

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 02.05.2024 06:03:19
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e449700000000000000000

**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
Кафедра морфологии животных и ветеринарной санитарии



Документ подписан простой электронной подписью

| | | |
|--|--------------|-----------------|
| Организация, подписант | Пользователь | Дата подписания |
| федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Иркутский государственный аграрный университет им. А.А. Ежевского" | Ильина О.П. | 29.03.2024 |
| | | Подпись верна |

Рабочая программа дисциплины
"ВСЭ рыбы и рыбной продукции"

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

Форма обучения: очная, заочная
4 Курс - 7 семестр/4 курс

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ

Цель освоения дисциплины:

- дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбной продукции в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках, на предприятиях рыбной промышленности.

Основные задачи освоения дисциплины:

- обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через рыбу и рыбную продукцию;
- охрана окружающей среды;
- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбной продукции;
- использование нормативных и технических документов в области ветеринарии.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «ВСЭ рыбы и рыбной продукции; 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза; Ветеринарно-санитарная экспертиза; (ФГОС3++);» находится в дисциплин по выбору б1.в.дв.2 Б1.В.ДВ.02 учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Дисциплина изучается в 7 семестре.

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: Требования к доброкаче-ственной рыбе, ракам и икре, признаки недобро-качества (небез-опасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы</p> | <p>Знать: требования нормативно-технической документации на рыбу и рыбопродукты - Уметь: определять видовую принадлежность рыбы и других гидробионтов по анатомическим признакам; давать обоснованное заключение о качестве и безопасности продукции - Владеть: методикой ветеринарно-санитарного осмотра рыбы и не-рыбных объектов водного промысла</p> |
|--|--|--|--|

ПК-1

| | |
|---|---|
| <p>ИПК-1.2. Уметь: Производить ветеринар-но-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности</p> | <p>Знать: требования нормативно-технической документации по определению пригодности (непригодности) рыбы и нерыбных объектов водного промысла к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности - Уметь: определять пригодность (непригодность) рыбы и нерыбных объектов водного промысла к использованию для пищевых, кормовых, технических целей - Владеть: методикой определения пригодности (непригодности) рыбы и нерыбных объектов водного промысла к использованию для пищевых, кормовых, технических целей</p> |
|---|---|

| | |
|---|---|
| <p>ИПК-1.3. Владеть: 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>Знать: требования нормативно-технической документации на рыбу и нерыбные объекты водного промысла - Уметь: готовить по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы, подтверждающие безопасность рыбы и нерыбных объектов водного промысла -Владеть: навыками подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность рыбы и нерыбных объектов водного промысла</p> |
|---|---|

| | | | |
|--|---|---|---|
| | <p>готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p> | <p>ИПК-2.2. Уметь: Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> | <p>знать: содержание документов, устанавливающих требования к упаковке рыбы, рыбной продукции и нерыбных объектов водного промысла - уметь: грамотно осматривать упаковку, в которой доставлены рыба, рыбные продукты и нерыбные объекты водного промысла - владеть: навыками определения соответствия рыбы и нерыбных объектов водного промысла требованиям безопасности при осмотре упаковки (тары)</p> |
|--|---|---|---|

| | | | |
|------|--|--|--|
| ПК-2 | | ИПК-2.3. Владеть: Методами отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований | <p>Знать: Метрологические принципы инструментальных измерений, характерных при ВСЭ рыбы и рыбной продукции -</p> <p>Уметь: Применять при ВСЭ рыбы и рыбной продукции метрологические принципы инструментальных измерений -</p> <p>Владеть: Проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований в своей профессиональной деятельности при ВСЭ рыбы и рыбной продукции</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 - 7 семестр, вид отчетности – Зачет.

