МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Казанская государственная академия ветеринарноймедициныимени Н.Э. Баумана»

«УТВЕРЖДАЮ»
Ректор ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
профессор _____ Р.Х. Равилов
«25» сентября 2019 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕСИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки	**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**
Направленность (профиль) подготовки	**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**
Виды профессиональной деятельности	**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ**
Программа магистратуры	**АКАДЕМИЧЕСКАЯ**
Квалификация выпускника	**БАКАЛАВР**
Нормативный срок обучения	**4 / 5 ЛЕТ**
Форма обучения	**ОЧНАЯ / ЗАОЧНАЯ**

Казань - 2019

Содержание

		стр.
1	Общие положения	3
1.1	Основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая вузом по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза	3
1.2	Нормативные документы для разработки ОПОП для направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза	3
1.3	Общаяхарактеристика ОПОП	4
1.3.1	Цель (миссия) ОПОП 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза	4
1.3.2	Срок освоения ОПОП ВО	4
1.3.3	Трудоемкость ОПОП ВО	5
1.4	Требования к абитуриенту	5
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза	5
2.1	Область профессиональной деятельности выпускника	5
2.2	Объектыпрофессиональнойдеятельностивыпускника	5
2.3	Видыпрофессиональнойдеятельностивыпускника	6
2.4	Задачипрофессиональнойдеятельностивыпускника	6
3	Компетенции выпускника вуза как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения данной ОПОП ВО	8
4	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП уровня высшего образования бакалавриат направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза	12
4.1	Календарныйучебныйграфик	13
4.2	Учебный план подготовки специалиста по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза	13
4.3	Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)	14
4.4	Программы практик и организация научно-исследовательской работы обучающихся	15
4.4.1	Программа научно-исследовательской работы	16
5	Фактическое ресурсное обеспечение ОП бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза	17
5.1	Кадровое обеспечение ОПОП	17
5.2	Учебно-методическое и информационное обеспечения образовательного процесса при реализации ОПОП ВО	18
5.3	Материально-техническое обеспечение ОПОП	19
6	Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников	20
7	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП	23
7.1	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	24
7.2	Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП	24
8	Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	25

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования, реализуемая вузом по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза(далее -ОПОП ВО)

ОПОП ВО представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (утв. 19.09.2019 г. № 939)на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники, иных источников (далее - иные требования, предъявляемые к выпускникам) с учетом следующих профессиональных стандартов, сопряженных с профессиональной деятельностью выпускника:

№	Код	Наименование профессионального стандарта	Приказ Министерства труда и соцзащиты Российской Федерации
1	13.012	Ветеринарный врач	N 547н от 23 августа 2018 года

ОПОП ВО реализуемая вузом по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки студентов по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП для направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

-Федеральный закон от 29 декабря 2012года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

-Порядок разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ, утвержденный приказом Минобрнауки России от 28 мая 2014 года № 594;

-Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза от 19.09.2017 г., № 939;

-Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 05 апреля 2017 года № 301 (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

-Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636;

-Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденное приказом Минобрнауки России от 27 ноября 2015 г. № 1383;

-Профессиональный стандарт «Ветеринарный врач», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 23 августа 2018 года N 547н

-Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана».

1.3 Общая характеристика ОПОП

1.3.1 Цель (миссия) ОПОП 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Цели образовательной программы сформулированы с учетом требований ФГОС, критериев аккредитации и запросов работодателей.

Миссией ОПОП ВО является создание и развитие современной системы обеспечения качества образования в соответствии с требованиями агропромышленного комплекса, перерабатывающей промышленности, ветеринарно-санитарного контроля.

Основной целью ОПОП ВО является формирование гармонично развитой личности выпускника бакалавриата, обладающего высокой профессиональной квалификацией.

Задачи ОПОП ВО:

-формирование личностных качеств: личной ответственности, самоуправления, мотивации освоения знаний;

-формирование общекультурных компетенций и нормативно-этических установок;

- формирование социально-коммуникативных навыков;

-формирование общепрофессиональных компетенций;

- формирование профессиональных компетенций;

- формирование практической ориентации на результат.

В области обучения целью ОПОП ВО понаправлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза является подготовка и предоставление образовательных услуг высшего профессионального образования, позволяющего выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, обладать общекультурными и профессиональными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и востребованности на рынке труда.

1.3.2. Срок освоения ОПОП ВО

Нормативная длительность обучения по направлению подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза

- по очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года;
- в заочной форме обучения 5 лет.

1.3.3. Трудоемкость ОПОП ВО

Трудоемкость ОПОП ВО составляет 240 (двести сорок) зачетных единиц за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО. Трудоемкость освоения обучающимся ОПОП ВО указана в зачетных единицах за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП ВО. Одна зачетная единица составляет 36 часов.

Срок получения образования по программе бакалавриата:

- в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года. Объем программы бакалавриата в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е.;
- в заочной форме обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается не менее чем на 6 месяцев и не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения. Объем программы бакалавриата за один учебный год в заочной форме обучения не может составлять более 70 з.е.;
- при обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы обучения, составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья срок может быть увеличен по их желанию не более чем на один год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения. Объем программы бакалавриата при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 70 з.е. за один учебный год, а при ускоренном обучении – не более 80 з.е.

При обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

1.4. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании, или начальном профессиональном образовании, если в нём есть запись о получении предъявителем среднего (полного) общего образования, или высшем профессиональном образовании. Вступительные испытания и зачисление на данную образовательную программу проводятся в соответствии с Правилами приема в ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 36.03.01 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза, включает:

13 Сельское хозяйство (в сферах: организации и проведения контроля при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения; контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются:

- животные всех видов, направляемые для перерабатывающих предприятий, сырье и продукты убоя животных, молоко, яйца, а также продукты пчеловодства, растениеводства, гидробионты, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели;

- данные ветеринарного мониторинга, состояния эпизоотологической обстановки в регионах Российской Федерации и контроля биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;

- документация, предприятия перерабатывающей промышленности, холодильники, санитарные бойни, ветеринарно-санитарные утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения, материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

-производственный;

-технологический;

-организационно-управленческая.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности
13 Сельское хозяйство	Производственная	-проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения; -организация, планирование и контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора; - использование нормативных и технических документов по ветеринарно-санитарным мероприятиям; -использование новых ветеринарных препаратов для

		выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий; - осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки; -ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды; -контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий; -ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения, технологии производства кормов для сельскохозяйственных, домашних животных и птиц; - выполнение государственного ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях; -обработка результатов ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах государственного ветеринарного надзора (далее - госветнадзор)
	Технологическая	-участие в организации методического руководства в производственной деятельности специалистов предприятия, в организации испытаний и внедрении новых ветеринарно-санитарных препаратов и средств, в разработке нормативной и технической документации по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной

		санитарии; - участие в промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения;
	Организационно-управленческая	-обеспечение ветеринарно-санитарного благополучия предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства; -организация выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, муниципальном уровне и на предприятиях; -организация мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях; - организация мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах государственного ветеринарного надзора (далее – госветнадзор)

3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ДАННОЙ ОПОП ВО

Результаты освоения ОПОП бакалавриата определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **универсальными компетенциями:**

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и	**УК-1.** Способен	ИД-1$_{УК-1}$**Знать:** методы поиска,

критическое мышление	осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	критического анализа и синтеза информации; основные принципы критического анализа. ИД-2$_{УК-1}$**Уметь:** получать новые знания на основе поиска, критического анализа и синтеза информации; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации на основе действий, эксперимента и опыта. ИД-3$_{УК-1}$**Владеть:** исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением поиска, критического анализа и синтеза информации; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения.
Разработка и реализация проектов	**УК-2.** Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1$_{УК-2}$**Знать:**методы представления и описания проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе. ИД-2$_{УК-2}$**Уметь:** определять круг задач в рамках поставленной цели, обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; планировать реализацию задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; рассчитывать качественные и количественные результаты.

		ИД-3$_{УК-2}$**Владеть:** способами решения задач в рамках поставленной цели, организации проведения эксперимента и опыта.
Командная работа и лидерство	**УК-3.** Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1$_{УК-3}$**Знать:** методические основы социального взаимодействия и реализации своей роли в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели; нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; стратегии и принципы командной работы. ИД-2$_{УК-3}$**Уметь:** определять свою роль в команде, учитывая особенности поведения и интересы других участников, стиль взаимодействия с командой; работать в команде. ИД-3$_{УК-3}$**Владеть:** навыками обмена информацией в команде, организации командного взаимодействия в решении поставленных целей, анализа возможных последствий личных действий на командную работу.
Коммуникация	**УК-4.** Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД-1$_{УК-4}$**Знать:** системы коммуникации; основы профессиональной этики; коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; современные средства информационно-коммуникационных технологий. ИД-2$_{УК-4}$**Уметь:** вести деловое общение на русском и иностранном языкахпо профессиональным вопросам; создавать на русском и иностранном языках письменные

		тексты и вести переписку научного и официально-делового характера по профессиональным вопросам; переводить для личных целей официальные и профессиональные тексты с иностранного языка на русский и с русского на иностранный язык. ИД-3$_{УК-4}$**Владеть:** принципами формирования системы коммуникации; осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представлением планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; передачей профессиональной информации в информационно-телекоммуникационных сетях.
Межкультурное взаимодействие	**УК-5.** Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-1$_{УК-5}$**Знать:**психологические основы социального взаимодействия; основные принципы организации деловых контактов; социально-исторические, этические, философские аспекты и национально-культурные традиции населения. ИД-2$_{УК-5}$**Уметь:**грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия с учетом социально-исторических, этических и философских аспектов; соблюдать этические нормы и права человека. ИД-3$_{УК-5}$**Владеть:**организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом

		социально-исторических, этических и философских аспектов; выявлением разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	**УК-6.** Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1$_{УК-6}$**Знать:** содержание процессов саморазвития и самообразования, технологии их реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности. ИД-2$_{УК-6}$**Уметь:** самостоятельно строить процесс овладения отобранной и структурированной информацией. ИД-3$_{УК-6}$**Владеть:** приемами саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний.
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-1$_{УК-7}$**Знать:** основные средства и методы физического воспитания. ИД-2$_{УК-7}$**Уметь:** подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных физических качеств. ИД-3$_{УК-7}$**Владеть:** методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.
Безопасность жизнедеятельности	**УК-8.** Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	ИД-1$_{УК-8}$**Знать:** последствия воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, человека и природную среду, методы и способы защиты от них. ИД-2$_{УК-8}$**Уметь:** принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях. ИД-3$_{УК-8}$**Владеть:** навыками по обеспечению безопасности в

		системе «человек – животные - среда обитания».

Выпускник,освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общепрофессиональными компетенциями** (ОПК):

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Общепрофессиональные навыки	**ОПК-1.** Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИД-1$_{ОПК-1}$**Знать:** технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию оценки качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения. ИД-2 $_{ОПК-1}$**Уметь:** собирать и анализировать анамнестические данные, проводить общеклинические исследования, необходимые для определения биологического статуса животных; оценивать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения. ИД-3$_{ОПК-1}$**Владеть:**практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением общеклинических методов исследований, оценке качества сырья и продуктов

		животного и растительного происхождения.
Учёт факторов внешней среды	**ОПК-2.** Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	ИД-1$_{ОПК-2}$**Знать:** экологические факторы окружающей среды; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; механизмы влияния антропогенных, генетических и экономических факторов на организм животных. ИД-2$_{ОПК-2}$**Уметь**: использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в животноводстве; использовать законы генетики в животноводстве; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов. ИД-3$_{ОПК-2}$**Владеть:** представлением о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм животного; экспериментального моделирования воздействия антропогенных, генетических и экономических факторов на живые объекты.
Правовые основы профессиональной деятельности	**ОПК-3.**Способеносуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере	ИД-1$_{ОПК-3}$**Знать:** основы национального и международного ветеринарного законодательства, правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность

	агропромышленного комплекса	на национальном и международном уровнях. ИД-2$_{ОПК-3}$**Уметь:** находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране. ИД-3$_{ОПК-3}$**Владеть:** нормативно-правовой базой при осуществлении профессиональной деятельности.
Современные технологии, оборудование и научные основы профессиональной деятельности	**ОПК-4.**Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ИД-1$_{ОПК-4}$**Знать:** технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач общепрофессиональной характера. ИД-2 $_{ОПК-4}$**Уметь:** применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач. ИД-3$_{ОПК-4}$**Владеть:**навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных

		общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.
Представление результатов профессиональной деятельности	**ОПК-5.** Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-5}$**Знать:** современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов. ИД-2$_{ОПК-5}$**Уметь:** применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных. ИД-3$_{ОПК-5}$**Владеть:** навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.
Анализ рисков здоровью человека и животных	**ОПК-6.** Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	ИД-1$_{ОПК-6}$**Знать:** существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб. ИД-2$_{ОПК-6}$**Уметь:** проводить оценку риска возникновения болезней животных,

		включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах. ИД-З$_{ОПК-6}$**Владеть:** навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать **профессиональными компетенциями**, (в том числе исходя из направленности (профиля) программы бакалавриата, на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии), а также, при необходимости, на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники, иных источников (далее - иные требования, предъявляемые к выпускникам):

13 Сельское хозяйство (в сферах: организации и проведения контроля при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения; контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных).

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ПК – 1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;	**ИД-1$_{ПК-1}$Знать:** порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных; Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; 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; 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; Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; Методики определения свежести мяса и мясопродуктов; 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; Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; 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; Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб; Порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии; Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции. **ИД-2$_{ПК-1}$Уметь:** определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных; 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; 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; продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного

	производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи; разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию; мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию; Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; Осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве; 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 специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; Оформлять документы о соответствии (несоответствии)

	мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. **ИД-3$_{ПК-1}$Владеть:** методиками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья, мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований, лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; методиками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; методиками осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований; методиками подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; методиками организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами,

	обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными**.**
ПК – 2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	ИД-$1_{ПК-2}$**Знать**: требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии, к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции, к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; Методики отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;Стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; Форма и правила оформления ветеринарных

	документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении, журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб; Порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции. ИД-$2_{ПК-2}$**Уметь**: пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности; 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; Определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; Оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении, учетно-отчетную документацию по

	результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ИД-$З_{ПК-2}$**Владеть**: методиками проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения, ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований; Оотбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции; осуществления 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; оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; организация 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
ПК – 3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	ИД-1$_{ПК-3}$**Знать:** порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; Требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы; к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы, к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; Методики отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; Формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или

	уничтожении продукции, оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб; Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; Требования охраны труда в сельском хозяйстве. ИД-2 $_{ПК-3}$**Уметь:** Производить ветеринарно-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, охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; Определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; Оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении, учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной

	рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры. ИД-3 $_{ПК-3}$**Владеть:** методиками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; методиками проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности; осуществления ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований; оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.

Соотнесение выбранных из профессиональных стандартов обобщенных трудовых функций и трудовых функций работника компетенциям выпускников образовательной программы:

Наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции	ТФ, на подготовку выполнения которых направлена ПК	Конкретные ТД, на подготовку к выполнению которых направлена ПК	Код и наименование профессиональной компетенции
13.012 «Ветеринарный врач», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 23 августа 2018 г. N 547н	**А** Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	**А/01.6** Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	1.Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья. 2.Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований. 3.Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований. 4.Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.	ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции

			5.Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований. 6.Организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, специальными клеймами прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу и штампами. 7.Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.	
13.012 «Ветеринарный врач», утвержденный приказом Министерства труда	**А** Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья	**А/02.6** Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы	1. Проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и	ПК-2 Способен проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока, молочных продуктов,

и социальной защиты Российской Федерацииот 23 августа 2018 г. N 547н	и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	правильности заполнения. 2. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований. 3. Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований. 4. Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции. 5. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на	растительных пищевых продуктов не промышленного изготовления, яиц домашней птицы

			основе данных осмотра и лабораторных исследований. 6. Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	
13.012 «Ветеринарный врач», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 23 августа 2018 г. N 547н	**А** Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	**А/03.6** Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	1. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований. 2. Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для лабораторных исследований. 3. Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности. 4. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и	ПК – 3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

			икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований. 5. Оформление документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы на, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	

При разработке программы бакалавриата все универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, отнесенные к тем видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, включаются в набор требуемых результатов освоения программы бакалавриата.

При разработке программы бакалавриата организация вправе дополнить набор компетенций выпускников с учетом направленности программы бакалавриата на конкретные области знания и (или) вид (виды) деятельности.

При разработке программы бакалавриата требования к результатам обучения по отдельным дисциплинам (модулям), практикам организация устанавливает самостоятельно с учетом требований соответствующих примерных основных образовательных программ.

Перечень реализуемых компетенций по преподаваемым дисциплинам представлен в матрице требуемых компетенций и формирующих их составные части ОПОП (приложение 1).

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП УРОВНЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ БАКАЛАВРИАТ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 36.03.01 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

В соответствии с п.9 статьи 2 Федерального закона от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-273 и ФГОС ВО содержание и организацияобразовательного процесса при реализации ОПОП ВО по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза» регламентируется:

-календарным учебным графиком,

-учебным планом,

-рабочими программами учебных дисциплин (модулей),

-программами практик, включая программу преддипломнойпрактики, программой ГИА;

-оценочными и методическими материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся.

4.1.Календарный учебный график

Календарный учебный график является одним из основных документов, регламентирующих учебный процесс по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.В нем указывается последовательность реализации ОПОП ВОпо годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график состоит из графика учебного процесса по курсам и сводных данных по бюджету времени в неделях (Приложение 2).

4.2. Учебный план подготовки бакалавра по направлению подготовки36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Рабочий учебный план по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, является основным документов, регламентирующим учебный процесс.

Учебный план подготовки бакалавров по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза включает в себя следующие блоки:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы, и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 «Практики», который в полном объеме относится к базовой части программы.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объемеотносится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне направлений подготовки высшего образования, утверждаемом Министерством образования и науки Российской Федерации.

Структура программы бакалавриата		**Объем программы бакалавриата в з.е.**
Блок 1	Дисциплины (модули)	Не менее 180
Блок 2	Практики	Не менее 30
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	Не менее 3
Объем программы бакалавриата		240

Дисциплины (модули) по философии, истории, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности реализуются в рамках базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата. Объем, содержание и порядок реализации указанных дисциплин (модулей) определяются организацией самостоятельно.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в рамках: базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата в объеме не менее 72 академических часов (2 з.е.) в очной форме обучения; элективных дисциплин (модулей) в объеме не менее 328 академических часов. Указанные академические часы являются обязательными для освоения и в з.е. не переводятся. Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в порядке, установленном организацией.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в порядке, установленном Академией. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья Академия устанавливает особый порядок освоения

дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

Дисциплины (модули), относящиеся к вариативной части программы бакалавриата, и практики определяют направленность (профиль) программы бакалавриата. Набор дисциплин (модулей), относящихся к вариативной части программы бакалавриата, и практик организация определяет самостоятельно в объеме, установленном настоящим ФГОС ВО. После выбора обучающимся направленности (профиля) программы, набор соответствующих дисциплин (модулей) и практик становится обязательным для освоения обучающимся.

В Блок 2 «Практики» входят учебная и производственная, в том числе преддипломная практики.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты, а также подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена.

В рамках программы бакалавриата выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений. К обязательной части программы бакалавриата относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, а также профессиональных компетенций, установленных ПООП в качестве обязательных (при наличии).

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, должен составлять не менее 70 процентов общего объема программы бакалавриата.

В учебном плане отражена логическая последовательность освоения блоков ОПОП (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указана общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах (Приложение 3).

4.3.Рабочие программы учебных дисциплин

В состав ОПОП ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза входят рабочие программы всех учебных дисциплин (модулей) как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору студента и факультативных дисциплин. Выбор методов и средств обучения, образовательных технологий и учебно-методического обеспечения реализации образовательной программы определяется в рабочей программе дисциплины.

Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) приведены в Приложении 4**.**

4.4. Программы практик и организация научно-исследовательской работы обучающихся

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза раздел ОПОП бакалавриата Блок 2 «Практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

В Блок 2 «Практики» входят учебная и производственная, в том числе преддипломная практики (научно-исследовательская работа).

