

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 16.04.2023 20:51:13  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f011b621135912

**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 2019 г.


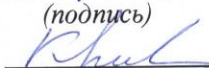
**УТВЕРЖДАЮ**  
И.о. декана факультета ФВМП и Б  
/Лукьяненко А.В./  
«28» августа 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина	<b>ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА</b>
Направление подготовки	<b>36.03.02 Зоотехния</b>
Направленность (профиль)	<b>Продуктивное животноводство</b>
Квалификация выпускника	<b>Бакалавр</b>
Нормативный срок Обучения	<b>4 года</b>
Форма обучения	<b>Очная</b>

**Разработчики: доцент, Салаутина С.Е.**

**профессор, Кривенко Д.В.**

  
(подпись)  
  
(подпись)

**Саратов 2019**

## **1. Цель освоения дисциплины**

Целью изучения дисциплины «Технология первичной переработки продуктов животноводства» является формирование у обучающихся навыков к решению вопросов подготовки скота и птицы к использованию их в качестве сырья для мясной промышленности.

## **2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО**

### **1. Цель освоения дисциплины**

Целью изучения дисциплины «Технология первичной переработки продуктов животноводства» является формирование у обучающихся практических навыков к решению вопросов подготовки скота и птицы к использованию их в качестве сырья для мясной промышленности.

## **2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО**

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния направленность (профиль) Продуктивное животноводство дисциплина «Технология первичной переработки продуктов животноводства» относится к части формируемая участниками образовательных отношений первого блока.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: «Овцеводство и козоводство», «Скотоводство», «Основы научно-исследовательской работы в животноводстве», «Утилизация отходов животноводства».

Дисциплина «Технология первичной переработки продуктов животноводства» является базовой для изучения дисциплин: «Биогеохимические основы животноводства Поволжья», «Ресурсосберегающие технологии производства говядины», «Основы биотехнологии», «Интенсификация производства свинины» и основой для выполнения – написания выпускной квалификационной работы.

## **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)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
2	ПК-8	Способен организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства	ПК-8.2 - организует транспортировку и переработку убойных животных, имеет представление о первичной и глубокой переработке мяса	Организацию первичной переработки, хранение и транспортировку продукции животноводства отвечающего современным нормативно-правовым требованиям для перерабатывающей промышленности.	применять современные методы контроля качества при первичной и глубокой переработке мяса. Логично и последовательно обосновать принятие технологических решений на основе полученных знаний	способностью применять современные методы контроля качества при технологии первичной переработке продуктов животноводства, основами ветеринарно-санитарной экспертизы, стандартизации и сертификации продукции животноводства.

#### 4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 час.

##### Объем дисциплины

Таблица 2

	Количество часов***										
	Всего	в т.ч. по семестрам									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Контактная работа – всего, в т.ч.	46,1							46,1			
<i>аудиторная работа:</i>	46							46			
лекции	16							16			
лабораторные	30							30			
практические											
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1							0,1			
<i>контроль</i>											
Самостоятельная работа	25,9							25,9			
Форма итогового контроля	Зач							Зач			
Курсовой проект (работа)											

##### Структура и содержание дисциплины

Таблица 3

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
7 семестр								
1.	<b>Транспортировка животных.</b> Транспортировка животных автомобильным, железнодорожным, водным транспортом и гоном. Обработка транспортных средств. Транспортная патология,	1	Л	В	2	2	ВК	КЛ
2.	<b>Техника безопасности при проведении лабораторных занятий. Лимфатическая система и ее значение при ВСЭ мяса. Топография лимфатических узлов.</b>	1	ЛЗ	Т	2		ТК	УО
3	<b>Лимфатические узлы головы, шеи, легких. Топография, видовые особенности у животных.</b>	2	ЛЗ	Т	2		ВК ТК	УО УО

