

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 17.04.2023 19:39:34
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e56bab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н. И. Вавилова»**

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
/Ларионов С.В./
« 26 » августа 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета ФВМП и Б
/Лукьяненко А.В./
« 28 » августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ
Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль)	Технология мяса и мясных продуктов
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Очная

Разработчи): доцент, Салаутина С.Е.


(подпись)

Саратов 2019

1. Цель освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов» является формирование у обучающихся практических навыков владения методами санитарной оценки мяса и мясных продуктов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов» относится к вариативной части первого блока.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технохимический контроль в мясной отрасли»

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов» является базовой для изучения дисциплин, «Микробиология мяса и мясных продуктов», «Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов»

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции (-ий), представленных в табл. 1

Требования к результатам освоения дисциплины

Таблица 1

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1	2	3	5	6	7
1	ОПК-3	способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	технологии первичной переработки продуктов животноводства и основные методы определения их качества; основы ветсанэкспертизы, стандартизации и сертификации продукции животноводства.	логично и последовательно обосновать принятие технологических решений на основе полученных знаний.	методиками проведения исследований, анализа и разработки методов контроля качества сырья и продуктов убоя животных.
2	ПК-1	способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в производственном процессе.	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья используемого в производственном процессе.	современными методами лабораторных и инструментальных исследований для диагностики незаразной, инвазионной и инфекционной патологии.

4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов*.

Объем дисциплины

Таблица 2

	Всего	Количество часов***									
		в т.ч. по семестрам									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Контактная работа – всего, в т.ч.	54,1					54,1					
<i>аудиторная работа:</i>	54					54					
лекции	18					18					
лабораторные	36					36					
практические											
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1					0,1					
<i>контроль</i>											
Самостоятельная работа	125,9					126					
Форма итогового контроля	3а					3а					
Курсовой проект (работа)											

Структура и содержание дисциплины

Таблица 3

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
5 семестр								
1.	Введение. Историческая справка. Цель и задачи ВСЭ. ВСЭ – как наука, связь с другими дисциплинами. Практические задачи. Методы исследования. Ветсанитария – основные цели и задачи.	1	Л	В	2	4		ПО
2.	Лимфатическая система и ее значение при ВСЭ мяса. Топография лимфатических узлов. Лимфадениты. Роль лимфатической системы при исследовании продуктов убоя животных	1	ЛЗ	Т	2	4	ВК	УО
3.	Лимфоузлы головы, шеи и легких. Топография, видовые особенности	2	ЛЗ	Т	2	4	ТК	УО

1	2	3	4	5	6	7	8	9
4.	Транспортировка животных. Транспортировка животных автомобильным, железнодорожным, водным транспортом и гоном. Обработка транспортных средств. Транспортная патология.	2	Л	В	2	4		КЛ
5.	Лимфоузлы туши, конечностей и внутренних органов. Топография, видовые особенности...	3	ЛЗ	Т	2	4	ТК	УО
6.	Значение и техника послеубойного осмотра туш и внутренних органов животных. Техника ветосмотра туш и внутренних органов крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, лошадей и свиней на конвейере по их переработке.	3	ЛЗ	Т	2	4	ТК	УО
7.	Определение упитанности сельскохозяйственных животных (работа с муляжами, рисунками, методическими указаниями)	4	ЛЗ	Т	2	8	ТК	УО
8.	Прием-сдача скота, предубойное содержание. Предприятия по переработке животных. Правила приема и сдачи животных на МК. Предубойное содержание.	5	Л	В	2	4		КЛ
9.	Определение упитанности кроликов и птицы (работа с муляжами, рисунками, методическими указаниями)	5	ЛЗ	Т	2	4	ТК	УО
10.	Переработка сельскохозяйственных животных и птицы. Методы убоя животных и птицы, их переработка. Влияние отдельных технологических операций на качественные показатели мяса.	6	Л	В	2	4		КЛ
11.	Товароведение и клеймение мяса. Товароведческая характеристика туш убойных животных. Порядок нанесения клейм и штампов.	7	ЛЗ	Т	2	8	ТК	УО
12.	Товароведение и клеймение мяса птиц и кроликов. Товароведческая характеристика тушек кроликов и птицы. Порядок нанесения клейм и штампов.	8	ЛЗ	Т	2	8	ТК	УО
13.	Предубойный осмотр. Товароведение и клеймение мяса.	9	ЛЗ	Т	2	4	РК	ПО
14.	Морфология и химия мяса. Что называют мясом? Ткани, входящие в состав мяса. Морфологический и химический состав мышечной, соединительной, костной и жировой тканей.	9	Л	В	2	4		КЛ
15.	Определение свежести мяса. Методы отбора средних проб. Органолептические методы исследования мяса на свежесть (цвет, запах, консистенция, проба варкой).	10	ЛЗ	Т	2	8	ТК	УО
16.	Изменения в мясе при хранении. Загар, плесневение, ослизнение и гниение мяса. Причины возникновения, санитарная оценка продуктов убоя животных при различных видах	11	Л	В	2	4		КЛ