Типы и способы учебной практики:

-общепрофессиональная (способ проведения – стационарная);

-научно-исследовательская (в т.ч. получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (способ проведения – выездная).

Типы и способы производственной практики:

- технологическая (способ проведения – выездная);

-ветеринарно-санитарная практика(способ проведения – выездная);

-преддипломная(способ проведения – выездная и стационарная).

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

В Академии порядок организации и проведения практик студентов, формы и способы ее проведения, а также виды практик определены согласно действующему ФГОС ВО, Положению о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования от 27 ноября 2015 года № 1383, Положением об учебной и производственной практики обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ.

Практическая подготовка обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза включает в себя следующие учебные и производственные практики:

Учебная практика:

1 курс – общепрофессиональная;

2 курс – научно-исследовательская (в т.ч. получение первичных навыков научно-исследовательской работы);

Производственная практика:

3 курс –технологическая;

4 курс – ветеринарно-санитарная и преддипломная.

Аннотации программ практик представлены в Приложении 5.

5. ФАКТИЧЕСКОЕРЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОП БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 36.03.01 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Ресурсное обеспечение ОП бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза формируется на основе

требований к условиям реализации основных образовательных программ, определяемых ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

5.1. Кадровое обеспечение реализации ОПОП

Реализация ОП бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования Казанской ГАВМ соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. N 1н (зарегистрирован Министерством юстицииРоссийскойФедерации23 марта 2011 г., регистрационный N 20237).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Академии, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Академией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников Академии, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Академии и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Академии на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание,

полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

Сведения о кадровом обеспечении ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза представлены в Приложении 6.

5.2.Учебно-методическое и информационное обеспечения образовательного процесса при реализации ОПОП ВО

Образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам, практикам, научным исследованиям и государственной итоговой аттестации, содержание которых представлено в сети Интернет на официальном сайте ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ (www.ksavm.senet.ru).

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам (http://e-books.ksavm.senet.ru/) и электронной информационно-образовательной среде академии (www.ksavm.senet.ru).

Электронно-библиотечная система и электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», и отвечает техническим требованиям организации, как на территории организации, так и вне ее. Электронно-библиотечная система и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе бакалавриата.

Обучающимся и научно-педагогическим работникам обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных (в том числе международным реферативным базам данных научных изданий) и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению.

В Библиотеке академии имеется читальный зал для самостоятельных занятий обучающихся. Читальный зал оснащен компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду академии.

На портале академии представлена информация о библиотеке и её услугах (выставки новых поступлений; электронный каталог библиотеки; полнотекстовые документы (электронные учебники, учебные и учебно-методические пособия по различным направлениям подготовки, изданные академией, авторефераты диссертаций, защищенные в академии; электронно-библиотечные системы). Точкой доступа к ресурсам библиотеки является web-страница библиотеки на сайте академии. С помощью web-страницы организована возможность доступа к научным и учебным информационным

ресурсам, включая электронно-библиотечные системы (ЭБС). Информационным ресурсом, обеспечивающим взаимодействие пользователя со всем спектром библиотечно-информационных услуг, является электронный каталог, созданный на базе автоматизированной библиотечно-информационной системы (АБИС) «ИРБИС 64».Библиотека имеет доступ к электронно-библиотечной системе издательств Лань, Юрайт, IPRbooks, Polpred.com., научно-электронной библиотеке eLIBRARY.RU.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной и научной литературы по дисциплинам циклов, изданными за последние пять лет, из расчета не менее 25 экземпляров таких изданий на каждые 100 обучающихся.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Электронная информационно-образовательная среда обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин, практик, к изданиям электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;

-фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы;

-проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с использованием дистанционных образовательных технологий;

-формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы;

-взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе посредством сети «Интернет».

5.3.Материально-технические условия для реализации образовательного процесса в вузе в соответствии с ОПОП ВО

Организация располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно- исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом. Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется

доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории организации, так и вне ее.

Факультет располагает соответствующей материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторной, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, которые предусмотрены учебным планом подготовки, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени сложности.

Академия обеспечена необходимым комплектом лицензионного обеспечения.

Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза представлено в Приложении 7.

Перечень материально-технического обеспечения, используемого для реализации ОПОП магистратуры, указан в рабочих программах дисциплин, практик, в программе государственной итоговой аттестации.

6. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

В федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Казанская государственная академии ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана» проводится большая плановая работа среди преподавателей и студенческой молодежи по культурно-нравственному и патриотическому воспитанию. Именно это направление воспитательной работы в академии можно признать основополагающим. Академия выступает за сохранение и качественное улучшение

существующих на сегодняшний день форм воспитательной работы со студентами, их актуализацией. Деканаты, кафедры и кураторы академических групп проводят тематические беседы и лекции патриотической направленности: на темы гражданской активности, культуры, нравственности, морально-психологической устойчивости, отрицательного отношения к негативным явлениям. Деканат совместно со старостами групп и студсоветами общежитий КГАВМ постоянно организуют разъяснительные беседы и собрания в общежитиях.

Были сформированы и воплощены следующие аспекты воспитательной работы со студентами:

- формирование патриотического сознания студенческой молодежи: преданности Отечеству, родному краю, институту, семье, близким людям; бережного и уважительного отношения к истории, обычаям, обрядам, культуре и традициям своего народа; готовности к достойному служению обществу и государству;
- формирование чувства гордости за принадлежность к профессии, преданности профессиональным идеям, осознания высокого социального предназначения профессии;
- создание оптимальных условий для развития и самореализации обучающихся, оказание им помощи в самовоспитании, самоопределении, нравственном самосовершенствовании, освоении широкого социального опыта;
- повышение уровня гражданского долга и патриотизма, организация волонтерского движения и благотворительности, формирование у будущих специалистов принципов и навыков здорового образа жизни, проведение комплекса профилактических мероприятий по предупреждению наркомании, табакокурения, любых правонарушений, проявлений национализма и экстремизма, других видов асоциального поведения студентов.

Воспитательная деятельность в академии регламентируется, в первую очередь, Концепцией и стратегией развития воспитательной работы, основной целью которой является социализация личности будущего конкурентоспособного специалиста с высшим профессиональным образованием, обладающего высокой культурой, интеллигентностью, социальной активностью. Кроме вышеуказанной концепции, воспитательная работа основывается на следующих нормативных документах:

• План воспитательной работы
• Положение о студенческом совете Казанской ГАВМ
• Положение о выборах студенческого совета Казанской ГАВМ
• Положение о студенческом совете общежитий
• Положение о старосте учебной группы и его заместителе
• Положение о пресс-центре Казанской ГАВМ
• Положение о студенческом клубе Казанской ГАВМ
• Положение о туристическом клубе «ИРБИС»
• Положение о кураторах

•Положение о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки студентов, аспирантов

• Этический кодекс студента Казанской ГАВМ

В соответствии с планом, воспитательная работа осуществляется в следующих направлениях: учебное, патриотическое, культурно-эстетическое, спортивно-массовое и трудовое.

В Академии сформирована система социальной и воспитательной работы. Функционируют следующие структурные подразделения:

• Студенческий совет
• Туристический клуб «Ирбис»
• Служба студенческой безопасности
• Служба психологической помощи
• Центр подготовки волонтеров
• Студенческий пресс-клуб
• Студенческая профсоюзная организация

В академии общим руководством воспитательной деятельностью занимаются проректор по воспитательной и учебной работе, деканы факультетов и их заместители, кураторы учебных групп и органы студенческого самоуправления.

В деле всестороннего развития личности студентов большую роль играют кафедры, которые обеспечивают единство учебного, научного и воспитательного процессов, формируют профессиональную и интеллектуальную компетентность будущих специалистов, прививают вкус к научно-исследовательской работе.

За каждой студенческой группой с первого курса закрепляется куратор группы из числа профессорско-преподавательского состава. Куратор отвечает за организацию и координацию образовательного и воспитательного процесса в закрепленной за ним студенческой группе.

Ежегодно проводится научная студенческая конференция. Студенческие работы публикуются в трудах студенческого научного общества, сборниках и трудах КГАВМ, в местных, региональных и центральных изданиях.

Академия имеет мощную материальную базу для реализации развития общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников:

– Актовый зал (403,4 м^2);
– Студенческий клуб (35,7 м^2);
– Два спортивных зала (410,9 м^2, 276,9 м^2) и спортивная площадка
– Помещение для работы спортивных секций (702,3 м^2);
– Конференц-залы в 2-х общежитиях.

В академии имеется 2 студенческих общежития, в которых проживают около 900 студентов. С проживающими в общежитии ведется активная социальная и воспитательная работа, регулярно проводятся культурно-массовые и физкультурно-оздоровительные мероприятия. Для координации

этих мероприятий и способствования обеспечению порядка в общежитиях на каждый этаж назначается староста.

Функционируют спортивные секции: по волейболу, баскетболу, борьбе (вольной, национальной, дзюдо), тяжёлой и лёгкой атлетике, лыжному спорту, армрестлингу, гиревому спорту, аэробике, туризму и др..

Ежегодно проводятся различные культурные и праздничные мероприятия, такие как «День первокурсника», «Студенческая весна», «Последний звонок», «Выпускной вечер», «Мисс академия». В честь победы в ВОВ каждый год проходит праздничное построение с приглашением ветеранов войны, которое воспитывает у студентов чувство патриотизма и уважения к старшему поколению.

Работает Центр содействия трудоустройству студентов, который знакомит и ориентирует выпускающихся из академии студентов с имеющимися вакансиями, организует встречи с представителями организаций и предприятий с целью дальнейшего трудоустройства.

В академии реализуются социальные программы для студентов: за достижения в учебе и внеучебной деятельности факультета студенты поощряются именными стипендиями и грамотами; за особую активность в учебной и внеучебной деятельности студенты награждаются грамотами факультета и академии, материальными поощрениями; выделение материальной помощи малообеспеченным и нуждающимся, социальная поддержка отдельных категорий обучающихся (дети-сироты, дети-инвалиды, студенческие семьи).

Большую работу по пропаганде здорового образа жизни и нравственных отношений в студенческом общежитии №1 ежедневно с 9.00 до 16.00 ведут психологи центра «Доверие», начальник Службы безопасности академии и коменданты студенческих общежитий. Проводится большая агитационная работа среди иностранных студентов академии по воспитанию толерантности, взаимоуважения и законопослушного поведения.

Социокультурная среда академии обеспечивает условия для профессионального становления бакалавра, социального, гражданского и нравственного роста, норм взаимоотношений, общения, организации досуга, быта в общежитии, отношений к будущей профессии, формирует мотивацию учебной деятельности.

7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯОП БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 36.03.01 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

В соответствии с ФГОС ВО бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и Типовым положением о вузе оценка качества освоения обучающимися основных образовательных

программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин (модулей) и прохождения практик, промежуточная аттестация обучающихся – оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и прохождения практик (в том числе результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ).

Формы, система оценивания, порядок проведения текущей, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся, включая порядок установления сроков прохождения соответствующих испытаний обучающимися, не прошедшим промежуточную аттестацию по уважительным причинам или имеющим академическую задолженность, а также периодичность проведения промежуточной аттестации обучающихся установлены локальным нормативным актом Академии:

- Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) в ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ от 27 сентября 2017 года;
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ от 27 сентября 2017 г.

7.1. Фонды оценочных средств, для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации созданы соответствующие фонды оценочных средств. Эти фонды включают:

- 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, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Для каждого результата обучения по дисциплине (модулю) или практике организация определяет показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Фонды оценочных средств являются полным и адекватным отображением требований ФГОС ВОпо направлению подготовки, соответствуют целям и задачам направления подготовки, учебному плану. Они призваны обеспечивать оценку качества общепрофессиональных и профессиональных компетенций, приобретаемых выпускником.

При разработке оценочных средств для контроля качества изучения дисциплин, практик учтены все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.

Образцы фондов оценочных средств представлены в рабочих программах дисциплин на сайте академии.

7.2. Итоговая государственная аттестация выпускников ОП бакалавриата

В соответствии со ст.59 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273 – ФЗ «итоговая аттестация, завершающая освоение имеющих государственную аккредитацию основных образовательных программ, является государственной итоговой аттестацией».

Государственная итоговая аттестация выпускника бакалавриата является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися ОП соответствующим требованиям ФГОС ВО.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе высшего образования.

К проведению государственной итоговой аттестации по основным профессиональным образовательным программам привлекаются представители работодателя.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме: государственного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы.

Государственный экзамен проводится по нескольким образовательным дисциплинам и (или) модулям образовательной программы, результаты, освоения которых имеют определяющее значение

для профессиональной деятельности выпускников. Государственный экзамен проводится в устной форме.

Выпускная квалификационная работа выполняется в соответствии с учебным планом и имеет своей целью систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и применение этих знаний при решении конкретных научных, экономических и производственных задач; развитие навыков ведения самостоятельной деятельности и применения методик исследования.

При выполнении работы обучающийся должен продемонстрировать навыки использования научно-исследовательских и научно-производственных технологий для решения прикладных задач, умение работать с информационными справочными системами.

В результате подготовки и защиты выпускной квалификационной работы обучающийся должен продемонстрировать способность и умение самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.

Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для присвоения обучающемуся квалификации, установленной стандартом, и выдачи документа о высшем образовании и о квалификации образца, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации.

Требования к содержанию, объёму и структуре выпускной квалификационной работы приведены в программе и оценочных средствах итоговой государственной аттестации данной ОПОП(Приложение 8).

Более подробно информация о содержании государственной итоговой аттестации представлена в программе ГИА, являющейся структурным компонентом ОПОП ВО.

8. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

При реализации данной ОПОП функционирует система обеспечения качества подготовки бакалавров, в т.ч.:

- система внешней оценки качества реализации ОПОП: учет и анализ мнения работодателей, выпускников вуза, согласование с учредителем – Министерство сельского хозяйства и продовольствия РТ;

- обеспечение компетентности преподавательского состава путем повышения педагогической и научной квалификации в ведущих научных и образовательных учреждениях РФ. Кроме того, компетентность преподавательского состава обеспечивается конкурсным отбором.

- самообследование, которое позволяет выявить проблемы в научно-образовательном процессе и скорректировать их.

- оценка качества подготовки бакалавров по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза осуществляется путем включения представителей работодателей в состав Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

9.СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ ОПОП ВО

РАЗРАБОТЧИКИ:

Профессор кафедры ВСЭ, д.биол.н., доцент	Юсупова Г.Р.
Декан ФВМ ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, зав. кафедрой эпизоотологии и паразитологии, д.вет.н., доцент	Мингалеев Д.Н.
Доцент кафедры ВСЭ, к.биол.н., доцент	Якупова Л.Ф.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Матрица формирования компетенции в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки

36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Направленность (профиль) – Ветеринарно-санитарная экспертиза

Индекс	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	**Формируемые компетенции**																
		ПК-1	**ПК-2**	**ПК-3**	**УК-1**	**УК-2**	**УК-3**	**УК-4**	**УК-5**	**УК-6**	**УК-7**	**УК-8**	**ОПК-1**	**ОПК-2**	**ОПК-3**	**ОПК-4**	**ОПК-5**	**ОПК-6**
Б1.Б	**Базовая часть**																	
Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)						+		+	+								
Б1.О.02	Русский язык и культура речи							+										
Б1.О.03	Философия						+		+	+								
Б1.О.04	Иностранный язык							+										
Б1.О.05	Экономика, организация, основы маркетинга в ветеринарии					+	+							+				
Б1.О.06	Информатика с основами биостатистики				+												+	
Б1.О.07	Биофизика				+											+		
Б1.О.08	Биологическая химия												+			+		
Б1.О.09	Биология с основами экологии												+	+				
Б1.О.10	Основы физиологии												+					
Б1.О.11	Анатомия животных												+					
Б1.О.12	Патологическая анатомия животных	+																+
Б1.О.13	Микробиология															+		+
Б1.О.14	Безопасность жизнедеятельности											+						+
Б1.О.15	Паразитарные болезни	+																+
Б1.О.16	Инфекционные болезни																	+
Б1.О.17	Хирургические и акушерско-гинекологические болезни	+											+					
Б1.О.18	Внутренние незаразные болезни	+											+					
Б1.О.19	Ветеринарно-санитарная экспертиза	+	+	+											+			+

		ПК-1	ПК-2	ПК-3	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6
Б1.О.20	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза	+																+
Б1.О.21	Ветеринарная санитария	+	+	+														+
Б1.О.22	Токсикология	+	+	+														+
Б1.О.23	Правоведение					+									+			
Б1.О.24	Вирусология															+		+
Б1.О.25	Физическая культура и спорт										+							
Б1.О.26	Деонтология								+						+			
Б1.О.27	История ветеринарной медицины									+								
Б1.О.28	Латинский язык							+										
Б1.О.29	Гигиена животных													+				+
Б1.О.30	Ветеринарная генетика													+				
Б1.О.31	Патологическая физиология животных																	+
Б1.О.32	Ветеринарная фармакология													+				
Б1.О.33	Методы научных исследований				+	+												
Б1.О.34	Радиобиология с основами радиационной гигиены											+				+		
Б1.О.35	Цитология, гистология и эмбриология	+											+					
Б1.О.36	Неорганическая химия															+		
Б1.О.37	Аналитическая химия															+		
Б1.О.38	Химия пищи															+		
Б1.О.39	Органическая и физколлоидная химия															+		
Б1.О.40	Основы кормления													+				
Б1.В	**Часть формируемая участниками образовательных отношений**																	
Б1.В.01	Биотехнология		+															
Б1.В.02	Производственный ветеринарно-санитарный контроль	+	+	+														
Б1.В.03	Организация государственного ветеринарного надзора	+	+	+											+			
Б1.В.04	Технология мяса и мясных продуктов	+																
Б1.В.05	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров	+	+	+														
Б1.В.06	Технология молока и молочных продуктов		+															
Б1.В.07	Санитарная микробиология	+														+		
Б1.В.08	Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства	+	+															
Б1.В.09	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов			+														

		ПК-1	ПК-2	ПК-3	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6
Б1.В.10	Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках	+	+	+													+	
Б1.В.11	Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства	+	+	+														
Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору**																	
Б1.В.ДВ.01.01	Ветеринарное законодательство	+	+	+											+			
Б1.В.ДВ.01.02	Международное ветеринарное законодательство	+	+	+											+			
Б1.В.ДВ.02.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок	+	+	+														
Б1.В.ДВ.02.02	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов для непродуктивных животных	+	+	+														
Б1.В.ДВ.03.01	Пограничный государственный ветеринарный контроль	+	+	+														+
Б1.В.ДВ.03.02	Контроль транспортировки животных и скоропортящихся грузов	+	+	+														
Б2	**Практика (часть, формируемая участниками образовательных отношений)**																	
Б2.В.01 (У)	Общепрофессиональная практика												+	+				
Б2.В.02 (У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	+	+	+													+	
Б2.О.01.03 (П)	Технологическая практика	+	+	+											+			+
Б2.О.01.04 (П)	Ветеринарно-санитарная практика	+	+	+												+		+
Б2.О.01.05 (П)	Преддипломная практика	+	+	+											+	+		+
Б3	**Государственная итоговая аттестация**																	
Б3.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	+	+	+			+			+	+	+	+	+	+	+	+	+
Б3.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	+	+	+	+	+		+	+									
ФТД	**Факультативы**																	
ФТД.1	Биотехнологии в животноводстве	+	+															
ФТД.2	Биохимия сельскохозяйственной продукции	+	+															

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Календарный учебный график подготовкибакалавровпонаправлению36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (очная форма) на 2019-2020 учебный год

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана"

УТВЕРЖДАЮ
Ректор академии.
проф. Р.Х. Равилов
«23» мая 2019 г.

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Направленность (профиль) - Ветеринарно-санитарная экспертиза
Срок обучения – 4 года . Форма обучения – очная.