| Вид учебной работы | Всего часов/зачетных единиц | Семестр |
|--|-----------------------------|---------|
| | | ы |
| | | 7 |
| Общая трудоемкость дисциплины | 72/2 | 72/2 |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего) | 40 | 40 |
| В том числе: | | |
| Лекционные занятия | 20 | 20 |
| Практические занятия | 20 | 20 |
| Самостоятельная работа: | 32 | 32 |
| Самостоятельная работа | 32 | 32 |
| 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) | 12 | 12 |
| В том числе: | | |
| Лекционные занятия | 6 | 6 |

| | | |
|-------------------------|----|----|
| Практические занятия | 6 | 6 |
| Самостоятельная работа: | 60 | 60 |
| Самостоятельная работа | 60 | 60 |
| 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 | Лекционные занятия | Практические занятия | Самостоятельная работа |
|-------|---|--------------------|----------------------|------------------------|
| 1 | Общие сведения о рыбе и других объектах водного промысла. Классификация гидробионтов. Основы систематики, биологии рыб и объектов водного промысла. Основные виды рыбного сырья, подвергающиеся ветеринарно-санитарной экспертизе. Классификация промысловых рыб. | 2 | | 2 |
| 2 | Особенности ВСЭ гидробионтов. Нормативные документы, регламентирующие реализацию гидробионтов. | 2 | 2 | 2 |
| 3 | Мясо рыб. Морфологический, химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Изменения мяса рыбы при хранении. | 2 | | 2 |
| 4 | Консервирование рыбы. Способы консервирования рыбы: посол, копчение, вяление. Ветеринарно-санитарные и технологические требования при консервировании рыбы. | | 2 | 2 |
| 5 | Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы. Органолептический метод оценки качества живой рыбы при ВСЭ. Признаки доброкачественной и недоброкачественной живой рыбы. Проба варкой. ВСЭ живой, охлажденной, мороженой рыбы | 2 | | 3 |
| 6 | Оценка качества консервированной рыбы при ВСЭ. Органолептический метод при оценке качества соленой в тузлуке, копченой, вяленой и сушеной рыбы. | 2 | 2 | 3 |

| | | | | |
|----------------------------|--|-----------|-----------|-----------|
| 7 | Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях. ВСЭ рыбы при бактериальных болезнях (аэромоназ, псевдомоноз, фурункулез и др.). ВСЭ рыбы при вирусных инфекциях (весенняя виремия карпов, оспа, вирусная геморрагическая септицемия и др.). ВСЭ рыбы при микозах (сапролегниоз, ихтиофоз и др.). | 2 | 2 | 3 |
| 8 | ВСЭ экспертиза рыбы и рыбной продукции по микробиологическим показателям. СанПиН и ГОСТ на рыбо-промышленных предприятиях. Показатель КМАФАнМ и БГКП. Методы определения общей численности бактерий. Методы определения отдельных групп бактерий. | 2 | 2 | 3 |
| 9 | Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при паразитарных болезнях. ВСЭ при обнаружении в рыбе личинок гельминтов. ВСЭ при поражении простейшими (хилодонеллез, ихтиофтириоз, триходиниоз, микоспоридиоз и др.) | 2 | 4 | 3 |
| 10 | Морфология, жизненные циклы возбудителей гельминтозов. Регистрация результатов паразитологического исследования рыбной продукции при ВСЭ рыбы | 2 | 2 | 3 |
| 11 | Санитарное исследование икры. Икра – сорта, виды классификация. Питательная ценность и способы консервирования икры. Отбор проб для органолептической оценки. Признаки доброкачественной и недоброкачественной икры. | | 2 | 3 |
| 12 | Методы оценки пищевой пригодности промысловых гидробионтов. ВСЭ пресноводных раков, морских ракообразных, иглокожих, двусторчатых моллюсков, головоногих моллюсков. | 2 | 2 | 3 |
| ИТОГО | | 20 | 20 | 32 |
| Зачет | | | | |
| Итого по дисциплине | | 72 | | |