1	2	3	4	5	6	7	8	9
	порчи мяса.							
17.	Определение свежести мяса. Методы отбора средних прб. Лабораторные методы исследования мяса на свежесть (содержание ЛЖК, рН, микроскопия мазков-отпечатков, реакция на пероксидазу).	11	ЛЗ	Т	2	4	ТК	УО
18.	Определение мяса от больных животных. Определение мяса органолептическими и лабораторными методами исследования (рН, микроскопия мазков-отпечатков, формольная реакция)	12	ЛЗ	Т	2	4	ТК	УО
19.	Консервирование мяса. (Посол, копчение, замораживание, изготовление консервов, новые методы консервирования).	13	Л	В	2	4		КЛ
20.	Определение видовой принадлежности мяса (кости и волосы разных видов животных).	13	ЛЗ	Т	2	4	ТК	ПО
	Трихинеллоскопия мяса (пробы мяса от животных, больных трихинеллезом).	15	ЛЗ	Т	2	4	ТК	УО
21.	Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов. Методы отбора средних проб. Органолептические и лабораторные методы исследования консервов (требования, предъявляемые к сырью, к таре). Дефекты консервов.	14	ЛЗ	Т	2	4	ТК	УО
22.	ВСЭ мяса и мясных продуктов при инфекционных заболеваниях. Предубойная, послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, эмфизематозном карбункуле, сапе, ящуре, роже и чуме свиней, лейкозе	15	Л	В	2	4		КЛ
24.	ВСЭ колбас (методы отбора средних проб колбас разной степени свежести, реакция на пероксидазу, определение рН, бактериоскопия мазков-отпечатков).	16	ЛЗ	Т	2	8	ТК	УО
25.	Фальсификация мяса. (ассортиментная, видовая).	17	Л	В	2	8		
26.	ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при инвазионных и незаразных болезнях животных. (предубойная, послеубойная диагностика и сан.оценка продуктов убоя при эхинококкозе, цистицеркозе животных).	17	ЛЗ	Т	4	1,9	ТК	УО
27.	Выходной контроль				0,1		Вых К	Зач
Итого:					54,1	125,9		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие, ПЗ – практическое занятие, С – семинарское занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, П – проблемная лекция/занятие, ПК – лекция-пресс-конференция (занятие пресс-конференция), Б – бинарная лекция, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Т – тестирование, КЛ – конспект лекции, Р – реферат, ЗР – защита курсовой работы, ЗП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет, и др.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются.

Целью семинарских лабораторных занятий является выработка практических навыков работы с действующими нормативно - техническими документами, терминами и определениями, используемыми в ветсанэкспертизе по обеспечению качества и безопасности сырья и продукции животного происхождения, определению упитанности убойных животных и птицы, оценке качества консервов, колбасных изделий.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – решение задач, выполнение лабораторных работ и т.п., так и интерактивные методы – групповая работа, анализ конкретных ситуаций, ситуационные задачи.

Решение задач позволяет обучиться интерпретации полученных результатов лабораторных исследований на конкретном примере. В процессе решения задач студент сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у обучающихся мотивации как непосредственно к учебе, так и к деятельности вообще.

Метод анализа конкретной ситуации в наибольшей степени соответствует задачам высшего образования. Он более, чем другие методы, способствует развитию у обучающихся изобретательности, умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации.

Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода анализа конкретной ситуации у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме. Семинарские занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций, и т.п.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины. Самостоятельно изучаемые материалы курса входят в вопросы для проведения зачета.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ):

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Авторы	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	2	3	4	5
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза https://znanium.com/catalog/product/947792	А.А. Кунаков Б.В. Уша., О.И. Кальницкая	М.: ИНФРА-М, 2018	1 - 6
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум https://e.lanbook.com/book/102236 .	В.В. Пронин, С.П. Фисенко	Санкт-Петербург: Лань, 2018	1 - 6

б) дополнительная литература:

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Авторы	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	2	3	4	5
1.	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза https://e.lanbook.com/book/96857	Д.Г. Латыпов, О.Т. Муллакаев, И.Н. Залялов	Санкт-Петербург: Лань, 2017	1 - 6
1.	Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения https://e.lanbook.com/book/102236	Н.А. Слесаренко, Э.О. Оганов, В.В. Степанишин	Санкт-Петербург: Лань, 2019	1 - 6

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Электронная библиотека СГАУ - <http://read.sgau.ru/biblioteka>
2. ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>
3. <https://znanium.com/catalog>
4. <http://www.mcx.ru>
5. <http://www.scopus.com>
6. www.tyfos.ru/?q=veterinariya
7. www.mirknig.com/knigi/estesstv_nauki...vskritie-i...
8. www.icecream.ru/3/formy-eritroblastov...vskritie...

г) периодические издания: журнал «Ветеринария» – Режим доступа: <https://elibrary.ru/contents.asp?issueid=436240>; журнал «Практик» – Режим доступа: <http://www.petrolaser.spb.ru/xr990000.htm>

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://read.sgau.ru/bibloteka>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. Электронно-библиотечная система открытой базы ГОСТов. – Режим доступа: <http://standartgost.ru/>; Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>.

7. Профессиональная база данных журнал «Мясные технологии». <http://www.meatbranch.com/>; Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

8. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;
- проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;
- активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы
1	Все темы дисциплины	1) Право на использование Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft In-foPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word) Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение <i>Kaspersky Endpoint Security</i> от 23.12.2019 г. Протокол. №8.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2019, протокол № 6	Вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиа ресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для выполнения лабораторных работ имеется лаборатория №248, оснащенная комплектом обучающих плакатов.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория №415, №427, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с

возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Фонд оценочных средств представлен в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов»

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов»

Методические указания по изучению дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов» включают в себя*:

1. Краткий курс лекций.

Краткий курс лекций оформляется в соответствии с приложением 3.

2. Методические указания по выполнению лабораторных работ.

Методические указания по выполнению лабораторных работ оформляются в соответствии с приложением 4.

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Болезни животных и ветеринарно-санитарная экспертиза»
«26» августа 2019 года (протокол № 1).*

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов» на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
ESET NOD 32 Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Срок действия контракта истек
Kaspersky Endpoint Security Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.	Переход на новое лицензионное программное обеспечение

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Болезни животных и ветеринарно-санитарная экспертиза» 11.12.2019, протокол № 6.

Заведующий кафедрой



(подпись)

С.В. Ларионов

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов» на 2019/2020 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы дисциплины	Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word) Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stndt w/Faculty Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Болезни животных и ветеринарно-санитарная экспертиза» 23.12.2019, протокол № 8.

Заведующий кафедрой


(подпись)

С.В. Ларионов

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Основы научных исследований» на 2020/2021 учебный год:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
а) основная литература (библиотека СГАУ)**

№ п/п	Наименование программы ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор (ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п.4, таб.3)
1	2	3	4	5
1.	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учебное пособие / Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. —URL: https://e.lanbook.com/book/139283	В. Г. Урбан	Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 384 с.	Все разделы
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/14313	В. В. Пронин, С. П. Фисенко.	Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с.	Все разделы
3.	Шахбазова, О. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие /Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148581	О. П. Шахбазова, Н. А. Соловьев, Т. Ю. Животова	Донской ГАУ, 2020. — 143 с.	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Болезни животных и ветеринарно-санитарная экспертиза» 25.08.2020, протокол № 1.

Заведующий кафедрой


(подпись)

С.В. Ларионов


**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов»**
Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Ветери-
нарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов» на 2020/2021 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (11.12.2020 г. - 10.12.2021 г.)</p>
<p>Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истекает 23.12.2021 г.</p>
<p>Microsoft Office</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (по 31.12.2021 г.)</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Болезни животных и ветеринарно-санитарная экспертиза» «03» декабря 2020 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой



(подпись)

С.В. Ларионов