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
Числа	2-7	9-14	16-21	23-28	30-5	7-12	14-19	21-26	28-2	4-9	11-16	18-23	25-30	2-7	9-14	16-21	23-28	30-4	6-11	13-18	20-25	27-1	3-8	10-15	17-22	24-29	2-7	9-14	16-21	23-28	30-4	6-11	13-18	20-25	27-2	4-9	11-16	18-23	25-30	1-6	8-13	15-20	22-27	29-4	6-11	13-18	20-25	27-1	3-8	10-15	17-22	24-29
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																				Э	К	К																				Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К
II																				Э	Э	К	К																			Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К	К
III																				Э	Э	К	К	К	К	К													Э	Э	Э	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К
IV																				Э	Э	К	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П							Э	Г	Г	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К

2. Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
	Теоретическое обучение	17 3/6	18 1/6	**35 4/6**	17 3/6	17 1/6	**34 4/6**	17 2/6	14 2/6	**31 4/6**	17 3/6	6 1/6	**23 4/6**	125 4/6
Э	Экзаменационные сессии	1	2	**3**	2	2	**4**	2	3	**5**	2	1	**3**	15
У	Учебная практика		4	**4**		2	**2**							6
П	Производственная практика								6	**6**		10	**10**	16
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. Экзамена											1 3/6	1 3/6	1 3/6
Д	Подготовка к защите и защита ВКР											2 3/6	2 3/6	2 3/6
К	Каникулы	2	5	**7**	2	7	**9**	2	5	**7**	1	8	**9**	32
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 3/6	5/6	**2 2/6**	1 3/6	5/6	**2 2/6**	1 3/6	5/6	**2 2/6**	1 3/6	5/6	**2 2/6**	9 2/6
Итого		22	30	**52**	23	29	**52**	22 5/6	29 1/6	**52**	22	30	**52**	208

Календарный учебный график

подготовкибакалавровпонаправлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (заочная форма)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное учреждение высшего образования "Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана"

УТВЕРЖДАЮ
Ректор академии
проф. Р.Х. Равилов
22 03 2019 г.

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-саниатрная экспертиза
Направленность (профиль) - Ветеринарно-санитарная экспертиза
Срок обучения - 5 лет. Форма обучения - заочная.

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август			
Числа	2-7	9-14	16-21	23-28	30-5	7-12	14-19	21-26	28-2	4-9	11-16	18-23	25-30	2-7	9-14	16-21	23-28	30-4	6-11	13-18	20-25	27-1	3-8	10-15	17-22	24-29	2-7	9-14	16-21	23-28	30-4	6-11	13-18	20-25	27-2	4-9	11-16	18-23	25-30	1-6	8-13	15-20	22-27	29-4	6-11	13-18	20-25	27-1	3-8	10-15	17-22	24-29
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I								Э	Э	*								*	*			К		Э	Э	*		*								*					*			У	У	К	К	К	К	К	К	К
II				Э	Э					*								*	*			К	Э			*		*													*			У	У	К	К	К	К	К	К	К
III				Э	Э					*								*	*			К		Э	Э	*		*								*					*			У	У	К	К	К	К	К	К	К
IV								Э	Э	*								*	*			К				*		*				Э	Э				П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К
V					Э	Э			П	*	П	П	П	П	П	П	П	*	*		П	П	К			*		*	Э											Г	Г	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	К

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

УЧЕБНЫЙПЛАН
подготовкибакалавровпонаправлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (очная форма) на 2019-2020 учебный год (очная форма обучения)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана"
факультет ветеринарной медицины

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ *Равилов Р.Х.*
"23" мая 20 19 г.

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 5 от 22.05.2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

36.03.01

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза

Кафедра: ветеринарно-санитарной экспертизы
Факультет: ветеринарной медицины

Квалификация: бакалавр	
Программа подготовки: академический бакалавриат	
Форма обучения: очная	
Срок получения образования 4 года	

Год начала подготовки (по учебному плану)	2019
Образовательный стандарт	№ 939 от 19.09.2017 г.
Учебный год	2019 - 2020

Код	Области профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Номер	Дата
13.012	Ветеринарный врач	52496	22.10.2018 г.
Типы задач профессиональной деятельности			
- производственный - технологический - организационно-управленческий			

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной и воспитательной работе _____ */ Волков А.Х./*
Начальник отдела учебной работы и качества образования _____ */ Красовская Ю.В./*
Декан _____ */ Мингалеев Д.Н./*
Руководитель ОПОП _____ */ Юсупова Г.Р. /*

-	-	-	Форма контроля				з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1													
															Сем. 1							Сем. 2						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)																												
Обязательная часть																												
+	Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)	1				3	3	36	108	108	54	27	27	3	108	36		18	27	27							
+	Б1.О.02	Русский язык и культура речи		2			2	2	36	72	72	36	36									2	72			36	36	
+	Б1.О.03	Философия	3				4	4	36	144	144	72	45	27														
+	Б1.О.04	Иностранный язык	2	1			8	8	36	288	288	126	135	27	5	180			72	108		3	108			54	27	27
+	Б1.О.05	Экономика, организация, основы маркетинга в ветеринарии	4				3	3	36	108	108	36	45	27														
+	Б1.О.06	Информатика с основами биостатистики	1				4	4	36	144	144	72	45	27	4	144	36		36	45	27							
+	Б1.О.07	Биофизика	2				3	3	36	108	108	72	9	27								3	108	36		36	9	27
+	Б1.О.08	Биологическая химия	3				4	4	36	144	144	72	45	27														
+	Б1.О.09	Биология с основами экологии	1				4	4	36	144	144	72	45	27	4	144	36		36	45	27							
+	Б1.О.10	Основы физиологии	3				4	4	36	144	144	72	45	27														
+	Б1.О.11	Анатомия животных	2	1			7	7	36	252	252	126	99	27	3	108	18		36	54		4	144	36		36	45	27
+	Б1.О.12	Патологическая анатомия животных	5			5	5	5	36	180	180	90	63	27														
+	Б1.О.13	Микробиология	3				6	6	36	216	216	108	81	27														
+	Б1.О.14	Безопасность жизнедеятельности		3			3	3	36	108	108	54	54															
+	Б1.О.15	Паразитарные болезни	6	5			5	5	36	180	180	90	63	27														
+	Б1.О.16	Инфекционные болезни	6	5			5	5	36	180	180	90	63	27														
+	Б1.О.17	Хирургические и акушерско-гинекологические болезни		5			5	5	36	180	180	54	126															
+	Б1.О.18	Внутренние незаразные болезни		6			3	3	36	108	108	36	72															
+	Б1.О.19	Ветеринарно-санитарная экспертиза	6	5		6	10	10	36	360	360	180	153	27														
+	Б1.О.20	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза	7				5	5	36	180	180	72	81	27														
+	Б1.О.21	Ветеринарная санитария	7	6		7	7	7	36	252	252	108	117	27														
+	Б1.О.22	Токсикология	4	3			5	5	36	180	180	90	63	27														
+	Б1.О.23	Правоведение		7			2	2	36	72	72	36	36															
+	Б1.О.24	Вирусология	4				5	5	36	180	180	90	63	27														
+	Б1.О.25	Физическая культура и спорт		4			2	2	36	72	72	72																
+	Б1.О.26	Деонтология		2			3	3	36	108	108	54	54									3	108	18		36	54	
+	Б1.О.27	История ветеринарной медицины		2			2	2	36	72	72	36	36									2	72	18		18	36	
+	Б1.О.28	Латинский язык		1			3	3	36	108	108	54	54		3	108			54	54								
+	Б1.О.29	Гигиена животных		3			3	3	36	108	108	54	54															
+	Б1.О.30	Ветеринарная генетика		2			3	3	36	108	108	54	54									3	108	18		36	54	
+	Б1.О.31	Патологическая физиология животных		4			2	2	36	72	72	36	36															
+	Б1.О.32	Ветеринарная фармакология		3			2	2	36	72	72	36	36															
+	Б1.О.33	Методы научных исследований		4			2	2	36	72	72	36	36															
+	Б1.О.34	Радиобиология с основами радиационной гигиены	4				4	4	36	144	144	72	45	27														
+	Б1.О.35	Цитология, гистология и эмбриология	2				3	3	36	108	108	54	27	27								3	108	18		36	27	27
+	Б1.О.36	Неорганическая химия	1				4	4	36	144	144	72	45	27	4	144	36		36	45	27							
+	Б1.О.37	Аналитическая химия		2			2	2	36	72	72	36	36									2	72			36	36	
+	Б1.О.38	Химия пищи		4			2	2	36	72	72	36	36															
+	Б1.О.39	Органическая и физколлоидная химия	2				3	3	36	108	108	54	27	27								3	108	18		36	27	27
+	Б1.О.40	Основы кормления		4			3	3	36	108	108	54	54															
							155	*155*		*5580*	*5580*	*2718*	*2241*	*621*	*26*	*936*	*162*		*288*	*378*	*108*	*28*	*1008*	*162*		*360*	*351*	*135*
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																												

Курс 2														Курс 3													
Сем. 3							Сем. 4							Сем. 5							Сем. 6						
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль
4	144	36		36	45	27																					
							3	108	18		18	45	27														
4	144	36		36	45	27																					
4	144	36		36	45	27																					
														5	180	36		54	63	27							
6	216	36		72	81	27																					
3	108	18		36	54									2	72	18		18	36		3	108	18		36	27	27
														2	72	18		18	36		3	108	18		36	27	27
														5	180	18		36	126								
																					3	108	18		18	72	
														5	180	36		54	90		5	180	36		54	63	27
																					4	144	18		36	90	
2	72	18		36	18		3	108	18		18	45	27														
							5	180	36		54	63	27														
							2	72			72																
3	108	18		36	54																						
							2	72	18		18	36															
2	72	18		18	36																						
							2	72	18		18	36															
							4	144	36		36	45	27														
							2	72	18		18	36															
							3	108	18		36	54															
28	*1008*	*216*		*306*	*378*	*108*	*26*	*936*	*180*		*288*	*360*	*108*	*19*	*684*	*126*		*180*	*351*	*27*	*18*	*648*	*108*		*180*	*279*	*81*

Курс 4														Закрепленная кафедра		-
Сем. 7							Сем. 8									
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Код	Наименование	Компетенции
5	180	36		36	81	27										
3	108	18		36	27	27										
2	72	18		18	36											
10	*360*	*72*		*90*	*144*	*54*										

-	-	-	Форма контроля				з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1													
															Сем. 1							Сем. 2						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль
+	Б1.В.01	Биотехнология	5				4	4	36	144	144	72	72															
+	Б1.В.02	Производственный ветеринарно-санитарный контроль	8				4	4	36	144	144	72	45	27														
+	Б1.В.03	Организация государственного ветеринарного надзора		8			4	4	36	144	144	54	90															
+	Б1.В.04	Технология мяса и мясных продуктов	8	7			4	4	36	144	144	72	45	27														
+	Б1.В.05	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров	7				4	4	36	144	144	72	45	27														
+	Б1.В.06	Технология молока и молочных продуктов		7			2	2	36	72	72	36	36															
+	Б1.В.07	Санитарная микробиология	7				5	5	36	180	180	90	63	27														
+	Б1.В.08	Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства		8			2	2	36	72	72	36	36															
+	Б1.В.09	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов		7			2	2	36	72	72	36	36															
+	Б1.В.10	Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках		4			3	3	36	108	108	36	72															
+	Б1.В.11	Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства	6				5	5	36	180	180	72	81	27														
+	Б1.В.12	Элективные курсы по физической культуре и спорту		2,6						360	360	360											72			72		
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**		**5**			3	**3**		**108**	**108**	**54**	**54**															
+	Б1.В.ДВ.01.01	Ветеринарное законодательство		5			3	3	36	108	108	54	54															
-	Б1.В.ДВ.01.02	Международное ветеринарное законодательство		5			3	3	36	108	108	54	54															
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**		**6**			2	**2**		**72**	**72**	**36**	**36**															
+	Б1.В.ДВ.02.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых		6			2	2	36	72	72	36	36															
-	Б1.В.ДВ.02.02	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов для непродуктивных животных		6			2	2	36	72	72	36	36															
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**		**7**			2	**2**		**72**	**72**	**36**	**36**															
+	Б1.В.ДВ.03.01	Пограничный государственный ветеринарный контроль		7			2	2	36	72	72	36	36															
-	Б1.В.ДВ.03.02	Контроль транспортировки животных и скоропортящихся грузов		7			2	2	36	72	72	36	36															
							46	*46*		*2016*	*2016*	*1134*	*747*	*135*									*72*			*72*		
							201	*201*		*7596*	*7596*	*3852*	*2988*	*756*	*26*	*936*	*162*		*288*	*378*	*108*	*28*	*1080*	*162*		*432*	*351*	*135*
Блок 2.Практика																												
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																												
+	Б2.В.01(У)	Общепрофессиональная практика		2			6	6	36	216	216		216									6	216				216	
+	Б2.В.02(У)	Научно-исследовательская работа (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)		4			3	3	36	108	108		108															
+	Б2.В.03(П)	Технологическая практика			6		9	9	36	324	324		324															
+	Б2.В.04(П)	Ветеринарно-санитарная практика			8		12	12	36	432	432		432															
+	Б2.В.05(П)	Преддипломная практика			8		3	3	36	108	108		108															
							33	*33*		*1188*	*1188*		*1188*									*6*	*216*				*216*	
							33	*33*		*1188*	*1188*		*1188*									*6*	*216*				*216*	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																												
+	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена			8		2	2	36	72	72		72															

Курс 2														Курс 3													
Сем. 3							Сем. 4							Сем. 5							Сем. 6						
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль
							4	144	36		36	72															
							3	108	18		18	72															
																					5	180	36		36	81	27
	72			72				72			72				72			72				72			72		
														3	**108**	**36**		**18**	**54**								
														3	108	36		18	54								
														3	108	36		18	54								
																					2	**72**	**18**		**18**	**36**	
																					2	72	18		18	36	
																					2	72	18		18	36	
	72			*72*			*7*	*324*	*54*		*126*	*144*		*3*	*180*	*36*		*90*	*54*		*7*	*324*	*54*		*126*	*117*	*27*
28	*1080*	*216*		*378*	*378*	*108*	*33*	*1260*	*234*		*414*	*504*	*108*	*22*	*864*	*162*		*270*	*405*	*27*	*25*	*972*	*162*		*306*	*396*	*108*

							3	108				108															
																					9	324				324	
							3	*108*				*108*									*9*	*324*				*324*	
							3	*108*				*108*									*9*	*324*				*324*	

Курс 4														Закрепленная кафедра		-
Сем. 7							Сем. 8									
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Код	Наименование	Компетенции
							4	144	36		36	45	27			
							4	144	18		36	90				
2	72	18		18	36		2	72	18		18	9	27			
4	144	36		36	45	27										
2	72	18		18	36											
5	180	36		54	63	27										
							2	72	18		18	36				
2	72	18		18	36											
2	**72**	**18**		**18**	**36**											
2	72	18		18	36											
2	72	18		18	36											
17	*612*	*144*		*162*	*252*	*54*	*12*	*432*	*90*		*108*	*180*	*54*			
27	*972*	*216*		*252*	*396*	*108*	*12*	*432*	*90*		*108*	*180*	*54*			
							12	432				432				
							3	108				108				
							15	*540*				*540*				
							15	*540*				*540*				
							2	72				72				

-	-	-	Форма контроля				з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1													
															Сем. 1							Сем. 2						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль
+	Б3.02(Д)	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы	8				4	4	36	144	144		144															
							6	6		216	216		216															
							6	6		216	216		216															
ФТД.Факультативные дисциплины																												
+	ФТД.01	Биотехнологии в животноводстве		4			2	2	36	72	72	36	36															
+	ФТД.02	Биохимия сельскохозяйственной продукции		4			2	2	36	72	72	36	36															
							4	4		144	144	72	72															
							4	4		144	144	72	72															

Курс 2														Курс 3													
Сем. 3							Сем. 4							Сем. 5							Сем. 6						
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль
							2	72	18		18	36															
							2	72	18		18	36															
							4	144	36		36	72															
							4	144	36		36	72															

Курс 4														Закрепленная кафедра		-
Сем. 7							Сем. 8									
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Код	Наименование	Компетенции
							4	144				144				
							6	216				216				
							6	216				216				

УЧЕБНЫЙПЛАН
подготовкибакалавровпонаправлению36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (заочная форма)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана"
факультет дополнительного профессионального и заочного образования

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ *Равилов Р.Х.*
«22» *05* *2019 г.*

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 5 от 22.05.2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

36.03.01

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза

Кафедра: ветеринарно-санитарной экспертизы
Факультет: дополнительного профессионального и заочного образования

Квалификация: бакалавр	
Программа подготовки: академический бакалавриат	
Форма обучения: заочная	
Срок получения образования 5 лет	

Год начала подготовки (по учебному плану)	2019
Образовательный стандарт	№ 939 от 19.09.2017 г.
Учебный год	2019 - 2020

Код	Области профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Номер	Дата
13.012	Ветеринарный врач	45230	13.01.2017 г.
Типы задач профессиональной деятельности			
- производственный - технологический - организационно-управленческий			

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной и воспитательной работе _____ */ Волков А.Х./*
Начальник отдела учебной работы и качества образования _____ */ Красовская Ю.В./*

Декан _____ */ Муллакаев О.Т./*

Руководитель ОПОП _____ */ Юсупова Г.Р. /*

План Учебный план бакалавриата 'ВСЭ 2019-20 уч год заочники.plx', код направления 36.03.01, год начала подготовки 2019

-	-	-	Форма контроля				з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1													
															Сем. 1							Сем. 2						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)																												
Базовая часть																												
+	Б1.Б.01	История (история России, всеобщая история)	1				3	3	36	108	108	16	83	9	3	108	6		10	83	9							
+	Б1.Б.02	Русский язык и культура речи		2			2	2	36	72	72	10	58	4								2	72			10	58	4
+	Б1.Б.03	Философия	3				4	4	36	144	144	22	113	9														
+	Б1.Б.04	Иностранный язык	3	2			8	8	36	288	288	44	231	13								4	144			22	118	4
+	Б1.Б.05	Экономика, организация, основы маркетинга в ветеринарии	4				3	3	36	108	108	18	81	9														
+	Б1.Б.06	Информатика с основами биостатистики	1				4	4	36	144	144	22	113	9	4	144	10		12	113	9							
+	Б1.Б.07	Биофизика	1				3	3	36	108	108	16	83	9	3	108	6		10	83	9							
+	Б1.Б.08	Биологическая химия	4				4	4	36	144	144	22	113	9														
+	Б1.Б.09	Биология с основами экологии	2				4	4	36	144	144	22	113	9								4	144	10		12	113	9
+	Б1.Б.10	Основы физиологии	3				4	4	36	144	144	22	113	9														
+	Б1.Б.11	Анатомия животных	4	3			7	7	36	252	252	40	199	13														
+	Б1.Б.12	Патологическая анатомия животных	7			7	5	5	36	180	180	28	143	9														
+	Б1.Б.13	Микробиология	6				6	6	36	216	216	34	173	9														
+	Б1.Б.14	Безопасность жизнедеятельности		3			3	3	36	108	108	18	86	4														
+	Б1.Б.15	Паразитарные болезни	7	8			5	5	36	180	180	28	139	13														
+	Б1.Б.16	Инфекционные болезни	7	8			5	5	36	180	180	28	139	13														
+	Б1.Б.17	Хирургические и акушерско-гинекологические болезни		6			5	5	36	180	180	28	148	4														
+	Б1.Б.18	Внутренние незаразные болезни		7			3	3	36	108	108	18	86	4														
+	Б1.Б.19	Ветеринарно-санитарная экспертиза	7	8		8	10	10	36	360	360	56	291	13														
+	Б1.Б.20	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза	9				5	5	36	180	180	28	148	4														
+	Б1.Б.21	Ветеринарная санитария	8	9		9	7	7	36	252	252	38	201	13														
+	Б1.Б.22	Токсикология	6	6			5	5	36	180	180	24	143	13														
+	Б1.Б.23	Правоведение		5			2	2	36	72	72	12	56	4														
+	Б1.Б.24	Вирусология	6				5	5	36	180	180	28	143	9														
+	Б1.Б.25	Физическая культура и спорт		4			2	2	36	72	72	10	58	4														
+	Б1.Б.26	Деонтология		1			3	3	36	108	108	16	88	4	3	108	6		10	88	4							
+	Б1.Б.27	История ветеринарной медицины		1			2	2	36	72	72	10	58	4	2	72	4		6	58	4							
+	Б1.Б.28	Латинский язык		1			3	3	36	108	108	16	88	4	3	108			16	88	4							
+	Б1.Б.29	Гигиена животных		4			3	3	36	108	108	16	88	4														
+	Б1.Б.30	Ветеринарная генетика		2			3	3	36	108	108	16	88	4								3	108	6		10	88	4
+	Б1.Б.31	Патологическая физиология животных		5			2	2	36	72	72	12	56	4														
+	Б1.Б.32	Ветеринарная фармакология		6			2	2	36	72	72	12	56	4														
+	Б1.Б.33	Методы научных исследований		5			2	2	36	72	72	12	56	4														
+	Б1.Б.34	Радиобиология с основами радиационной гигиены	4				4	4	36	144	144	22	113	9														
+	Б1.Б.35	Цитология, гистология и эмбриология	3				3	3	36	108	108	18	81	9														
+	Б1.Б.36	Неорганическая химия	1				4	4	36	144	144	22	113	9	4	144	10		12	113	9							
+	Б1.Б.37	Аналитическая химия		2			2	2	36	72	72	10	58	4								2	72			10	58	4
+	Б1.Б.38	Химия пищи		2			2	2	36	72	72	12	56	4								2	72	4		8	56	4
+	Б1.Б.39	Органическая и физколлоидная химия	2				3	3	36	108	108	16	83	9								3	108	6		10	83	9
+	Б1.Б.40	Основы кормления		3			3	3	36	108	108	16	88	4														
							155	*155*		*5580*	*5580*	*858*	*4424*	*298*	*22*	*792*	*42*		*76*	*626*	*48*	*20*	*720*	*26*		*82*	*574*	*38*