6.2. Заочная форма обучения

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Лекционные занятия | Практические занятия | Самостоятельная работа |
|-------|---------------------------------|--------------------|----------------------|------------------------|
| | | | | |

| | | | | |
|----|--|---|---|---|
| 1 | Общие сведения о рыбе и других объектах водного промысла. Классификация гидробионтов. Основы систематики, биологии рыб и объектов водного промысла. Основные виды рыбного сырья, подвергающиеся ветеринарно-санитарной экспертизе. Классификация промысловых рыб. | | | 5 |
| 2 | Особенности ВСЭ гидробионтов. Нормативные документы, регламентирующие реализацию гидробионтов. | 2 | | 5 |
| 3 | Мясо рыб. Морфологический, химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Изменения мяса рыбы при хранении. | | 2 | 5 |
| 4 | Консервирование рыбы. Способы консервирования рыбы: посол, копчение, вяление. Ветеринарно-санитарные и технологические требования при консервировании рыбы. | | | 5 |
| 5 | Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы. Органолептический метод оценки качества живой рыбы при ВСЭ. Признаки доброкачественной и недоброкачественной живой рыбы. Проба варкой. ВСЭ живой, охлажденной, мороженой рыбы | 2 | | 5 |
| 6 | Оценка качества консервированной рыбы при ВСЭ. Органолептический метод при оценке качества соленой в тузлуке, копченой, вяленой и сушеной рыбы. | | | 5 |
| 7 | Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях. ВСЭ рыбы при бактериальных болезнях (аэромоназ, псевдомоназ, фурункулез и др.). ВСЭ рыбы при вирусных инфекциях (весенняя виремия карпов, оспа, вирусная геморрагическая септицемия и др.). ВСЭ рыбы при микозах (сапролегниоз, ихтиофтириоз и др.). | | | 5 |
| 8 | ВСЭ экспертиза рыбы и рыбной продукции по микробиологическим показателям. СанПиН и ГОСТ на рыбо-промышленных предприятиях. Показатель КМАФАнМ и БГКП. Методы определения общей численности бактерий. Методы определения отдельных групп бактерий. | | 2 | 5 |
| 9 | Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при паразитарных болезнях. ВСЭ при обнаружении в рыбе личинок гельминтов. ВСЭ при поражении простейшими (хилодонеллез, ихтиофтириоз, триходиниоз, микоспориоз и др.) | 2 | | 5 |
| 10 | Морфология, жизненные циклы возбудителей гельминтозов. Регистрация результатов паразитологического исследования рыбной продукции при ВСЭ рыбы | | 2 | 5 |

| | | | | |
|----------------------------|--|-----------|----------|-----------|
| 11 | Санитарное исследование икры. Икра – сорта, виды классификация. Питательная ценность и способы консервирования икры. Отбор проб для органолептической оценки. Признаки доброкачественной и недоброкачественной икры. | | | 5 |
| 12 | Методы оценки пищевой пригодности промысловых гидробионтов. ВСЭ пресноводных раков, морских ракообразных, иглокожих, двусторчатых моллюсков, головоногих моллюсков. | | | 5 |
| ИТОГО | | 6 | 6 | 60 |
| Зачет | | | | |
| Итого по дисциплине | | 72 | | |

7. ФОРМЫ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Общие сведения о рыбе и других объектах водного промысла. Классификация гидробионтов. Основы систематики, биологии рыб и объектов водного промысла. Основные виды рыбного сырья, подвергающиеся ветеринарно-санитарной экспертизе. Классификация промысловых рыб.:

- Итоговое тестирование

Особенности ВСЭ гидробионтов. Нормативные документы, регламентирующие реализацию гидробионтов.:

- Итоговое тестирование

Мясо рыб. Морфологический, химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Изменения мяса рыбы при хранении.:

- Итоговое тестирование

Консервирование рыбы. Способы консервирования рыбы: посол, копчение, вяление. Ветеринарно-санитарные и технологические требования при консервировании рыбы.:

- Индивидуальные домашние задания

- Итоговое тестирование

Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы. Органолептический метод оценки качества живой рыбы при ВСЭ. Признаки доброкачественной и недоброкачественной живой рыбы. Проба варкой. ВСЭ живой, охлажденной, мороженой рыбы:

- Итоговое тестирование

Оценка качества консервированной рыбы при ВСЭ. Органолептический метод при оценке качества соленой в тузлуке, копченой, вяленой и сушеной рыбы.:

- Итоговое тестирование

- Контрольная работа

Промежуточная аттестация - Зачет.