4	<b>Лимфатические узлы туши, конечностей и внутренних органов.</b> Топография, видовые особенности у животных.	2	ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
5.	<b>Прием-сдача скота. Пред убойное содержание животных</b> Способы приема и сдачи убойных животных. Предубойный режим содержания животных	2	Л	В	2			КЛ
6.	<b>Значение и техника послеубойного осмотра туш и внутренних органов животных.</b> Техника ветосмотра туш и внутренних органов крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, лошадей и свиней на конвейере по их переработке.	2	ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
7.	<b>Морфология и химия мяса.</b> Ткани, входящие в состав мяса. Морфологический и химический состав мышечной, соединительной, костной и жировой тканей.	3	Л	В	2			КЛ
8.	<b>Определение упитанности сельскохозяйственных животных и птицы</b> (работа с муляжами, рисунками, методическими указаниями)	3	ЛЗ	Т	2		ТК	УО
9	<b>Товароведение и клеймение мяса.</b> Товароведческая характеристика туш убойных животных. Порядок нанесения клейм и штампов.	3	ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
10	<b>Переработка сельскохозяйственных животных и птицы.</b> Методы убоя животных и птицы, их переработка. Влияние отдельных технологических операций на качественные показатели мяса.	4	Л	В	2			КЛ
11.	<b>Определение свежести мяса.</b> Методы отбора средних проб мяса. Органолептические исследования (внешний вид, цвет, запах, консистенция, проба варкой),	4	ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
12	<b>Определение свежести мяса.</b> Лабораторные методы исследования (содержание ЛЖК, рН, микроскопия мазков-отпечатков, реакция на пероксидазу).	4	ЛЗ	Т	4	2	РК ТК	УО УО
13.	<b>Изменения в мясе при хранении.</b> Загар, плесневение, ослизнение и гниение мяса. Причины возникновения, санитарная оценка продуктов убоя животных при различных видах порчи мяса.	5	Л	В	2			КЛ
14	<b>Определение мяса от больных животных.</b> Определение мяса органолептическими и лабораторными методами исследования (рН, микроскопия мазков-отпечатков, формольная реакция)	5	ЛЗ	Т	2	2	РК	ПО
15	<b>Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов</b> (Посол, копчение, замораживание, новые методы консервирования).	5	Л	В	2			КЛ
16.	<b>Определение видовой принадлежности мяса</b> (кости и волосы разных видов животных).	6	ЛЗ	Т	2	2	ТК	ПО

17	<b>Трихинеллоскопия мяса</b> (отбор проб мяса и проведение трихинеллоскопии мяса)	6	ЛЗ	ПК	2		ТК	УО
18	<b>ВСЭ мяса и мясных продуктов при инфекционных заболеваниях.</b> (предубойная, послеубойная диагностика при заболеваниях, санитарная оценка продуктов убоя при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, эмфизематозном карбункуле, сапе, ящуре, роже и чуме свиней, лейкозе).	6	Л	В	2	2		КЛ
19	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов.</b> Методы отбора средних проб. Органолептические и лабораторные методы исследования консервов (требования предъявляемые к сырию, к таре). Дефекты консервов.	7	ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
20	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас</b> Методы отбора средних проб. Органолептические и лабораторные методы исследования консервов (требования предъявляемые к сырию, к таре). Дефекты консервов.	7	ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
21	<b>Основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинных продуктов.</b> (сырье для колбасного и ветчинного производства, технологические операции и технология мясных продуктов)	7	Л	В	2		ТК	КЛ
22	<b>ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при инвазионных заболеваниях</b> (предубойная, послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при эхинококкозе, цистицеркозе животных и т.д.).	8	ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО
23	<b>Определение доброкачественности меда.</b> Отбор средних проб. Органолептические и лабораторные исследования меда.	8	ЛЗ	Т	2	1,9	ТК	УО
24	Выходной контроль				0,1		ВыхК	Зач
<b>Итого:</b>					46,1	25,9		

**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, М – моделирование, ДИ – деловая игра, КС – круглый стол, МШ – мозговой штурм, МК – метод кейсов и др.

**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 «Технология первичной переработки продуктов животноводства» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 36.03.02 Зоотехния 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. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

Целью лабораторных занятий является выработка практических навыков работы с действующими нормативно - техническими документами, терминами и определениями, используемыми в ветеринарно-санитарной экспертизе 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.