План Учебный план бакалавриата 'ВСЭ 2019-20 уч год заочники.plx', код направления 36.03.01, год начала подготовки 2019

Курс 2														Курс 3													
Сем. 3							Сем. 4							Сем. 5							Сем. 6						
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль
4	144	10		12	113	9																					
4	144			22	113	9																					
							3	108	8		10	81	9														
							4	144	10		12	113	9														
4	144	10		12	113	9																					
3	108	8		10	86	4	4	144	10		12	113	9														
														3	108	6		10	92		3	108	8		10	81	9
3	108	8		10	86	4																					
														3	108	6		10	92		2	72	6		6	56	4
																					5	180	8		16	143	13
														2	72	4		8	56	4							
							2	72	10			58	4								5	180	12		16	143	9
							3	108	6		10	88	4														
														2	72	4		8	56	4							
																					2	72	4		8	56	4
														2	72	4		8	56	4							
							4	144	10		12	113	9														
3	108	8		10	81	9																					
3	108	6		10	88	4																					
24	*864*	*50*		*86*	*680*	*48*	*20*	*720*	*54*		*56*	*566*	*44*	*12*	*432*	*24*		*44*	*352*	*12*	*17*	*612*	*38*		*56*	*479*	*39*

План Учебный план бакалавриата 'ВСЭ 2019-20 уч год заочники.plx', код направления 36.03.01, год начала подготовки 2019

Курс 4														Курс 5														Закрепленная кафедра	
Сем. 7							Сем. 8							Сем. 9							Сем. А								
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Код	Наименование
5	180	12		16	143	9																							
2	72	4		8	56	4	3	108	8		8	83	9																
2	72	4		8	56	4	3	108	8		8	83	9																
3	108	8		10	86	4																							
5	180	12		16	148	4	5	180	12		16	143	9																
														5	180	12		16	148	4									
							4	144	10		12	118	4	3	108	6		10	83	9									
17	612	40		58	489	25	15	540	38		44	427	31	8	288	18		26	231	13									

План Учебный план бакалавриата 'ВСЭ 2019-20 уч год заочники.plx', код направления 36.03.01, год начала подготовки 2019

-	-	-	Форма контроля				з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1													
															Сем. 1							Сем. 2						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль
Вариативная часть																												
+	Б1.В.01	Биотехнология	5				4	4	36	144	144	22	113	9														
+	Б1.В.02	Производственный ветеринарно-санитарный контроль	А				4	4	36	144	144	22	113	9														
+	Б1.В.03	Организация государственного ветеринарного надзора		5			4	4	36	144	144	22	118	4														
+	Б1.В.04	Технология мяса и мясных продуктов	7	7			4	4	36	144	144	22	109	13														
+	Б1.В.05	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров	5				4	4	36	144	144	16	119	9														
+	Б1.В.06	Технология молока и молочных продуктов		6			2	2	36	72	72	12	56	4														
+	Б1.В.07	Санитарная микробиология	9				5	5	36	180	180	28	143	9														
+	Б1.В.08	Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства		А			2	2	36	72	72	12	56	4														
+	Б1.В.09	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов		9			2	2	36	72	72	12	56	4														
+	Б1.В.10	Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках		9			3	3	36	108	108	18	86	4														
+	Б1.В.11	Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства	А				5	5	36	180	180	28	143	9														
+	Б1.В.12	Элективные курсы по физической культуре и спорту		3						328	328		324	4		108				108			110				110	
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**	**8**				3	**3**		**108**	**108**	**16**	**88**	**4**														
+	Б1.В.ДВ.01.01	Ветеринарное законодательство	8				3	3	36	108	108	16	88	4														
-	Б1.В.ДВ.01.02	Международное ветеринарное законодательство	8				3	3	36	108	108	16	88	4														
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**		**7**			2	**2**		**72**	**72**	**12**	**56**	**4**														
+	Б1.В.ДВ.02.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок		7			2	2	36	72	72	12	56	4														
-	Б1.В.ДВ.02.02	Клиническая биохимия		7			2	2	36	72	72	12	56	4														
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**		**А**			2	**2**		**72**	**72**	**12**	**56**	**4**														
+	Б1.В.ДВ.03.01	Пограничный государственный ветеринарный контроль		А			2	2	36	72	72	12	56	4														
-	Б1.В.ДВ.03.02	Контроль транспортировки животных и скоропортящихся грузов		А			2	2	36	72	72	12	56	4														
							46	*46*		*1984*	*1984*	*254*	*1636*	*94*		*108*				*108*			*110*				*110*	
							201	*201*		*7564*	*7564*	*1112*	*6060*	*392*	*22*	*900*	*42*		*76*	*734*	*48*	*20*	*830*	*26*		*82*	*684*	*38*
Блок 2.Практики																												
Вариативная часть																												
+	Б2.В.01(У)	Общепрофессиональная практика		24			6	6	36	216	216		216									3	108				108	
+	Б2.В.02(У)	Научно-исследовательская работа (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)		6			3	3	36	108	108		108															
+	Б2.В.03(П)	Технологическая практика			8		9	9	36	324	324		324															
+	Б2.В.04(П)	Ветеринарно-санитарная практика			А		12	12	36	432	432		432															
+	Б2.В.05(П)	Преддипломная практика			А		3	3	36	108	108		108															
							33	*33*		*1188*	*1188*		*1188*									*3*	*108*				*108*	
							33	*33*		*1188*	*1188*		*1188*									*3*	*108*				*108*	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																												
Базовая часть																												
+	Б3.Б.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена			А		2	2	36	72	72		72															

План Учебный план бакалавриата 'ВСЭ 2019-20 уч год заочники.plx', код направления 36.03.01, год начала подготовки 2019

Курс 2														Курс 3													
Сем. 3							Сем. 4							Сем. 5							Сем. 6						
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль
														4	144	10		12	113	9							
														4	144	10		12	118	4							
														4	144	4		12	119	9							
																					2	72			12	56	4
	110				106	4																					
	110				*106*	*4*								*12*	*432*	*24*		*36*	*350*	*22*	*2*	*72*			*12*	*56*	*4*
24	*974*	*50*		*86*	*786*	*52*	*20*	*720*	*54*		*56*	*566*	*44*	*24*	*864*	*48*		*80*	*702*	*34*	*19*	*684*	*38*		*68*	*535*	*43*
							3	108				108															
																					3	108				108	
							3	*108*				*108*									*3*	*108*				*108*	
							3	*108*				*108*									*3*	*108*				*108*	

План Учебный план бакалавриата 'ВСЭ 2019-20 уч год заочники.plx', код направления 36.03.01, год начала подготовки 2019

Курс 4														Курс 5														Закрепленная кафедра	
Сем. 7							Сем. 8							Сем. 9							Сем. А								
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Код	Наименование
																					4	144	10		12	113	9		
4	144	10		12	109	13																							
														5	180	12		16	143	9									
																					2	72			12	56	4		
														2	72	4		8	56	4									
														3	108	8		10	86	4									
																					5	180	12		16	143	9		
							3	**108**	**6**		**10**	**88**	**4**																
							3	108	6		10	88	4																
							3	108	6		10	88	4																
2	**72**	**4**		**8**	**56**	**4**																							
2	72	4		8	56	4																							
2	72	4		8	56	4																							
																					2	**72**	**4**		**8**	**56**	**4**		
																					2	72	4		8	56	4		
																					2	72	4		8	56	4		
6	*216*	*14*		*20*	*165*	*17*	*3*	*108*	*6*		*10*	*88*	*4*	*10*	*360*	*24*		*34*	*285*	*17*	*13*	*468*	*26*		*48*	*368*	*26*		
23	*828*	*54*		*78*	*654*	*42*	*18*	*648*	*44*		*54*	*515*	*35*	*18*	*648*	*42*		*60*	*516*	*30*	*13*	*468*	*26*		*48*	*368*	*26*		
							9	324				324																	
																					12	432				432			
																					3	108				108			
							9	*324*				*324*									*15*	*540*				*540*			
							9	*324*				*324*									*15*	*540*				*540*			
																					2	72				72			

План Учебный план бакалавриата 'ВСЭ 2019-20 уч год заочники.plx', код направления 36.03.01, год начала подготовки 2019

-	-	-	Форма контроля				з.е.		-	Итого акад часов					Курс 1													
															Сем. 1							Сем. 2						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль
+	63.6.03(Д)	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы			А		4	4	36	144	144		144															
							6	6		216	216		216															
							6	6		216	216		216															
ФТД.Факультативы																												
Вариативная часть																												
+	ФТД.В.01	Биотехнология в животноводстве		4			2	2	36	72	72	10	58	4														
+	ФТД.В.02	Биохимия сельскохозяйственной продукции		4			2	2	36	72	72	10	58	4														
							4	4		144	144	20	116	8														
							4	4		144	144	20	116	8														

План Учебный план бакалавриата 'ВСЭ 2019-20 уч год заочники.plx', код направления 36.03.01, год начала подготовки 2019

Курс 2														Курс 3													
Сем. 3							Сем. 4							Сем. 5							Сем. 6						
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль
							2	72	4		6	58	4														
							2	72	4		6	58	4														
							4	144	8		12	116	8														
							4	144	8		12	116	8														

План Учебный план бакалавриата 'ВСЭ 2019-20 уч год заочники.plx', код направления 36.03.01, год начала подготовки 2019

Курс 4														Курс 5														Закрепленная кафедра	
Сем. 7							Сем. 8							Сем. 9							Сем. А								
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Код	Наименование
																					4	144				144			
																					6	216				216			
																					6	216				216			

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Аннотации рабочих программ дисциплин для бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

БЛОК 1 Дисциплины (модули)

Б1. О Обязательная часть

Б1.О.01 История

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины – дать представление об основных этапах и содержании истории России с древнейших времен и до наших дней в контексте всемирной истории.

Задачи:

- показать место истории в системе социально гуманитарных наук, формирование и эволюцию исторических понятий и категорий;
- дать научное представление об основных эпохах в истории человечества и их хронологии;
- показать основные исторические факты, даты, события и имена исторических деятелей;
- показать на примерах из различных эпох органическую взаимосвязь российской и мировой истории.
- научить определять необходимое и случайное в историческом процессе, устно и письменно выражать свою позицию по вопросам, касающимся ценностного отношения к историческому прошлому своей страны и родного края.
- ознакомить студентов с теми проблемами отечественной истории, по которым ведутся сегодня дискуссии в отечественной и зарубежной историографии;
- показать противоречивый характер социальных, политических и экономических процессов, происходивших в нашей стране, в различные исторические периоды, дать представление об отношении к ним и роли в них различных социальных групп, классов, политических движений;
- показать историческое наследие и социально-культурные традиции различных социальных групп.

Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина относится к блоку 1, Б – базовая часть (Б1.О.01).В результате изучения базовой части цикла студент должен знать:

-движущие силы и закономерности исторического процесса;

-место человека в историческом процессе, политической организации общества;

-роль насилия и ненасилия в обществе, нравственные обязанности человека;

-многообразие культур и цивилизаций в их взаимодействии, многовариантность исторического процесса;

-научные, философские, религиозные картины мира;

-взаимодействие духовного и телесного, биологического и социального в человеке, его отношение к природе и обществу.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)

В результате освоения дисциплины «История (история России и всеобщая история)» формируются следующие компетенции или их составляющие:

***универсальные компетенции* (УК):**

УК-3способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;

УК-5способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах;

УК-6способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;

***общепрофессиональные компетенции* (ОПК):**

ОПК-2 способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.

В результате освоения дисциплины «История (история России и всеобщая история)» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

− основные положения исторических теорий социального управления человеческими ресурсами;

−основные проблемы правосознания как формы общественного сознания, а также правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности;

− основные положения исторических теорий общения как способа бытия человека во взаимосвязях с другими людьми;

−проблемы подбора эффективной команды, а также условия эффективной командной работы;

− историю культуры, ее строение, формы и основные социальные функции;

− психологические основы социального взаимодействия; основные принципы организации деловых контактов;

−роль национальных, этнокультурных и конфессиональных

особенностей и народных традиций населения в социальном взаимодействии, их взаимосвязь с творческим потенциалом личности и общества;

−основные положения исторических теорий самоорганизации;

− содержание процессов самоорганизации и самообразования (этап оценки знаний и умений, этап постановки цели, выбора пути и средств ее достижения; этап действия по реализации этих задач), их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности**;**

− историю социальной экологии об экологических факторах окружающей среды и характере взаимоотношений с живыми организмами, о механизмах влияния антропогенных и экономических факторов на человека.

Уметь:

− определять стиль управления и эффективность руководства командой, вырабатывать командную стратегию;

−применять принципы и методы организациикомандной деятельности;

− выбирать методы исследования профессиональных практических задач;

−выступить в дискуссии по историческим проблемам общения и управления с аргументированной защитой отстаиваемой позиции;

-– грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессах межкультурного взаимодействия людей, социальных общностей;

– соблюдать этические нормы и права человека;

– анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей и народных традиций населения;

− грамотно, доступно изложить основные положения исторических теорий информации;

−самостоятельно строить процесс эффективного овладения отобранной и структурированной научной информацией;

− использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве, экономике;

− активно использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции;

− проводить оценку влияния на живые объекты антропогенных и экономических факторов.

Владеть:

−организацией и управлением командным взаимодействием в решении поставленных целей;

− набором наиболее распространенных исторических терминов по проблемам общения, социального управления и навыками ее точного и эффективного использования в устной и письменной речи;

−навыками обмена информацией в команде, организации командного взаимодействия в решении поставленных целей, анализа возможных

последствий личных действий на командную работу;

− организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных, этнических, культурных, конфессиональных особенностей и народных традиций населения;

− преодолением коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессе межкультурного взаимодействия;

– выявлением разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия, рассмотрением жизнедеятельности национальной культуры как способность усваивать достижения культуры других народов;

−основными положениями исторических теорий, раскрывающих деятельность психики;

− умением самостоятельно активно изменять психоэмоциональные и функциональные состояния и управлять ими;

−историческими знаниями основных положений современной философии биологии и экологической философии о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных условиях экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества;

− навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты;

− чувством ответственности за свою профессию.

Б.1.О.02 Русский язык и культура речи

Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Русский язык и культура речи» является повышение культуры общения, а также знакомство студентов с речевыми стандартами и формирование умений в области норм современного русского литературного языка в научном, официально-деловом и др. стилях.

Для достижения поставленных целей определены следующие **задачи**: развитие речевой компетенции студентов, выработка умения общаться, вести гармоничный диалог и добиваться успеха в процессе коммуникации;

- изучение орфоэпических, морфологических, лексических, синтаксических, норм современного русского литературного языка в научном, официально-деловом стилях;

- формирование основных коммуникативных умений вести деловой разговор с позиций его языковых, логических основ, характеризовать его с точки зрения коммуникативной эффективности, выявлять типичные недостатки общения и предлагать способы их преодоления в устной речи; овладение навыками устного делового общения;

- изучение принципов и правил создания текстов научного, официально делового стилей, приобретение навыков создания текстов такого рода;

- изучение основ эффективной публичной речи, овладение навыками создания текстов публичных выступлений и их грамотной презентации.

Общая трудоемкость составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Русский язык и культура речи» относится к блоку 1, вариативной части, дисциплинам по выбору Б.1.О.02 основной образовательной программы подготовки бакалавров.

Дисциплина «Русский язык и культура речи» базируется на дисциплине «Русский язык» системы общего среднего образования. Обучающиеся должны владеть основными понятиями и нормами русского языка в объеме ЕГЭ.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)«Русский язык и культура речи».В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальных компетенций (УК-4): Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах).

В результате освоения дисциплины «Русский язык и культура речи» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- системы коммуникации;
- основы профессиональной этики;
- коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии;
- принципы выделения и использования функциональных стилей и условия речевой коммуникации, а также логические основы построения речи.
- основы выстраивания логически правильных рассуждений, правила подготовки и произнесения публичных речей, принципы ведения дискуссии и полемики.
-принципы языкового оформления официально-деловых текстов; принципы составления распорядительных, инструктивных и методических документов; правила делового этикета; принципы языкового оформления нормативных правовых документов в сфере профессиональной деятельности.

Уметь:

- вести деловое общение на русском и иностранном языках по профессиональным вопросам;

- создавать на русском и иностранном языках письменные тексты и вести переписку научного и официально-делового характера по профессиональным вопросам;

- переводить для личных целей официальные и профессиональные тексты с иностранного языка на русский и с русского на иностранный язык;

-логически верно, аргументировано, ясно строить устную и письменную речь.

-составить текст публичного выступления и произнести его, аргументировано и доказательно вести полемику.

- использовать возможности официально-делового стиля в процессе составления и редактирования нормативных правовых документов в профессиональной деятельности.

- выразить в правильной языковой форме законченное представление о принятых решениях и сформулировать эти решения и полученные результаты в виде отчета (устного, письменного).

Владеть:

- принципами формирования системы коммуникации;

-осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке;

- культурой делового общения.

- приемами дискуссии по профессиональной и научной тематике.

- владеть основными навыками делового письма.

Б.1.О.03 Философия

Цели и задачи освоения дисциплины

Цели курса:

-изучение основ философии;

-формирование у студентов научно-философского мировоззрения, методологического мышления, гуманитарной культуры;

-подготовка студентов к зачету (с оценкой) по общему курсу философии.

Исходя из общей цели дисциплины, предполагается решение следующих **задач:**

-дать определение философии, выявить специфику предмета и особенности философского знания;

-дать представление об историко-философском процессе, познакомить с развитием философских идей в истории на примере различных философских концепций и имен;

-раскрыть содержание онтологии, теории познания и теории научного познания;

-познакомить с проблематикой философской антропологии;

-рассмотреть основные социально-философские проблемы.

Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Философия» представляет собой самостоятельную дисциплину, выступающую составной частью образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01– «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и относится к блоку 1 – дисциплины, обязательная часть основной образовательной программы, код дисциплины – Б1. О. 03.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Философия».

В результате освоения дисциплины «Б1.О.03 Философия» формируются следующие компетенции или ее составляющие:

***универсальные компетенции* (УК):**

УК-3 способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;

УК-5способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах;

УК-6 способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;

***общепрофессиональные компетенции* (ОПК):**

ОПК-2 способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.

В результате освоения дисциплины «Философия» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

−основные положения философской теории социального управления человеческими ресурсами;

−основные проблемы правосознания как формы общественного сознания, а также правовые акты касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности;

−основные положения философской теории общения как способа бытия человека во взаимосвязях с другими людьми;

−проблемы подбора эффективной команды, а также условия эффективной командной работы;

−сущность философского понятия культуры, ее строение, формы и основные социальные функции;

− психологические основы социального взаимодействия;

−роль национальных, этнокультурных и конфессиональных особенностей и народных традиций населения в социальном взаимодействии, их взаимосвязь с творческим потенциалом личности и общества;

−основные положения философской теории самоорганизации;

−содержание процессов самоорганизации и самообразования (этап оценки знаний и умений, этап постановки цели, выбора пути исредств ее

достижения; этап действия по реализации этих задач), их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности;

−основные положения экологической философии и социальной экологии об экологических факторах окружающей среды и характере взаимоотношений с живыми организмами, о механизмах влияния антропогенных и экономических факторов на человека.

