.</p> | <p>Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий</p> |
|---|-----------------------------|---|--|

10. РАЗРАБОТЧИКИ

Технология переработки
с.-х. продукции и
ветсанэкспертиза

Доктор биологических наук
(ученая степень)

Профессор
(занимаемая должность)

Технология переработки
с.-х. продукции и
ветсанэкспертиза
(место работы)

Демина Т. В.
(ФИО)

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии переработки с.-х. продукции и ветсанэкспертиза

Протокол № 8 от 25 марта 2022 г.

Зав.кафедрой _____ /Алексеева Ю.А./
(Подпись)