8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

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

8.1.1. Основная литература

Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учеб. для вузов: рек. Учеб.-метод. об-нием / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова.- 3-е изд., доп. и перераб.- СПб: Лань, 2010.- 475 с.

Лыкасова, И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] / И. А. Лыкасова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : Лань", 2015. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=61365.

Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]/ В. В. Пронин, С. П. Фисенко.- М.: Лань, 2012.- 238 с.: ил., табл.- режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_cid=25&p11_id=3738

8.1.2. Дополнительная литература

Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : практикум / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. - Самара : СамГАУ, 2018. - 202 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113423>.

Демина, Т.В. Задание и методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбной продукции" для студентов направления подготовки 36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежовского ; сост. Т. В. Демина. - Молодежный : Изд-во ИрГАУ, 2020. - 22 с.. - Текст : электронный // Электронная библиотека Иркутского ГАУ. - Режим доступа: http://195.206.39.221/fulltext/i_032749.pdf

Житенко П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: справочник / П. В. Житенко, М. Ф. Боровков.- М.: Колос, 2000.- 335 с.

Шахбазова, О. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электрон-ный ресурс] / О. П. Шахбазова, Н. А. Соловьев, Т. Ю. Животова. - Персиановский : Донской ГАУ, 2020. - 143 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/>

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 одновременным доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", электронной информационно-образовательной среде и электронно-библиотечным системам</p> |

| | | | |
|---|-----------------------------|--|--|
| 2 | Тимирязева, дом 59, ауд. 15 | <p>Специализированная мебель: столы ученические - 20 шт., стол преподавателя - 1 шт., стулья - 41 шт., доска меловая - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: мультимедийный проектор Sony VPL-SX 125 - 1 шт., экран - 1 шт.</p> <p>Учебно-методические наглядные пособия: скелет лошади.</p> | <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации .</p> |
| 3 | Тимирязева, дом 59, ауд. 31 | <p>Специализированная мебель: стол - 30 шт., скамейка - 30 шт., преподавательский стол - 1 шт., преподавательский стул - 1 шт., доска меловая - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: экран - 1 шт., мультимедийный проектор BenQ MP 511 - 1 шт.</p> <p>Учебно-методические наглядные пособия: портреты великих учёных.</p> | <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа.</p> |
| 4 | Тимирязева, дом 59, ауд. 63 | <p>Специализированная мебель: стол - 10 шт., скамейка - 10 шт., стол преподавательский - 1 шт., стул преподавательский - 1 шт., доска меловая - 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: учебное лабораторное оборудование для ветеринарно-санитарной экспертизы в сборе (прибор контроля качества яиц "ПКЯ-10", трихинеллоскоп цифровой "Partner DT-10M", овоскоп настольный «ОН-10»), анализатор молока "Клевер-2М" (Тип СИ Уликор) - 1 шт., демонстрационный материал.</p> | <p>Учебная аудитория для проведения занятий лабораторно-практического и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации по ветеринарно-санитарной экспертизе, ВСЭ на государственной границе и транспорте, офтальмологии мелких домашних животных и зоокультуры.</p> |

10. РАЗРАБОТЧИКИ

(ученая степень)

(занимаемая должность)

(место работы)

(ФИО)

Кандидат ветеринарных наук
(ученая степень)

Производственник
(занимаемая должность)

Ведущий микробиолог
Усольской СББЖ
(место работы)

Плиса А. А.
(ФИО)

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры морфологии животных и ветеринарной санитарии

Протокол № 7 от 19 марта 2024 г.

Зав.кафедрой

/Рядинская Н.И./