Уметь:

−определять стиль управления и эффективность руководства командой, вырабатывать командную стратегию;

−применять принципы и методы организации командной деятельности;

−выбирать методы исследования профессиональных практических задач;

−выступить в дискуссии по философским проблемам общения и управления с аргументированной защитой отстаиваемой позиции;

–грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессах межкультурного взаимодействия людей, социальных общностей;

– соблюдать этические нормы и права человека;

–анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей и народных традиций населения;

−грамотно, доступно изложить основные положения философской теории информации;

−самостоятельно строить процесс эффективного овладения отобранной и структурированной научной информацией;

использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве, экономике;

−использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве, экономике; активно использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции;

−проводить оценку влияния на живые объекты антропогенных и экономических факторов.

Владеть:

−организацией и управлением командным взаимодействием в решении поставленных целей; − набором наиболее распространенной философской терминологией по проблемам общения, социального управления и навыками ее точного и эффективного использования в устной и письменной речи;

−организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных, этнических, культурных, конфессиональных особенностей и народных традиций населения;

−преодолением коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессе межкультурного

взаимодействия;

–выявлением разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия, рассмотрением жизнедеятельности национальной культуры как способность усваивать достижения культуры других народов;

–основными положениями философской теории психики;

–умением самостоятельно активно изменять психоэмоциональные и функциональные состояния и управлять ими;

– основными положениями современной философии биологии и экологической философии о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных условиях экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества;

–навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты;

– чувством ответственности за свою профессию.

Б.1.О.04 Иностранный язык

Цели и задачи освоения дисциплины

Основной **целью** курса «Иностранный язык» в неязыковом вузе является фундаментальная подготовка студентов к творческой работе, возможность использования полученных знаний для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия. А так же ставится цель обучить практическому владению языком специальности для активного применения в профессиональном общении и развитие языковой коммуникативной компетенции студентов.

Основными **задачами** учебной дисциплины «Иностранный язык» являются:

- привить навыки и умения организовывать речь, логически, последовательно и убедительно ее выстраивать, ставить задачи и добиваться поставленной цели, а также владение различными приёмами получения и передачи информации, как в устном, так и в письменном общении;

- расширить кругозор и повысить общую культуру студентов;

- воспитать толерантность и уважение к духовным ценностям разных стран и народов.

Общая трудоемкость составляет 8 зачетных единиц, 288 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Иностранный язык» представляет собой обязательную дисциплину, выступающую обязательной частью образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01- «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и относится к блоку 1 – дисциплина, обязательная часть основной образовательной программы, код дисциплины – Б1.О.04.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)

В результате освоения дисциплины Б1.О.04 «Иностранный язык» формируются следующие компетенции или их составляющие:

***универсальные компетенции (*УК):**

- **УК-4** Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке(ах).

В результате освоения дисциплины «Иностранный язык» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

-лексический (4000 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов;

- значение изученных грамматических явлений в расширенном объёме (видовременные, неличные и неопределённо-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь (косвенные вопросы), согласование времён и др.);

- страноведческую информацию из аутентичных источников. Сведения о стране/ странах изучаемого языка, их науке и культуре, исторических и современных реалиях, общественных деятелях, месте в мировом сообществе имировой культуре.

Уметь:

- использовать иностранный язык в межличностном общении и межкультурном взаимодействии;

- участвовать в разговоре, беседе в ситуациях повседневного общения;

- выражать своё отношение к высказываемому и обсуждаемому;

- подробно/ кратко излагать прочитанное, прослушанное, увиденное;

- высказывать и аргументировать свою точку зрения, делать выводы, оценивать факты /события современной жизни и культуры

- отделять главную информацию от второстепенной;

- выявлять наиболее значимые факты, определять своё отношение к ним;

- извлекать из текста лексико-грамматические явления с целью их распознания и закрепления.

- писать личное письмо: сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране изучаемого языка (автобиография резюме, анкета);

- излагать содержание прочитанного/ прослушанного иноязычного текста в тезисах, рефератах, обзорах;

- использовать письменную речь на иностранном языке в ходе проектно- исследовательской деятельности.

- фиксировать и обобщать письменную речь, извлекая её из разных источников; составлять тезисы или развёрнутый план выступления;

- описывать события, факты, явления. Сообщать, запрашивать информацию, выражая собственное мнение, суждение.

Владеть:

-навыками выражения своих мыслей и мнения в межличностном общении на иностранном языке;

- навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии.

Б.1.О.05 Экономика, организация, основы маркетинга в ветеринарии

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель учебной дисциплины «Экономика, организация, основы маркетинга в ветеринарии»:

-формирование ветеринарно-санитарного профиля современных фундаментальных знаний в области функционирования рыночной экономики на микроуровне – фирмы, как основного субъекта, и на макроуровне – национальной экономики в целом;

-конкретный результат, на достижение которого направлена деятельность;

-экономические (прибыль, укрепление или развитие предприятия, рентабельность);

-социальные (ответственность перед нанятыми работниками или проживающими в регионе людьми);

-экологические (недопущение загрязнения окружающей среды или улучшение экологической ситуации);

-этические (охрана животных);

-мировоззренческие (пропаганда того или иного мировоззрения);

-личные (независимость, престиж, политическое или общественное влияние, самореализация).

Задачи:

- формирование экономического мировоззрения студента, позволяющее ему объективно оценивать ту или иную экономическую систему и соответствующую ей концепцию управления экономической деятельностью.

- формирование умения выносить аргументированные суждения по экономическим вопросам.

-исследование, анализ и оценка нужд реальных и потенциальных потребителей продукции фирмы в областях, интересующих фирму.

-маркетинговое обеспечение разработки новых товаров и услуг фирмы.

-анализ, оценка и прогнозирование состояния и развития рынков, на которых оперирует или будет оперировать фирма, включая исследование деятельности конкурентов.

-формирование ассортиментной политики фирмы.

-разработка ценовой политики фирмы.

-участие в формировании стратегии и тактики рыночного поведения фирмы, включая разработку ценовой политики.

-сбыт продукции и услуг фирмы.

-коммуникации маркетинга.

-сервисное обслуживание.

Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Экономика, организация, основы маркетинга в ветеринарии» представляет собой самостоятельную дисциплину, выступающую составной частью образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и относится к блоку 1 – дисциплины, обязательная часть основной образовательной программы, код дисциплины – Б1.О.05.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Экономика, организация, основы маркетинга в ветеринарии. В результате освоения дисциплины «Б1.О.05 Экономика, организация, основы маркетинга в ветеринарии» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальные компетенции **(УК):**

УК – 2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.

общепрофессиональных компетенций **(ОПК):**

ОПК – 2 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

В результате освоения дисциплины «Экономика, организация, основы маркетинга в ветеринарии» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

-методы представления и описания проектной деятельности; методы,

-критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы,

- методы и требования, предъявляемые к проектной работе

-методические основы социального взаимодействия и реализации своей роли в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;

-нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности;

-стратегии и принципы командной работы.

-экологические факторы окружающей среды;

-межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев;

-механизмы влияния антропогенных, генетических и экономических факторов на организм животных.

Уметь:

- определять круг задач в рамках поставленной цели,

-обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов;

-планировать реализацию задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

-рассчитывать качественные и количественные результаты, определять свою роль в команде, учитывая особенности поведения и интересы других участников, стиль взаимодействия с командой;

-работать в команде, использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в животноводстве;

- использовать законы генетики в животноводстве;

-проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов.

Владеть:

-способами решения задач в рамках поставленной цели, организации проведения эксперимента и опыта,

-навыками обмена информацией в команде, организации командного взаимодействия в решении поставленных целей, анализа возможных последствий личных действий на командную,

-представлением о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм животного; экспериментального моделирования воздействия антропогенных, генетических и экономических факторов на живые объекты.

Б.1.О.06Информатика с основами биостатистики

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель учебной дисциплины «Информатика с основами биостатистики» является дать студенту основные сведения по информатике и вычислительной технике, научить использовать современные пакеты прикладных программ на уровне квалифицированного пользователя и обеспечить его необходимыми знаниями по статистической обработке биологической информации.

Задачи:

- получение студентом базовых знаний по основам информационных технологий;

- приобретение навыков самостоятельно решать практические задачи с помощью распространённых прикладных программ (MicrosoftWord, Excel, PowerPoint).

- овладение основами статистических методов обработки результатов

биологических исследований, данных учета и отчетности различных сельскохозяйственных организаций;

- приобретение практических навыков для вычислений важнейших статистических показателей, характеризующих биологические объекты, для их эффективного применения в профессиональной деятельности

Общая трудоемкость составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Информатика с основами биостатистики» представляет собой самостоятельную дисциплину, выступающую составной частью образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и относится к блоку 1 – дисциплины, обязательная часть основной образовательной программы, код дисциплины – Б1.О.06.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Информатика с основами биостатистики». В результате освоения дисциплины «Б1.О.06 Информатика с основами биостатистики» формируются следующие компетенции или их составляющие:

***универсальная компетенция* (УК):**

УК – 1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

***общепрофессиональная компетенция* (ОПК):**

ОПК – 5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины «Информатика с основами биостатистики» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- методы поиска, критического анализа и синтеза информации;

-основные принципы критического анализа,

-современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ,

-технические средства реализации информационных процессов.

Уметь:

- получать новые знания на основе поиска, критического анализа и синтеза информации;

- собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области;

-осуществлять поиск информации на основе действий, эксперимента и опыта,

-применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных.

Владеть:

-исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением поиска, критического анализа и синтеза информации;

-выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения, навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.

Б.1.О.07 Биофизика

Цели и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины является:

– формирование представлений, понятий, знаний о фундаментальных законах классической и современной физики и биофизики и навыков применения в профессиональной деятельности физических методов измерений и исследований.

Задачи дисциплины:

– изучить законы механики, термодинамики, электромагнетизма, оптики и атомной физики в применение их к биологическим объектам;

– овладеть методами лабораторных исследований;

– выработать умения по применению законов биофизики в ветеринарной медицине.

– формирование представлений, понятий, знаний о фундаментальных законах классической и современной физики и биофизики и навыков применения в профессиональной деятельности физических методов измерений и исследований.

Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Курс «Биофизика» представляет собой дисциплину базовой части дисциплин. Код Б1.0.07

Дисциплина «Биофизика» должна представлять собой целостный и фундаментальный курс, демонстрирующий роль физики как основы всего современного естествознания. В основании современной естественнонаучной картины мира лежат физические принципы и концепции. Физика составляет фундамент естествознания, является теоретической базой специальных наук, без которых невозможна успешная деятельность выпускника.

Изучение курса «Биофизика» совместно с другими дисциплинами цикла способствует формированию у студентов современного естественнонаучного мировоззрения, освоению ими современного стиля физического мышления.

Изучение дисциплины «Биофизика» осуществляется в течение 1семестра.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Биофизика». В результате освоения дисциплины «Биофизика» формируются следующие компетенции или их составляющие:

Универсальные компетенции **(УК):**

Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач. **УК-1**

Общепрофессиональные компетенции **(ОПК):**

- способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач(ОПК-4).

В результате освоения дисциплины «Биофизика» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

методы поиска, критического анализа и синтеза информации; основные принципы критического анализа, технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач общепрофессиональной характера.

Уметь:

-получать новые знания на основе поиска, критического анализа и синтеза информации; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации на основе действий, эксперимента и опыта, применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач.

Владеть:

- исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением поиска, критического анализа и синтеза информации; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения,

- навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.

Б.1.О.08 Биологическая химия

Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины (модуля) «Биологическая химия» является формирование современных представлений, знаний и умений о химическом составе, превращениях энергии и процессах, протекающих в живом организме, биологическом статусе и нормативных показателях органов и систем организма животных.

Подготовить бакалавра по ветеринарно-санитарной экспертизе для обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых

продуктов животного и растительного происхождения, показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов.

Задачи:

- изучение строения структуры и функций белков, аминокислот, нуклеиновых кислот, углеводов, жиров и иных биологических молекул;
- изучение процессов обмена веществ и энергии, основные стадии метаболизма и центральные, универсальные пути катаболизма и анаболизма;
- ознакомление студентов современными методами анализа состава и процессов обмена веществ живого организма.

Общая трудоемкость составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Биологическая химия» представляет собой самостоятельную дисциплину, выступающую составной частью образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и относится к блоку 1 – дисциплины, обязательная часть основной образовательной программы, код дисциплины – Б1.О.08.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Биологическая химия». В результате освоения дисциплины «Биологическая химия» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональные компетенций (ОПК):

-способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения **(ОПК-1);**

-способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (**ОПК-4**).

В результате освоения дисциплины «Биологическая химия» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации;

-схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию оценки качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения,

-технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач общепрофессионального характера.

Уметь:

-собирать и анализировать анамнестические данные, проводить общеклинические исследования, необходимые для определения биологического статуса животных;

-оценивать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения,

-применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач.

Владеть:

- практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением общеклинических методов исследований, оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения,

-навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.

Б.1.О.09 Биология с основами экологии

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - ознакомить студентов с основными общебиологическими закономерностями и биологическим многообразием животных с учётом практического значения для будущих бакалавров по направлению подготовки 36.03.01 - «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Задачи:

- с учётом новейших данных науки и практики ознакомить студентов с главнейшими понятиями, закономерностями, законами жизни и развития живой природы;

- ознакомить с происхождением организмов, принципами систематики животных;

- дать общие представления о многообразии, строении и принципах функционирования клетки, одноклеточных и многоклеточных организмов, их образом жизни, географическом распространении, ролью в биосфере Земли в целом, при этом обратив особое внимание на непосредственные или потенциальные объекты животноводства как источников ценных пищевых продуктов, кормов и технического сырья;

- ознакомить с разнообразием паразитических животных – возбудителей и переносчиков заболеваний животных и человека, приводящих к снижению количества и качества продукции и даже гибели животных и человека;

- ознакомить с основными механизмами эволюции животного мира и проблемами сохранения его разнообразия;

- ознакомить с современными методами биологических исследований.

Общая трудоемкость составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Биология с основами экологии» относится к блоку 1 Дисциплины (модули), Б1.О.09. – обязательная часть.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Биология с основами экологии».В результате освоения дисциплины «Биология с основами экологии» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

ОПК-2 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.

В результате освоения дисциплины «Биология с основами экологии» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- основные методы исследований и использование современных технических средств в биологии для определения биологического статуса;

- сущность жизни; жизнь как особую форму существования материи; субстрат жизни: нуклеиновые кислоты (ДНК и РНК) и белки; свойства живого;

- живые системы; особенности биологических систем; уровни организации живого для определения систем организма;

- общие понятия о разнообразии живых организмов с учётом уровня организации, их жизненные формы; принципы и методы классификации организмов, их биологический статус;

- морфологическое и функциональное разнообразие клеток; структурно-функциональную организацию прокариотическихэукариотических клеток, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма;

- бесполое и половое размножение организмов, способы, значение; онтогенез, его типы и периодизацию, биологический статус;

- систематику, отличительные особенности строения и жизнедеятельности представителей основных групп беспозвоночных (одноклеточные, губки, кишечнополостные, черви, членистоногие, моллюски, иглокожие) и хордовых (бесчерепные, личиночнохордовые, круглоротые, рыбы, амфибии, рептилии, птицы, млекопитающие) животных, их значение в биосфере Земли в целом и для человека, обратив особое

внимание на непосредственные или потенциальные объекты животноводства как источников ценных пищевых продуктов, кормов и технического сырья, их биологический статус;

- разнообразие паразитических животных (природных факторов) – возбудителей и переносчиков заболеваний животных и человека, отрицательно влияющих на организм и приводящих к снижению количества и качества продукции и даже гибели животных и человека;

- понятия микро- и макроэволюция; вид, критерии, общие признаки и структуру вида; популяцию, как элементарную единицу эволюции; структуру популяции в условиях различенных природных, социально-хозяйственных, генетических факторов.

Уметь:

- работать с увеличительными приборами для определения биологического статуса;

- правильно отбирать и фиксировать зоологический материал для сохранения нормативных общеклинических показателей органов и систем организма ;

- изготавливать простейшие зоологические препараты для демонстрации биологического статуса;

- грамотно объяснять процессы, происходящие в организме животного с точки зрения биологической науки и с учётом биологического статуса животных определять их место в современной систематике и значение не только в природе, но и как настоящих и потенциальных объектов животноводства;

- рационально использовать биологический статус при производстве продукции;

- оценивать роль паразитических организмов как природных факторов в распространении заболеваний и снижении качества и количества продукции от сельскохозяйственных животных, которые способствуют нарушению технологии производства продукции животноводства

- прогнозировать последствия своей профессиональной деятельности с точки зрения влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических факторов и обоснования принятия конкретных технологических решений в сельскохозяйственном производстве.

Владеть:

- биологической номенклатурой и терминологией для определения биологического статуса;

- основными методами биологических исследований, способами оценки биологического статуса животного организма и анализа результатов;

- правилами работы с влажными и сухими препаратами для изучения нормативных общеклинических показателей органов и систем организма;

-- знаниями основных биологических законов, эволюционного учения, характеристик основных групп живых организмов, определяющих влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических

факторов и оценивания роли основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве и их использованием в практической деятельности ветсанэксперта.

- способами оценки и контроля биологических факторов, вызывающих заболевания и снижение качества и количества продукции от сельскохозяйственных животных, которые способствуют нарушению технологии производства продукции животноводства.

Б.1.О.10 Основы физиологии

Цели и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины « Основы физиологии» животных является:

- изучение существа и закономерностей осуществления физиологических процессов и функций, механизмов их регуляции, поведенческих актов и их механизмов регуляции у животных.

- вооружение студентов знаниями существа, закономерностей и особенностей осуществления физиологических процессов и функций, поведенческих актов животных в различные возрастные сроки, в разных условиях и физиологических состояниях, умением использовать их в практической работе при решении вопросов, связанных с организацией разумного содержания, кормления, ухода, воспроизводства, выращивания, профилактики, диагностики болезней и лечения больных животных для получения в дальнейшем продукции животного происхождения высокого качества.

Задачи:

- изучение на всех уровнях организации организма существа и закономерностей осуществления физиологических процессов и функций, поведенческих актов, которое позволит направленно изменять осуществление физиологических процессов и функций, поведение, нормализовать их нарушенный ход;

- приобретение основных навыков по исследованию физиологических констант и умений использования знаний физиологии в практике сельскохозяйственного животноводства.

- привить студентам практические навыки в подготовке, организации, выполнении лабораторного эксперимента, включая использование современных приборов и оборудования, в том числе привить практические навыки, значимые для будущей профессиональной деятельности.

Общая трудоемкость составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Основы физиологии»представляет собой самостоятельную дисциплину, выступающую составной частью образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и

относится к дисциплинам блока 1, Б1.О обязательной части дисциплин (модулей), индекс: Б1.О.10.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Основы физиологии». В результате освоения дисциплины «Б1.О.10 Основы физиологии» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья животного и растительного происхождения.

В результате освоения дисциплины «Основы физиологии»обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- основные методические приемы определения биологического статуса животных, основные общеклинические и физиологические показатели (физиологических констант) у сельскохозяйственных животных,

- физиологические механизмы регуляции процессов жизнедеятельности организма животных, особенности поведения отдельных видов животных и при различных технологиях содержания, основные приемы содержания, кормления продуктивных животных для получения от них качественного сырья животного происхождения.

Уметь:

-приводить доказательства активного состояния биологического статуса сельскохозяйственных животных на основе закономерностей деятельности и роли отдельных систем организма, приспособительных реакций, процессов, структур и органов;

-проводить самостоятельно несложные общеклинические исследования с целью определения характера проявления, закономерности протекания тех или иных физиологических процессов или функций, поведенческих актов, характера действия и роль гормонов и других биологически активных веществ с использованием основных апробированных в физиологических исследованиях, в ветеринарной практике приборами, аппаратами;

Владеть:

- основными методами определения состояния биологического статуса у сельскохозяйственных животных;

- навыками работы на основной физиологической аппаратуре, основными методическими приемами, используемыми в физиологии животных, приемами и методами физиологических исследований, навыками фиксации и техникой безопасности при работе с животными.