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.

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 (приложение 2). 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	А.А. Кунаков	М.: ИНФРА-М,	1 - 6



	<a href="https://znanium.com/catalog/product/947792">https://znanium.com/catalog/product/947792</a>	Б.В. Уша., О.И. Кальницкая	2018	
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум <a href="https://e.lanbook.com/book/102236">https://e.lanbook.com/book/102236</a> .	В.В. Пронин, С.П. Фисенко	Санкт-Петербург: Лань, 2018	1 - 6
3	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / <a href="https://e.lanbook.com/book/149253">https://e.lanbook.com/book/149253</a>	И. Л. Камлия	Уссурийск : Приморская ГСХА, Лань, 2019	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	Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие <a href="https://e.lanbook.com/book/113423">https://e.lanbook.com/book/113423</a>	О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова.	Самара : СамГАУ, 2018.	1 – 6
2.	Нормативно-правовое регулирование ветеринарно-санитарной <a href="https://e.lanbook.com/book/121313">https://e.lanbook.com/book/121313</a>	А.А.. Алиев Д.А.. Померанцев, Д.В. Заходнова, И.И. Шершнева, Д. А. Орехов.	Санкт-Петербург: Лань, 2017	1 – 6
3.	Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения <a href="https://e.lanbook.com/book/122161">https://e.lanbook.com/book/122161</a>	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](http://www.tyfos.ru/?q=veterinariya)
7. [www.mirknig.com/knigi/estesstv\\_nauki...vskritie-i...](http://www.mirknig.com/knigi/estesstv_nauki...vskritie-i...)
8. [www.icecream.ru/3/formy-eritroblastov...vskritie...](http://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 от 23.12.2019 г. Пр.№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 №245, 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 «Технология первичной переработки продуктов животноводства» 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» (с изменениями и дополнениями);

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 представлено в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Технология первичной переработки продуктов животноводства»

## **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технология первичной переработки продуктов животноводства»**

Методические указания по изучению дисциплины «Технология первичной переработки продуктов животноводства» 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  
«Технология первичной переработки продуктов животноводства»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология первичной переработки продуктов животноводства» на 2019/2020 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

Наименование программы	Примечание
ESET NOD 32 <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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 <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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 «Технология первичной переработки продуктов животноводства» 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  
«Технология первичной переработки продуктов животноводства»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология первичной переработки продуктов животноводства» 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)  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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>  <b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent  <b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Ac-dmc Stdnt 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 «Технология первичной переработки продуктов животноводства» 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  
«Технология первичной переработки продуктов животноводства»**


Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины  
«Технология первичной переработки продуктов животноводства» 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/139283">https://e.lanbook.com/book/139283</a>	В. Г. Урбан	Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 384 с.	Все разделы
3.	Шахбазова, О. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/148581">https://e.lanbook.com/book/148581</a>	О. П. Шахбазова, Н. А. Соловьев, Т. Ю. Животова	Донской ГАУ, 2020. — 143 с.	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология первичной переработки продуктов животноводства» 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  
«Технология первичной переработки продуктов животноводства»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология первичной переработки продуктов животноводства» на 2021/2022 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	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для вузов  USBN 978-5-8114-68-5.-Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. –URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/152644">https://e.lanbook.com/book/152644</a>	Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А..	5е изд., стер.- Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 476с.	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология первичной переработки продуктов животноводства» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Болезни животных и ветеринарно-санитарная экспертиза» 25.08.2021, протокол № 1.

и.о. заведующего кафедрой

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

С.О. Лоцинин

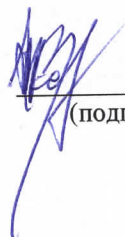
**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Технология первичной переработки продуктов животноводства»**  
Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины  
«Технология первичной переработки продуктов животноводства»  
на 2020/2021 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

Наименование программы	Примечание
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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 «Технология первичной переработки продуктов животноводства» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Болезни животных и ветеринарно-санитарная экспертиза» «03» декабря 2020 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

С.В. Ларионов