Б 1.О.11 Анатомия животных

Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование целостного представления о закономерностях возникновения, развития и строения организма животных с учетом видовых, анатомо-топографических и анатомо-функциональных особенностей, а так же обучить студентов оценивать и прогнозировать изменения, которые могут происходить при переработке, транспортировке и хранении продуктов.

Задачи:

- общеобразовательная – углубленно ознакомить студентов со строением организма животных, дать фундаментальное биологическое образование в соответствии с требованиями, предъявляемыми к высшим учебным заведениям биологического профиля.

- прикладная – осветить вопросы, касающиеся функциональной, эволюционной и видовой анатомии животных. Создать концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки навыков врачебно-санитарного мышления.

- специальная – ознакомит студентов с современными направлениями и методическими подходами, используемыми в анатомии для решения проблем ветеринарно-санитарной экспертизы, а также имеющимися достижениями в этой области.

Общая трудоемкость составляет 7 зачетных единиц, 252 часа.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Рабочая программа дисциплины (РПД) разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 19.09.2017 г. № 939 (зарегистрирован в Минюсте РФ 11.10.2017 г., регистрационный номер 48500).

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», разработанной в соответствии с ФГОС ВО, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 3.09.15, № 962.

Дисциплина «Анатомия животных» относится к дисциплинам вариативной части Б 1.О.11.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Анатомия животных». В результате освоения дисциплины «Анатомия животных» формируются следующие компетенции или их составляющие:

- способности определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ОПК – 1)

В результате освоения дисциплины «Анатомия животных» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

-технику безопасности и правила личной гигиены при макроскопических исследованиях, строение органов и их расположение; качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Уметь:

-собирать и анализировать морфологические данные, проводить макроскопические исследования, необходимые для определения биологического статуса животных; оценивать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Владеть:

-практическими навыками по самостоятельному проведению морфологического обследования животного с применением макроскопических методов исследований, оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Б 1.О.12 Патологическая анатомия животных

Цели и задачи освоения дисциплины«Патологическая анатомия животных» - сформировать мировоззрение ветеринарно-санитарного эксперта, умеющего логически мыслить, устанавливать последовательность возникновения и развития структурных изменений в больном организме животного, распознавать этиологию и патогенез патологических процессов и болезней. Учебная дисциплина «Патологическая анатомия» является базовой фундаментальной и прикладной наукой, изучающей структурные (морфологические) основы патологических процессов и болезней на организменном, тканевом, клеточном, субклеточном, макромолекулярном уровнях.

Для ветеринарно-санитарного эксперта требуется выработка умения распознавать патоморфологическое проявление инфекционных, инвазионных и незаразных болезней с целью недопущения попадание к потребителю некачественных продуктов животного происхождения.

Задачами дисциплины являются:

-обучение и приобретении студентами навыков патоморфологической диагностики болезней животных, определение посмертного состояния.

-выявление патологических изменений в органах и тканях и на их основе определять их пригодность к потреблению,

-устанавливать причины, механизмы смерти больного организма.

-уметь забирать, консервировать и фиксировать органы и ткани для лабораторных исследований

-уметь оформлять документы (протоколы вскрытия, правления в лабораторию, акты обследования).

Общая трудоемкость составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Рабочая программа учебной дисциплины Б1.О.12 «Патологическая анатомия животных» является составной частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО «Казанская ГАВМ направление 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», разработанный в соответствии с ФГОС ВО РФ.

Патологическая анатомия как интегрирующие дисциплина имеют структурно-логические связи со всеми естественно-научными, биологическими, общими профессиональными, клиническими дисциплинами и с ветеринарной практикой.

Прохождение курса патологической анатомии, предусматривает изучение: общей патологической анатомии (общей патологии), в которой изложены общие патологические, приспособительные и компенсаторные процессы, характерные для всех болезней; частной, или специальной, патологической анатомии (частной патологии), в которой изучают этиологию, патогенез, патологоанатомическую диагностику болезней различной этиологии, патологию отдельных органов (органопатология) и организма в целом (нозология). Для освоения курса патологической анатомии отводится 180 часов, из них. Патологическую анатомию студенты изучают на 5 семестре очного и 7 семестре заочного обучения.

Патологическая анатомия завершает и закрепляет морфологическое образование будущих ветеринарно-санитарных экспертов, оно имеет важное значение в формировании, совместно с остальными профилирующими дисциплинами, комплексного профессионального представления о болезнях организма животных на основе принципов единства структуры и функции, причины и следствия. Приобретенные теоретические знания и практические навыки имеют важное значение в проведении вскрытия трупов павших и вынужденно убитых животных, исследование органов и анализ возникших в них патологических изменений способствует выработки профессиональных качеств необходимых каждому практическому ветеринарно-санитарному эксперту.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Патологическая анатомия животных».В результате освоения дисциплины Б 1.О.12 «Патологическая анатомия животных» формируются следующие компетенции или их составляющие**:**

-***общепрофессиональная компетенция*** (ОПК-6): Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии;

-***профессиональная компетенция*** (ПК-1): Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого и мясного сырья, мясной продукции

В результате освоения дисциплины «Патологическая анатомия животных» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

-существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб,

-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

Уметь:

- проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах,

-выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции

Владеть:

-навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска,

- проведением предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья.

Б 1.О.13 Микробиология

Цели и задачи освоения дисциплины

Основная **цель** в подготовке бакалавров по дисциплине «Микробиология» состоит в том, чтобы сформировать у студентов научное мировоззрение о многообразии биологических объектов, микробиологических приемов и методов диагностики инфекционных болезней животных, конструирования рекомбинантных бактерий - вакцинных штаммов и продуцентов биологически активных веществ, создания новых видов диагностикумов, вакцин и сывороток, а также дать студентам теоретические и практические знания по общей и частной ветеринарной микробиологии и микологии.

Задачи:

- изучение объектов ветеринарной микробиологии, их морфологии, физиологии, экологии, эволюции.

- приобретение практических навыков для изучения строения бактерий и микроскопических грибов, генетики микроорганизмов, тинкториальных, культуральных, биохимических, патогенных свойств, антигенной структуры.

- изучение возбудителей инфекционных болезней животных.

- изучение методов современной микробиологии, ее возможностей, достижений и перспектив развития.
- изучение основ санитарной микробиологии.
- изучение основ инфекционного процесса и факторов патогенности микроорганизмов.
- изучение перспективных и экологически безопасных технологических процессов, основанных на использовании микроорганизмов.

Общая трудоемкость составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Микробиология» представляет собой самостоятельную дисциплину, выступающую составной частью образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 - «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и относится к блоку 1- дисциплины, обязательная часть основной образовательной программы, код дисциплины - Б1.О.13.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Микробиология». В результате освоения дисциплины Б1.О.13 «Микробиология» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

- ОПК-4 Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении обшепрофессиональных задач.
- ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.

В результате освоения дисциплины «Микробиология»обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- физические и химические основы жизнедеятельности организма;
- микроструктуру клеток, тканей и органов животных;
- понятия о нозологии и этиологии болезней, патогенез типовых патологических процессов и особенности их проявления у различных видов животных;
- методы микроскопии, используемые в микробиологии;
- основные виды болезнетворных бактерий и грибов, их классификация и особенности жизнедеятельности;
- влияние окружающей среды на бактерии и грибы;
- методы выделения и идентификации микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе, использование бактерий и микроскопических грибов в промышленности и сельском хозяйстве;
- учение о наследственности и изменчивости микроорганизмов;

- виды генетических рекомбинаций и использование генетических рекомбинантов в получении вакцинных штаммов, продуцентов антибиотиков и ферментов;
- внехромосомные факторы наследственности и их роль в формировании лекарственной устойчивости бактерий и грибов
- состав микрофлоры организма животных и ее значение;
- роль микроорганизмов в развитии инфекционного процесса и условия возникновения инфекционного процесса, значение свойств бактерий и грибов и состояния макроорганизма в развитии инфекционного процесса;
- понятие об иммунитете и механизме иммунного ответа у животных;
- история создания диагностических препаратов и вакцин;
- современная классификация биопрепаратов, принципы их получения и применения;
- лечебно-профилактические и диагностические сыворотки, иммуноглобулины, их получение.
- таксономия, морфологические и биологические свойства возбудителей инфекционных болезней;
- патогенез, основные клинические проявления и иммунитет при инфекционных заболеваниях;
- основные методы диагностики, специфической профилактики и лечения инфекционных болезней животных;
- гигиенические параметры содержания животных.

Уметь:

- грамотно объяснять процессы, происходящие в организме, с биофизической точки зрения;
- оценивать химические реакции;
- применять вычислительную технику в своей деятельности;
- грамотно объяснять процессы, происходящие в организме, с точки зрения общебиологической и экологической науки;
- использовать знания физиологии при оценке состояния животного;
- отбирать материал для микробиологических исследований;
- проводить бактериоскопию;
- делать посев микроорганизмов на питательные среды для получения чистых культур бактерий и грибов, идентифицировать выделенную культуру по морфологическим, культуральным, тинкториальным, биохимическим, серологическим, иммунологическим и геннотипическим методами.
- определять антибиотикочувствительность микроорганизмов;
- определять общее микробное число, коли-титр и коли-индекс воды, микробную обсемененность почвы, воздуха, а также объектов ветнадзора
- проводить заражение и вскрытие лабораторных животных и определять факторы патогенности и вирулентность микроорганизмов;
- проводить отбор патматериала от павших животных, проб кормов, воды, воздуха, навоза, почвы для лабораторных исследований;

- выделять и идентифицировать патогенные микроорганизмы;
- использовать основные реакции иммунитета для идентификации выделенной микробной культуры и обнаруживать с помощью различных серологических реакций антитела в сыворотке крови больных животных при инфекционных болезнях; ставить и учитывать серологические реакции;
- проводить геннотипическую идентификацию микроорганизмов;
- интерпретировать результаты микробиологических, микологических, серологических и геннотипических исследований.

Владеть:

- знаниями об основных физических, химических и биологических законах и их использовании в ветеринарии;
- навыками работы на лабораторном оборудовании;
- навыками по исследованию физиологических констант функций, методами наблюдения и эксперимента;
- знаниями по механизмам развития болезни;
- методами бактериологического, микологического и микотоксикологического анализа кормов;
- классическими и геннотипическими методами лабораторной диагностики инфекционных болезней животных.
- современными методами обнаружения и изоляции микроорганизмов из патологического материала;
- методами идентификации бактерий и микроскопических грибов;
- методами получения различных компонентов серологических реакций (диагностических сывороток, антигенов, эритроцитов и др.).
- методами постановки биопробы на разных видах лабораторных животных;
- методами вскрытия трупов лабораторных животных и патоморфологической диагностикой заболеваний;
- методами клинического обследования животных на инфекционные болезни с целью прижизненного отбора патматериала и отправки его в лабораторию;
- методами интерпретации результатов лабораторной диагностики с целью постановки своевременного диагноза на инфекционные болезни животных;
- методами составления планов лабораторных исследований при заразной патологии и оформления соответствующей необходимой документации;
- методами оценки качества биопрепаратов и определения их пригодности к использованию.

Б 1.О.14 Безопасность жизнедеятельности

Цели и задачи освоения дисциплины

Цельучебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является формирование профессиональной культуры безопасности, под которой понимается готовность и способность личности использовать приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.

Задачи:

- приобретение понимания проблем устойчивого развития, обеспечения безопасности жизнедеятельности и снижения рисков, связанных с деятельностью человека;
- овладение приемами рационализации жизнедеятельности, ориентированными на снижения антропогенного воздействия на природную среду и обеспечение безопасности личности и общества;
- формирование:

-культуры безопасности, экологического сознания и рискориентированного мышления, при котором вопросы безопасности и сохранения окружающей среды рассматриваются в качестве важнейших приоритетов жизнедеятельности человека;

-культуры профессиональной безопасности, способностей идентифицикации опасности и оценивания рисков в сфере своей профессиональной деятельности;

- готовности применения профессиональных знаний для минимизации негативных экологических последствий, обеспечения безопасности и улучшения условий труда в сфере своей профессиональной деятельности;
- мотивации и способностей для самостоятельного повышения уровня культуры безопасности;
- способностей к оценке вклада своей предметной области в решение экологических проблем и проблем безопасности;
- способностей для аргументированного обоснования своих решений с точки зрения безопасности.

Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата.Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» представляет собой самостоятельную дисциплину, выступающую составной частью образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и относится к блоку 1- дисциплины, обязательная часть основной образовательной программы, код дисциплины - Б1.О.14.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)«Безопасность жизнедеятельности».В результате освоения дисциплины Б1.О.14 «Безопасность жизнедеятельности» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальных компетенций (УК):

- УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

- ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

В результате освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

-последствия воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, человека и природную среду, методы и способы защиты от них;

-существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.

Уметь:

-принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях;

-проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.

Владеть:

-навыками по обеспечению безопасности в системе «человек – животные - среда обитания»;

-навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.

Б 1.О.15 Паразитарные болезни

Цели и задачи освоения дисциплины

Основной **целью** образования по дисциплине «Паразитарные болезни» является обучение студентов теоретическим и практическим знаниям по вопросам, связанным с паразитарными заболеваниями животных, привить навыки клинической и профилактической работы, способствовать формированию всесторонне подготовленного бакалавра.

Основными **задачами** дисциплины являются:

- раскрыть мир животных паразитов;

-познакомить с морфологией, биологией, географическим распространением и систематическим положением возбудителей паразитарных болезней;

-изучить паразитарные болезни, подробно изучить все стороны патогенеза, познакомить с многообразиями клинического проявления и патологоанатомическими изменениями;

-овладеть наиболее эффективными методами диагностики, терапии и профилактики с учетом местных климатических условий и способа ведения хозяйства.

Общая трудоемкость составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Паразитарные болезни» представляет собой дисциплину базовой части основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Дисциплина «Паразитарные болезни» всесторонне изучает как самих паразитов, так и вызываемые ими заболевания и методы борьбы с ними у животных, человека и растений.

Паразитология затрагивает многие общие вопросы первостепенной важности. Так, она является наилучшим базисом для изучения проблемы морфологических и физиологических адаптации, для понимания систематического значения «вида». Взаимоотношения между паразитом и хозяином представляют большой общебиологический интерес. Исключительно велико и прикладное значение паразитологии, Паразиты являются причиной возникновения множества болезней человека, сельскохозяйственных культур и других растений.

Порядок изложения дисциплины «Паразитарные болезни» проводится в следующем порядке: гельминтология, протозоология, арахнология и энтомология.

Дисциплина осваивается на 3 курсе (5, 6 семестры) студентами очной формы обучения и на 4 курсе (7, 8 семестры) – у заочной, шифр дисциплины в учебном плане Б1.О.15.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Паразитарные болезни». В результате освоения дисциплины Б1.О.15 «Паразитарные болезни» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-6Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения болезней различной этиологии.

профессиональных компетенций (ПК):

ПК-1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

В результате освоения дисциплины «Паразитарные болезни» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб;

- 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 отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-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.

Уметь:

- проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах;

- 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.

Владеть:

- навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска;

-проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;

-осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.

Б 1.О.16 Инфекционные болезни

Цели и задачи освоения дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Инфекционные болезни животных», является формирование представлений о теоретических основах и практических знаниях по инфекционным болезням сельскохозяйственных животных, позволяющие специалисту с наибольшей вероятностью правильно определить возбудителя заболевания и не допустить в пищу человека неблагополучные в инфекционном отношении продукты животноводства.

Задачи изучения дисциплины:

– овладеть базисными знаниями по разработке системы мероприятий по предупреждению возникновения инфекционных болезней;

– овладеть теоретическими и практическими навыками оздоровления неблагополучных по инфекционным болезням хозяйств;

– овладеть знаниями по купированию и ликвидации инфекционных болезней в случае их появления в новых ранее благополучных хозяйствах;

– освоить принципы и правила предотвращения заболевания людей инфекционными болезнями, общими для животных и человека.

Общая трудоемкость составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Инфекционные болезни» представляет собой самостоятельную дисциплину, входящую в составную часть образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и относится к профессиональному циклу, осваивается по очной форме в 5 – 6 и по заочной форме в 7 – 8 семестре, код дисциплины – Б1.О.16 «Инфекционные болезни». Дисциплина реализуется кафедрой эпизоотологии и паразитологии.

Содержание дисциплины базируется на изучение вопросов эпизоотического процесса и звеньев эпизоотической цепи, на закономерностях развития и проявления эпизоотического процесса, на общих принципах организации и проведения противоэпизоотических мероприятий, общей и специфической профилактики, а также оздоровительных мероприятий при ликвидации инфекционных болезней. Кроме того, при изучении курса частной эпизоотологии рассматриваются отдельные инфекционные заболевания, их возбудители, эпизоотологические данные, клинические признаки, методы диагностики, профилактики и ликвидации болезни. Значительное внимание уделено изучению ветеринарно-санитарных мероприятий при оздоровлении хозяйств от инфекционных болезней, правилам переработки, утилизации или уничтожения животноводческой продукции при различных инфекционных заболеваниях.

Студенты при изучении дисциплины «Инфекционные болезни животных» используют знания, умения, навыки, полученные и сформированные в ходе изучения дисциплин: микробиология, вирусология, санитарная микробиология, фармакология, паразитология, патологическая анатомия животных, патологическая физиология, ветеринарная санитария, хирургические и акушерско-гинекологические болезни, внутренние незаразные болезни, инфекционные болезни и производственной практики, тип: «Ветеринарно-санитарная практика».

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)«Инфекционные болезни животных».

В результате освоения дисциплины «Б1.О.16 Инфекционные болезни» формируется компетенция ОПК-6.

- **ОПК-6**Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.

В результате освоения дисциплины «Инфекционные болезни животных» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

-существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.

Уметь:

-проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.

Владеть:

-навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.

Б 1.О.17 Хирургические и акушерско-гинекологические болезни

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины «Хирургические и акушерско-гинекологические болезни» - дать студентам теоретические знания, практические умения и навыки по профилактике, диагностике и лечению наиболее часто встречающихся болезней.

Задачами дисциплины являются изучение:

-теоретического обоснования, технологии организации и проведения хирургических операций;

-общих и специфических признаков хирургических заболеваний;

- процессов воспаления, регенерации;

- закономерностей и механизмов развития хирургической патологии;

-теоретических основ и методов комплексного лечения и профилактики травматизма и различных проявлений хирургической инфекции;

-методов лечения и профилактики офтальмопатологий и болезней конечностей животных;

-о физиологических и патологических процессах, происходящих в организм и репродуктивных органах животных в период осеменения, оплодотворения, беременности, родов послеродовом периоде;

-в области биотехники репродукции животных – искусственное осеменение, трансплантация эмбрионов, применение биологически активных веществ и гормональных препаратов, регулирующих и восстанавливающих функцию репродуктивных органов у животных;

-по профилактике и терапии акушерско-гинекологических заболеваний и бесплодия животных с использованием современных методов инструментальной (УЗИ) и лабораторной диагностики, разработке

комплексных методов лечения с применением иммуномодуляторов и биологически активных веществ, для коррекции основных параметров клеточного, гуморального иммунитета и неспецифической защиты (резистентности) организма животных.

Общая трудоемкость составляет 5 зачетных единицы, 180 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. В учебном процессе дисциплина «Хирургические и акушерско-гинекологические болезни» входит в профессиональный цикл ФГОС ВПО по направлению подготовки 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Изучение дисциплины осуществляется в тесной взаимосвязи с другими дисциплинами - клинической диагностикой, терапией, фармакологией, нормальной и патологической физиологией, анатомией, патологической анатомией, паразитологией и эпизоотологией, акушерством, гинекологией и биотехникой размножения. Большую роль в овладении хирургическим искусством играет знание основных законов и категорий философии, нормальное течение беременности, родов и процессов размножения у самок и самцов возможно только при соответствующих зоогигиенических условиях их содержания и правильно организованном кормлении.

Поэтому связь с дисциплинами, изучающими соответствующие условия содержания животных и их кормления, является несомненной, также как с вопросами разведения и технологии животноводства.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Хирургические и акушерско-гинекологические болезни». В результате изучения дисциплины «Хирургические и акушерско-гинекологические болезни» формируются следующие компетенции или их составляющие:

- способности определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ОПК – 1);

- готовность проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПК – 1).

В результате освоения дисциплины «Хирургические и акушерско-гинекологические болезни» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию оценки качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

-правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

Уметь:

-собирать и анализировать анамнестические данные, проводить общеклинические исследования, необходимые для определения биологического статуса животных; оценивать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

-выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции.

Владеть:

-практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением общеклинических методов исследований, оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

- проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья.

Б 1.О.18 Внутренние незаразные болезни

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель преподавания дисциплины:

- дать студентам теоретические и практические знания по общей профилактике и терапии незаразных болезней;
- дать студентам теоретические и практические знания по этиологии, патогенезу, симптоматике, диагностике, лечению и профилактике болезней сердечно-сосудистой, дыхательной, пищеварительной, мочевой, нервной систем, печени, и системы крови;
- изучить болезни обмена веществ, эндокринных органов и иммунной системы;
- дать студентам теоретические и практические знания по внутренним болезням молодняка с.-х. животных, птиц и пушных зверей

Задачи изучения дисциплины:

- приобрести знания о классификациях, синдромах болезней, изучить их этиологию, симптоматику, современные методы диагностики, новые эффективные методы профилактики и лечения;
- освоить диагностику патологических состояний у животных на основе анамнестических, клинических и лабораторно-инструментальных методов исследования.

Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата.В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (бакалавриат), профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза» дисциплина относится к обязательной части блока 1, осваивается на 3 курсе, 6 семестр. Дисциплина базируется на знаниях, полученных ранее при обучении в ВУЗе по направлению подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (бакалавриат), в частности, при изучении таких дисциплин: биологическая химия, биофизика, основы физиологии, анатомия животных, деонтология и др.Код дисциплины – Б1.О.18.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)«Внутренние незаразные болезни». В результате освоения дисциплины «Внутренние незаразные болезни» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональные компетенции

ОПК – 1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения

профессиональные компетенции

ПК-1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

В результате освоения дисциплины«Внутренние незаразные болезни» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма;

- порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования охраны труда в сельском хозяйстве.

Уметь:

- собирать и анализировать анамнестические данные, проводить общеклинические исследования, необходимые для определения биологического статуса животных;

- определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра

Владеть:

-практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением общеклинических методов исследований;

-навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья.

Б 1.О.19 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - подготовить специалиста, владеющего проведением ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарно-санитарного контроля в перерабатывающей промышленности, государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков, на транспорте, таможне, в пограничных ветеринарных пунктах, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы научно-исследовательских институтов, вузов; проведением ветеринарно-санитарных мероприятий (плановых и профилактических дезинфекций на перерабатывающих предприятиях, дератизаций, дезинсекций, дезинфекций) на перерабатывающих предприятиях; проведением ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения в соответствии с ветеринарным законодательством, с требованиями санитарных и ветеринарных норм, ХАССП, GMP, охрана окружающей среды, осуществлением биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения.

Задачи:

-приобрести навыки самостоятельно решать основные вопросы, связанные с заготовкой, транспортировкой, хранением, переработкой и реализацией мясного сырья и продуктов;

- уметь в производственных условиях применять методы контроля и оценки сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения;

-освоить проведение ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;

-приобрести навыки по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств и проводить ветсанмероприятия в случаях обнаружения болезней животных, опасных для человека.

Общая трудоёмкость 10 зачетных единиц, всего 360 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к обязательной части профессионального цикла подготовки бакалавра по направлению 36.03.01-Ветеринарино - санитарная экспертиза, шифр Б1.О.19 осваивается в 5-6 семестре 3 курса.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Ветеринарно-санитарная экспертиза». В результате освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональные компетенции:

ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.

ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.

профессиональные компетенции:

ПК-1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

ПК-2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

ПК-3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

В результате освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

-как осуществлять профессиональную деятельность;

-идентификацию опасности заболеваний;

-порядок предубойного ветеринарного осмотра животных;

-требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

-правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

-требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством

Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

-требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы;

-требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы;

-требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-методика отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке,

постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции;

-формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

-порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-требования охраны труда в сельском хозяйстве.

Уметь:

-осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами;

-оценивать риски возникновения заболеваний;

-определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных;

-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;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию;

-осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве пищевой продукции;

-пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности;

-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;

-определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

-оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-производить ветеринарно-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;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;

-определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Владеть:

-методами профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;

-способностью оценивать распространение заболеваний различной этиологии;

-проведением предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья;

-отбором проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований;

-проведением лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;

-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;

-оформлением по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-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;

-проведение ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований;

-отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований;

-проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.

Б 1.О.20 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель судебной ветеринарно-санитарной экспертизы является обучение студентов знаниям, умениям и навыкам в проведения экспертных исследований по заданиям органов дознания, следствия и суда.

Дисциплина судебная ветеринарно-санитарная экспертиза - предусматривает использование всего комплекса ветеринарных знаний, специальных методов исследования для решения вопросов, возникающих в ходе практической деятельности представителей органов дознания, следствия и суда. Осуществляется судебная ветеринарно-санитарная экспертиза опытными специалистами - ветеринарно-санитарными экспертами в рамках своей компетенции, на основании передовых достижений ветеринарной науки и практики.

Прохождение курса судебной ветеринарно-санитарной экспертизы студенты решают следующие, основные **задачи:**

1. изучение общих вопросов судебной ветеринарно-санитарной экспертизы – (научно-методические процессуальные и организационные основы судебно-ветеринарной экспертизы).

2 изучение частной (специальной) судебной ветеринарно-санитарной экспертизы, в которой рассматриваются научно-практические вопросы осуществления экспертных исследований по наиболее распространенным в ветеринарной практике случаям.

Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза завершает и закрепляет морфологическое образование будущих ветеринарных санитарных экспертов, оно имеет важное значение в процессе формирования, совместно с другими профилирующими дисциплинами, комплексного профессионального мышления. Создает современное представление у будущих ветеринарно-санитарных экспертов о правилах взаимодействия с правоохранительными органами и порядке выполнения экспертных функций как до судебной, так и в процессе судебного разбирательства. Методики проведения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы основаны на принципах единства структуры и функции, причины и следствия, соблюдении требований УПК, ГПК, АПК. Приобретенные теоретические знания и практические навыки позволят им успешно выполнять судебно-ветеринарные вскрытия трупов павших и вынужденно убитых животных, проводить исследование органов и тканей анализировать полученные результаты и правильно оценивать возникших в них патологические изменения. Выполнение этих задач способствует выработки профессиональных качеств необходимых каждому ветеринарно-санитарному эксперту.

Общая трудоемкость составляет 5 зачетные единицы, 180 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Требования государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования

В соответствии с ГОС ВО по специальности 36.05.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», (квалификация «Бакалавр»), дисциплине – «Судебно-ветеринарно-санитарная экспертиза» присвоен индекс цикла основной образовательной программы – Б1.О.20 отводится 5 зачетные единиц или 180 часа.

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО «Казанская ГАВМ направление 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», разработанный в соответствии с ФГОС ВО РФ, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 3.09,15, № 962

Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза – комплексная (собирательная) наука, интегрирующая определенные правовые

(юридические) и специальные научные и научно-прикладные знания в области ветеринарной медицины и биологии животных в интересах защиты прав человека и охраны животного мира.

Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза раздел ветеринарной медицины, разрабатывающий теорию и практику, методы, приемы и способы проведения специального судебного исследования (экспертизы). Экспертиза (лат. expertus- опытный) - исследование, заключение сведующего (знающего) лица. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза- вид экспертной деятельности, предназначенной для разрешения специальных вопросов, возникающих в сфере практической деятельности органов дознания, следствия и суда. Возникающих при рассмотрении уголовных, административных, арбитражных и гражданских дел, связанных с заболеванием, падежом, или вынужденным убоем животных, нарушении правил карантинирования, купли-продажи животных, сырья и продуктов животного происхождения, с неправильным использованием животных в племенном деле, браконьерством, жестоким обращением с животными.

Обязательным законодательными основами судебно-ветеринарной экспертизы является: 1) Конституция Российской Федерации, принятая всенародным голосованием 12 декабря 1993 г. Официальный текст (текст конституции приводится по состоянию на 30 декабря 2008 г);

2) Уголовный кодекс Российской Федерации, принятый Государственной думой 24 мая 1996 г., одобренный Советом Федерации 5 июня 1996 г. и подписанный Президентом РФ13 июня 1996 г. Официальный текст (текст кодекса приводится по состоянию на 15 октября 2011 г.);

3) Уголовно процессуальный кодекс Российской Федерации от 23 октября 2002 г., с изменениями и дополнениями, принятый Государственной думой в качестве Федерального закона 4 июля 2003 г. № 92-ФЗ. Официальный текст (текст кодекса приводится по состоянию на 25 сентября 2006 г.);

4) Гражданский кодекс Российской Федерации, принятый Государственной думой в качестве Федерального закона от 23 октября 2002 г. Официальный текст (текст кодекса приводится по состоянию на 6 апреля 2011 г.);

5) Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации, принятый Государственной думой 23 октября 2002 г., принятый в качестве Федерального закона от 14 ноября 2002 г. № 138-ФЗ. Официальный текст (текст кодекса приводится по состоянию на 10 октября 2011 г.);

6) Арбитражный процессуальный кодекс Российской Федерации, принятый Государственной думой в качестве Федерального закона от 24 июля 2002 г. № 95-ФЗ. Официальный текст (текст кодекса приводится по состоянию на 11 марта 2012 г.);

7) Закон Российской Федерации «О ветеринарии», подписанный Президентом РФ 14 мая 1993 г. (№ 4979-1,4-131). Официальный текст (текст закона приводится по состоянию на 18 июля 2011 г.).

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Судебно-ветеринарно-санитарная экспертиза».Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) Б1.О.20 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПП (компетенциям) выпускников.

В результате освоения дисциплины «Б1.О.20 «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» формируются следующие компетенции или их составляющие**:**

общепрофессиональная компетенция (ОПК-6): Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии;

профессиональная компетенция (ПК-1): Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого и мясного сырья, мясной продукции.

В результате освоения дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб;

-порядок предубойного ветеринарного осмотра животных

-требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции

-формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки

-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

-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

-методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

-стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных

-методики определения свежести мяса и мясопродуктов

-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

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

-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

-формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб

-порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии

-порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

-требования охраны труда в сельском хозяйстве

Уметь:

- проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах;

-определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных

-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

-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

-производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи

-производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию

-производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию

-выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции

-осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве

-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 специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

-определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых,

кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности

-оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

-определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

Владеть:

- навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска;

-навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья

-навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

-навыками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований

-навыками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности

-осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований

-навыками подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

- навыками организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами

-навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции,

признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.

Б1.О.21 Ветеринарная санитария

Цели и задачи освоения дисциплины

Целью преподавания «Ветеринарной санитарии» является изучение системы санитарных мероприятий, норм и правил, необходимых для получения продуктов и сырья животного происхождения высокого санитарного качества.

Задачи:

-изучить характеристики средств дезинфекции, дезинсекции и дератизации объектов ветеринарного надзора;

-овладеть методами проведения ветеринарно-санитарного обследования предприятий получения, обработки и реализации продуктов и сырья животного происхождения;

- овладеть способами санации различных объектов от патогенных и условно-патогенных бактерий, вирусов, грибов и гельминтов;

- изучение санитарных правил и рекомендаций по осуществлению технологических процессов производства животноводческой продукции.

Общая трудоемкость составляет 7 зачетных единиц, 252 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Ветеринарная санитария» представляет собой самостоятельную дисциплину, выступающую составной частью образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 - «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и относится к блоку 1- дисциплины, обязательная часть основной образовательной программы, код дисциплины - Б1.О.21.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)«Ветеринарная санитария». В результате освоения дисциплины «Б1.0.21 Ветеринарная санитария» формируются следующие компетенции или их составляющие:

***общепрофессиональных компетенций* (ОПК):**

- **ОПК-6**способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии.

***профессиональных компетенций* (ПК):**

- **ПК-1**Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- **ПК-2** Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- **ПК-3** Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

В результате освоения дисциплины «Ветеринарная санитария»обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб;

-порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.

- порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции

Уметь:

- проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Владеть:

- навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска;

- организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными;

- 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.

Б1.О.22 Токсикология

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины -ознакомление студентов с токсическими веществами антропогенного и естественного происхождения влияющих на организм сельскохозяйственных, диких и промысловых животных, рыб и пчел, на их продуктивность, воспроизводительную функцию и санитарное качество продуктов животноводства.

Задачи дисциплины:

-изучение классификации ядовитых веществ по происхождению, степени опасности, действию на организм и т.д.;

-освоение методов оценки токсичности средств, применяемых в сельском хозяйстве и ветеринарии;

-изучение особенностей течения отравлений и принципы их диагностики;

-освоение правил оказания животным разных видов доврачебной помощи при отравлениях, с учетом физико-химической структуры и действия ядовитых веществ;

-изучение принципов профилактики отравлений ядовитыми веществами, растениями, недоброкачественными кормами и др.;

-изучение особенностей проведения токсикологической и ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов при отравлениях и обработке животных, растений ядовитыми веществами;

-изучение правил и норм отбора проб кормов, воды, патологического материала, продуктов животного и растительного происхождения для проведения химико-токсикологического анализа;

-изучение порядок пересылки материала в лабораторию и правила оформления сопроводительных документов.

Общая трудоемкость составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. «Токсикология» относится к обязательной части Б1.О.22 профессионального

цикла ООП. Входные знания, умения по дисциплинам: Латинский язык, органическая и неорганическая химия, физиология.

Дисциплины, для которых данная дисциплина является предшествующей: - безопасность жизнедеятельности, паразитарные и инфекционные болезни, внутренние незаразные болезни, ветеринарно-санитарная экспертиза, судебно ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарная санитария.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Токсикология».

В результате освоения дисциплины «Токсикология»формируются следующие компетенции или их составляющие:

ОПК – 6. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

ПК – 1.Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

ПК – 2. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

ПК – 3.Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

В результате освоения дисциплины «Токсикология»обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

-существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб;

-порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

-требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

-требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством

Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

-требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы;

-требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы;

-требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-методика отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

- правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

- требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

- формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции;

- формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

-порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-требования охраны труда в сельском хозяйстве.

Уметь:

-проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах;

-определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных; 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;

- пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности; 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;

- производить ветеринарно-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;

- производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия и др.

-определять доброкачественности; Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;

-пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

-оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Владеть:

-навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска;

-навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья:

-навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;

- навыками проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения; Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований;

-навыками проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции;

-навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований;

-навыками отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований;

-навыками проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности;

-навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их

транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

-навыками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.

Б1.О.23 Правоведение

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины «Правоведение»

- изучение студентами - будущими специалистами сельского хозяйства - основ правовых знаний, прежде всего основ российского права, законодательства Российской Федерации;
- ознакомление с главными нормами основного закона Российской Федерации – Конституции;
- воспитание умения ориентироваться в законодательстве, в оформлении специальной документации в сфере агропромышленного комплекса;
- повышение правовой и гражданской культуры студентов, формирование правового сознания, нормативные правовые акты и

Задачи:

- усвоение студентами общей части главных отраслей российского права - конституционного, административного, гражданского, трудового, экологического, уголовного;
- воспитание умения применять нормы основных отраслей права в общепрактической и профессиональной деятельности.

Общая трудоемкость составляет 2 зачетные единицы, 172 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Правоведение» занимает 2 зачетные единицы, принадлежит к обязательной части основной образовательной программы, код дисциплины - Б1.О.23. Дисциплина «Правоведение» реализуется на 4 курсе, 7 семестр, кафедрой экономики, организации, менеджмента и информационных технологий.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Правоведение».В результате освоения дисциплины «Правоведение» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальные компетенции (УК):

УК-2 – Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-3 – Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;

В результате освоения дисциплины«Правоведение» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- методы представления и описания проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе;

- основы национального и международного ветеринарного законодательства, правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на национальном и международном уровнях.

Уметь:

- определять круг задач в рамках поставленной цели, обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; планировать реализацию задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; рассчитывать качественные и количественные результаты;

- находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.

Владеть:

- способами решения задач в рамках поставленной цели, организации проведения эксперимента и опыта;

- нормативно-правовой базой при осуществлении профессиональной деятельности.

Б1.О.24 Вирусология

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - дать студентам необходимые базовые знания по вирусологии. При этом у студентов должно формироваться четкое представление о широком многообразии вирусов, об их роли в жизни человека, животных и биосферы в целом.

Задачи:

- изучить принципы систематики, морфологии, физиологии вирусов и их роли в природе, а также действие факторов внешней среды на вирусы;

-освоить методы лабораторной диагностики вирусных болезней животных;

-овладеть методами индикации, идентификации и титрования вирусов.

Общая трудоемкость составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата.Дисциплина относится к базовой части ООП ВО бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и изучается в 4 семестре (2 курс).

Содержание дисциплины включает такие вопросы, как история развития вирусологии, морфология и строение вирусов, генетика и экология вирусов, влияние факторов внешней среды на вирусы.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Вирусология». В результате освоения дисциплины «Вирусология» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональные компетенции:

- способность обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач **(ОПК-4)**;

- способность идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии **(ОПК-6)**.

В результате освоения дисциплины «Вирусология» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

-как реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач;

- как идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.

Уметь:

- обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач;

- идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.

Владеть:

-навыками реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы и использования основных естественных, биологических и профессиональных понятий, а также методов при решении общепрофессиональных задач;

- навыками идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.

Б1.О.25Физическая культура и спорт

Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование компетенций по физической культуре, направленных на развитие личности студента и способности применения средств и методов физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

Для достижения поставленной цели предусматривается решение следующих **задач**:

- формирование навыков межличностного общения в коллективе, толерантного восприятия социальных, этнических и культурных различий;
- формирование способности к поддержанию должного уровня физической подготовленности для полноценной деятельности;
- формирование у студентов мотивационно-ценностного отношения к здоровью и занятиям физкультурно- спортивной деятельностью;
- освоение системой знаний о социально – биологических, психолого-педагогических основах физической культуры;
- овладение системой методических умений, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование двигательных умений и психофизических качеств, необходимых в профессиональной деятельности;
- приобретение опыта использования методико- практических знаний для самосовершенствования.

Общая трудоемкость составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Физическая культура и спорт» представляет собой дисциплину базовой части основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и учебного плана. Дисциплина осваивается в 4 семестре, цикл Б1.О.25, форма контроля – зачет.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)«Физическая культура и спорт». В результате освоения дисциплины «Физическая культура и спорт» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальных компетенций (УК): Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК-7).

В результате освоения дисциплины «Физическая культура и спорт» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- основные средства и методы физического воспитания.

Уметь:

- подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных физических качеств.

Владеть:

-методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Б1.О.26Диентология

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - дать студентам необходимый объем теоретических и практических знаний, умений и навыков при изучении проблем деонтологии.

Задачи дисциплины научить:

-пользоваться принципами и нормами деонтологии и этики;

-руководствоваться нормами и правилами этики ветеринарно–санитарной экспертизы продуктов питания;

- пользоваться правилами этического поведения при планировании и организации ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов питания.

-соблюдать требования кодекса ветеринарного специалиста.

-консультативной деятельности в деонтологии

-к осуществлению научно-исследовательской деятельности по вопросам деонтологии.

Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации–зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриат) дисциплина относится к основным дисциплинам, шифр Б1.О.25, осваивается на очном отделении во 2 семестре 1 курса., заочном - 1 семестре 1 курса.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Диентология». В результате освоения дисциплины «Ветеринарное законодательство» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальных компетенций (УК):

УК–5способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-3способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.

В результате освоения дисциплины «Диентология» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

-психологические основы социального взаимодействия: основные принципы организации деловых контактов;

-социально-исторические, этические, философские аспекты и национально-культурные традиции населения;

-основы национального и международного ветеринарного законодательства, правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на национальном и международном уровнях.

Уметь:

-грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия с учетом социально-исторических, этических и философских аспектов; соблюдать этические нормы и права человека;

-находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране;

Владеть:

-организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом социально-исторических, этических и философских аспектов; выявлением разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия;

-нормативно-правовой базой при осуществлении профессиональной деятельности.

Б1.О.27 История ветеринарной медицины

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - обеспечить подготовку специалиста по вопросам истории формирования, развития и совершенствования ветеринарной науки и практики.

Задачи:

- освоить исторический опыт ветеринарно-врачебной деятельности в России и других странах;

- освоить исторический опыт организации и проведения ветеринарно-санитарных мероприятий, оценки эффективности ветеринарных мероприятий и развития ветеринарной службы, организации ветеринарного снабжения, материально-технического обеспечения ветеринарной службы;

- формировать способность осмыслить зарубежный опыт изучения истории ветеринарии, научить пользоваться архивными материалами по истории ветеринарии.

Общая трудоемкость составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата.В соответствии с учебным планом программы бакалавриата 36.03.01 -

Ветеринарно-санитарная экспертиза, дисциплина История ветеринарной медицины относится к обязательной части профессионального цикла, шифр Б1.О.27, осваивается во 2 семестре 1 курса. Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении истории страны и зарубежных государств, становления и развития биологических и ветеринарных дисциплин.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)В результате освоения дисциплины «История ветеринарной медицины» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальных компетенций (УК):

УК-6Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.

В результате освоения дисциплины«История ветеринарной медицины» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

-основные принципы и положения государственного, трудового, гражданского и административного законодательства РФ;

Уметь:

-самостоятельно анализировать и оценивать социальную информацию;

Владеть:

-планировать и осуществлять свою деятельность.

Б1.О.28 Латинский язык

Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины«Латинский язык» является изучение и практическое освоение основ латинского языка как профессионального.

Основными **задачами** учебной дисциплины «Латинский язык» являются:

- знакомство студентов с основами терминологической базой профессионального языка избранной профессии;

- расширение лингвистического кругозора студентов и повышение их общей языковой культуры путем совершенствования навыков нормативного употребления интернационализмов греко-латинского происхождения.

Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Латинский язык» является федеральным компонентом цикла общегуманитарных и социально-экономических дисциплин ООП Б1 О.28, является обязательной для изучения. Дисциплина осваивается в течение 1 семестра.

Данная дисциплина является обязательной составляющей базового цикла всех направлений подготовки специалиста. Латинский язык является важнейшим инструментом и необходимым средством обмена информацией в глобальном масштабе, что делает его неотъемлемой частью подготовки конкурентоспособного специалиста медицинского профиля.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Латинский язык».В результате освоения дисциплины Б1.О.28 «Латинский язык» формируются следующие компетенции или их составляющие:

***универсальные компетенции* (УК):**

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

В результате освоения дисциплины «Латинский язык» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- правила чтения и ударения;
- правила согласования имен существительных и прилагательных;
- правила перевода анатомических терминов;
- структуру и правила написания рецептов;
-наиболее часто встречающиеся латинские словообразовательные элементы.

Уметь:

-пользуясь знаниями грамматики латинского языка, определить структуру и раскрыть значение анатомо-гистологического или клинического термина;

-с помощью словаря перевести на латинский язык незнакомые термины, соблюдая правила согласования определяемого слова с определением;

-на основе знания правил оформления рецепта, минимума рецептурной лексики и принятых сокращений, грамотно написать и оформить рецепт из данных на латинском языке в словарной форме наименований ингредиентов;

- пользуясь справочной литературой:

а) перевести с латинского языка незнакомые клинические термины;

б) перевести на латинский язык многокомпонентные клинические термины.

Владеть:

- навыками нормативного чтения букв и буквосочетаний латинского языка, навыками чтения слов и словосочетаний с соблюдением правил словесного ударения; уметь орфографически правильно написать любое слово-термин, подлежащее усвоению;

- приобретенным лексико-грамматическим минимумом ветеринарных терминов в количестве 350 лексических единиц.

Б1.О.29 Гигиена животных

Цели и задачи освоения дисциплины

Основная **цель**в подготовке ветеринарно-санитарного эксперта по дисциплине «Гигиена животных» состоит в том, чтобы сформировать у студентов научное мировоззрение о многообразии биологических объектов. Научить будущих экспертов необходимым объемом теоретических знаний и профессиональных навыков по изучению влияния комплекса факторов внешней среды на естественную резистентность организма и продуктивные качества сельскохозяйственных животных и созданию оптимальных условий содержания, режимов кормления и эксплуатации с-х животных, повышению их продуктивности, поддержанию здоровья и получению от них продукции высокого качества при строгом соблюдении зоогигиенического режима, норм и правил, предусмотренных технологией вусловиях хозяйств различного типа.

В **задачи** курса «Гигиена животных» входят:

- изучение влияния условий жизни, то есть климата, почвы и состава растительности, воздуха, кормов, воды, содержании, кормления, выращивании, эксплуатации и ухода на организм животных и разработка на этой основе норм и рекомендаций, способствующих высокой продуктивности, устранению и ослаблению неблагоприятных влияний, нарушающих их здоровье;
- научно-практическое обоснование оптимальных и предельно-допустимых параметров ОС и разработка зоогигиенических и ветеринарных нормативов, норм и правил, мероприятий и рекомендаций, а также средств и способов, направленных на повышение функциональных возможностей и сопротивляемости организма к воздействию неблагоприятных факторов ОС;
- разработка проектов зданий, подбор методов и средств для создания жизнеобеспечивающих систем (вентиляция, отопление, освещение, оптимизация микроклимата, удаление и хранения навоза, водоснабжение ферм и поение животных и т.д.);
- обеспечение сохранности природной среды, за счет внедрения зоогигиенических нормативов и ветеринарно-санитарных правил;
- получение от сельскохозяйственной животной продукции высокого качества при строгом соблюдении зоогигиенического режима, норм и правил, предусмотренных технологией.

Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина осваивается на 2 курсе(3 семестр) у студентов очной формы обучения, а заочной –3 курсе, шифр дисциплины в учебном плане Б1.О.29.

Связь с предшествующими дисциплинами:

Дисциплина базируется на дисциплинах «Биофизика», «Биологическая химия», «Биология с основами экологии» и «Основы физиологии».

Связь с последующими дисциплинами:

«Основы кормления», «Вирусология», «Микробиология», «Токсикология» и «Ветеринарная санитария». Знания, полученные при освоении дисциплины, необходимы при выполнении выпускной квалификационной работы.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)«Гигиена животных».

В результате освоения дисциплины «Гигиена животных» формируются следующие компетенции или их составляющие:

***общепрофессиональных компетенций* (ОПК):**

– способность осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов **(ОПК-2**);

– способность обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач **(**О**ПК-4**).

В результате освоения дисциплины «Гигиена животных» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- экологические факторы окружающей среды; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; механизмы влияния антропогенных, генетических и экономических факторов на организм животных;

- технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач общепрофессиональной характера.

Уметь:

- использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в животноводстве; использовать законы генетики в животноводстве; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов;

-применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач;

Владеть:

-представлением о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм животного; экспериментального моделирования воздействия антропогенных, генетических и экономических факторов на живые объекты;

-навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.

Б1.О.30 Ветеринарная генетика

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины – изучение студентами основ современного состояния общей и ветеринарной генетики, получение научных, теоретических и практических знаний по генетической диагностике и профилактике наследственных аномалий и болезней с наследственной предрасположенностью для использования их в практике ветеринарной селекции.

Основными **задачами** являются:

-изучение генома различных видов сельскохозяйственных животных, наследственных аномалий, мутационной изменчивости и болезней с наследственной предрасположенностью, освоение современных методов диагностики скрытых носителей генетических дефектов.

-изучение влияния вредных веществ на наследственность и устойчивость животных к болезням, поиск маркеров устойчивости и восприимчивости, создание резистентных к болезням линий, типов, и пород животных с низким генетическим грузом.

Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Ветеринарная генетика» представляет собой самостоятельную дисциплину, выступающую составной частью образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 - «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и относится к блоку 1- дисциплины, обязательная часть основной образовательной программы, код дисциплины - Б1.О.30.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Ветеринарная генетика». В результате освоения дисциплины «Ветеринарная генетика» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-2 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.

В результате освоения дисциплины «Ветеринарная генетика» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- основные закономерности наследственности и изменчивости и современное состояние общей и ветеринарной генетики;

- этапы развития, методы диагностики, профилактики распространения генетических аномалий и повышения наследственной устойчивости животных к заболеваниям;

-представление о мутационной изменчивости, генетики индивидуального развития, генетики популяций, генетических основах иммунитета, фармакогенетики, биотехнологии, генетических аномалиях и болезнях с наследственной предрасположенностью, трансгенозе, генокопированию, молекулярно-генетических методах исследования.

Уметь:

-применять основные законы наследственности и закономерности наследования признаков к анализу наследования нормальных и патологических признаков животных;

-использовать методы генетического, цитологического, популяционного анализов в практической деятельности; планировать научные исследования, выбирать методы сбора данных и их анализа, интерпретировать полученные результаты применительно к конкретной ситуации и использовать их в практической деятельности.

Владеть:

- данными экспериментальных исследований, зоотехнического и ветеринарного учета, гибридологического, цитогенетического, биохимического, молекулярно-генетического (ПЦР-диагностика и др.) и генеалогического анализов;

-навыками работы с литературой, уметь определить достоверность происхождения животных с использованием групп крови, биохимических полиморфных систем, прямых маркеров ДНК,

-проводить комплексные ветеринарно-генетические исследования для установления роли наследственности и типа наследования врожденных аномалий и болезней у животных.

Б1.О.31 Патологическая физиология животных

Цели и задачи освоения дисциплины

Целью патологической физиологии животных является сформировать мировоззрение ветеринарно-санитарного эксперта, развить логическое мышление при анализе структурных изменений в больном организме с учетом этиологии и патогенеза.

Задачи дисциплины:

- научить студентов понимать вопросы общей патологической физиологии, в которой изложены типовые, общепатологические, приспособительные и компенсаторные процессы характерные для болезней;

- научить студентов понимать вопросы частной патологической физиологии, которая изучает этиологию, патогенез болезней отдельных органов (органопатология) и организма в целом;

- научить навыкам по экспериментированию патологии разных систем организма. Сопоставлять экспериментальные и клинические данные.

Общая трудоемкость составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма промежуточной аттестации–зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавр) профиль «ветерианрно-санитарная экспертиза» дисциплина относится к обязательной части профессионального цикла осваивается на 2 курсе, 4 семестре. Дисциплина базируется на знаниях, полученных при обучении в ВУЗе по направлению подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (бакалавриат).

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Патологическая физиология животных».В результате освоения дисциплины «Патологическая физиология животных» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций

ОПК – 6Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.

В результате освоения дисциплины «Патологическая физиология животных» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

-существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.

Уметь:

-проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.

Владеть:

-навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.

Б1.О.32 Ветеринарная фармакология

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины является изучение физико-химических и биологических свойств лекарственных веществ, их влияние на морфо-физиологические константы организма животных, применение лекарственных средств животным с профилактической и лечебной целями.

Задачи:

- получение навыков корректного выписывания рецептов с учетом установленных общепринятых правил, освоение технологии изготовления наиболее распространенных лекарственных форм, применяемых в ветеринарной практике;

- приобретение навыков поиска эффективных лекарственных средств для лечения, профилактики заболеваний и повышения продуктивности животных.

Общая трудоемкость составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриат) дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений (дисциплины по выбору) профессионального цикла, шифр Б1.О.32 осваивается на 3 семестре 2 курса.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Ветеринарная фармакология». В результате освоения дисциплины «Ветеринарная фармакология» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций ОПК:

ОПК - 2.Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

В результате освоения дисциплины «Ветеринарная фармакология» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- экологические факторы окружающей среды; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; механизмы влияния антропогенных, генетических и экономических факторов на организм животных.

Уметь:

-использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в животноводстве; использовать законы генетики в животноводстве; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов.

Владеть:

-представлением о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм животного; экспериментального моделирования воздействия антропогенных, генетических и экономических факторов на живые объекты.

Б1.О.33 Методы научных исследований

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель- изучить сущность и овладеть навыками организации и проведения самостоятельного научного поиска.

Задачи -глубокое изучение основ организации, планирования научных исследований, методов и техники постановки эксперимента, биометрической обработки полученных данных, познание характерных особенностей научных произведений, знание которых является базой для проведения самостоятельного научного поиска, углубленного изучения специальных дисциплин, внедрения результатов исследований в практику ветеринарно-санитарной экспертизы.

Общая трудоемкость составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза» дисциплина «Методы научных исследований» относится к блоку 1- дисциплины, обязательная часть основной образовательной программы, код дисциплины Б1.О.33

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)«Методы научных исследований».В результате освоения дисциплины «Методы научных исследований» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальных компетенций (УК):

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

В результате освоения дисциплины«Методы научных исследований» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- требования, предъявляемые к научным гипотезам;
- методы проверки, подтверждения и опровержения научных гипотез;
- методологические принципы построения теорий;
-теоретические основы организации научно-исследовательской деятельности.

Уметь:

- анализировать тенденции современной науки, определять перспективные направления научных исследований;
- ставить цели, задачи и выбирать методы исследования, интерпретировать и представлять результаты научных исследований.

Владеть:

- навыками обобщения, анализа, систематизации и критической оценки результатов, полученных отечественными и зарубежными исследователями;
-навыками организации и проведения самостоятельных научных исследований.

Б1.О.34Радиобиология с основами радиационной

гигиены

Цели и задачи освоения дисциплины

Основной **целью** учебной дисциплины (модуля) является подготовить полноценного специалиста, владеющего знаниями по радиобиологии, которые необходимы ему для работы на объектах агропромышленного комплекса в условиях реальной радиоэкологической ситуации Российской Федерации.

Задачи:

- изучить механизмы биологического действия ионизирующих излучений на организм сельскохозяйственных животных;
- овладение приемами радиационной безопасности, ориентированными на снижения лучевых поражений сельскохозяйственных животных;

формирование:

- закономерностей перемещения радиоактивных веществ в трофической цепи и поведение их организме сельскохозяйственных животных и продукции получаемой от них;
- проведения дозиметрических и радиометрических исследований обнаружения радиоактивных веществ и ионизирующего излучения в продукции животноводства и растениеводства;
- готовности применения профессиональных знаний для минимизации негативных лучевых последствий, в сфере своей профессиональной деятельности;
- умения применять навыки физических, фармакохимических и биологических средств защиты сельскохозяйственных животных от радиоактивных веществ и ионизирующего излучения.

Общая трудоемкость составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Радиобиология с основами радиационной гигиены» представляет собой дисциплину базовой части основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и учебного плана. Дисциплина осваивается на 2 курсе (4 семестр) у студентов очной формы обучения, у заочной – на 2 курсе (3-4 семестр), шифр дисциплины в учебном плане Б1.О.34.

Связь с предшествующими дисциплинами:

Дисциплина базируется на дисциплинах: биофизике, биохимии, биологии с основами экологии, анатомии домашних животных, цитологии, гистологии и эмбриологии, физиологии и этологии животных, безопасности жизнедеятельности, генетики, диагностики болезней животных, кормопроизводство и кормление животных.

Связь с последующими дисциплинами:

Знания, полученные при освоении дисциплины, необходимы при выполнении выпускной квалификационной работы.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Радиобиология с основами радиационной гигиены». В результате освоения дисциплины «Б1.О.34 Радиобиология с основами радиационной гигиены» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальных компетенций (УК):

-способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций (УК-8);

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-4 способен обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач.

В результате освоения дисциплины «Радиобиология с основами радиационной гигиены» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- последствия воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, а также методы и способы защиты от них;

-современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач.

Уметь:

- принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях;

- пользоваться компьютерной техникой, использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач.

Владеть:

- навыками по обеспечению безопасности в трофической цепи «человек-животное-продукция;

- современные технологиями с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач.

Б 1.О.35 Цитология, гистология и эмбриология

Цели и задачи освоения дисциплины

Основная **цель** дисциплины при подготовке ветеринарно-санитарных экспертов состоит в том, чтобы дать студентам основополагающие морфологические знания на клеточном и субклеточном уровнях о функционирующем, развивающемся и приспосабливающемся организме и

закономерностях его развития в онтогенезе. Дисциплина «Цитология, гистология и эмбриология» занимает важное место в системе ветеринарного образования, в том числе и ветеринарно-санитарной экспертизы.

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

а) общеобразовательная задача заключается в углубленном ознакомлении студентов со структурной организацией животных на тканевом и клеточном уровнях и дает фундаментальное биологическое образование в соответствии с требованиями, предъявляемыми к высшим учебным заведениям биологического профиля.

б) прикладная задача освещает вопросы, касающиеся функциональной гистологии, цитологии и создает концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки навыков врачебного мышления.

в) специальная задача состоит в ознакомлении студентов с современными направлениями и методическими подходами, используемыми в цитологии, гистологии для решения проблем животноводства и ветеринарии, а также имеющимися достижениями в этой области.

Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Рабочая программа дисциплины (РПД) разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 19.09.2017 г. № 939 (зарегистрирован в Минюсте РФ 11.10.2017 г., регистрационный номер 48500).

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», разработанной в соответствии с ФГОС ВО, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 3.09.15 № 962.

Дисциплина «Цитология, гистология и эмбриология животных» относится к дисциплинам вариативной части Б 1.О.35.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Цитология, гистология и эмбриология». В результате освоения дисциплины «Цитология, гистология и эмбриология» формируются следующие компетенции или их составляющие:

- способности определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения**(ОПК – 1);**

- готовность проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции **(ПК – 1).**

В результате освоения дисциплины «Цитология, гистология и эмбриология» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- технику безопасности и правила личной гигиены при гистологических исследованиях, строение тканей и органов; качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

-классические и современные методы исследования клеток, тканей, органов и систем организма и их нормативные значения, соответствующие качеству,

- методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.

Уметь:

-собирать и анализировать гистологические данные, проводить гистологические исследования, необходимые для определения биологического статуса животных; оценивать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

- описывать микроскопическую картину препаратов и делать по ним заключение;

- уверенно работать со световым микроскопом при изучении гистопрепаратов на предмет определения некачественной продукции;

- определять структурные изменения в органах и тканях, не соответствующие нормативным значениям.

Владеть:

- практическими навыками по самостоятельному проведению морфологического обследования животного с применением микроскопических методов исследований, оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

- методом сравнительного анализа видовых, возрастных, конституционных особенностей органов организма, формулировать и обосновывать выводы о нормативных значениях исследуемого органа.

- информацией о нормативных значениях показателей безопасности и качества продукции животноводства на основе анализа структуры органов и тканей.

Б 1.О.36 Неорганическая химия

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель:

- дать студентам теоретические, методологические и практические знания, формирующие современную химическую основу для освоения профилирующих учебных дисциплин и для выполнения в будущем основных

профессиональных задач в соответствии с квалификацией: проведение научных исследований, обработка результатов экспериментальных исследований, научно-производственная, педагогическая деятельность.

- получить базовые химические знания для изучения всех последующих общих химических и специальных дисциплин, необходимых для подготовки специалистов;
- подготовить студентов к изучению аналитической, органической химии, физколлоидной химии, пищевой химии и основ товароведения промышленных и продовольственных товаров;
- выработать экспериментальные навыки, необходимые при исследовании состава и свойств сырья и товаров по областям применения;
- дать понимание основ химических методов анализа, научить студентов владению методами, используемые при оценке показателей качества продукции и проведении товарной экспертизы.

Задачи:

- показать связь химических наук с другими дисциплинами учебного плана подготовки специалиста ветеринарно-санитарной экспертизы;
- показать роль неорганической, аналитической, органической, биологической, физической и коллоидной химии в развитии современного естествознания, ее значение для профессиональной деятельности бакалавра ветеринарно-санитарной экспертизы;
- обеспечить выполнение студентами лабораторного практикума, иллюстрирующего сущность дисциплины «Неорганическая химия» и методы химического анализа;
- привить студентам практические навыки в подготовке, организации, выполнении химического лабораторного эксперимента, включая использование современных приборов и оборудования, в том числе привить практические навыки, значимые для будущей профессиональной деятельности;
- привить студентам навыки грамотного и рационального оформления выполненных экспериментальных работ, обработки результатов эксперимента; навыки работы с учебной, монографической, справочной химической литературой.

Общая трудоемкость составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Неорганическая химия» относится к блоку дисциплин обязательной части Б1.О.36

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Неорганическая химия». В результате освоения дисциплины «Неорганическая химия» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональные компетенций (ОПК):

- ОПК-4 Способность обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборо-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач.

В результате освоения дисциплины «Неорганическая химия» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач общепрофессиональной характера.

Уметь:

- применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач.

Владеть:

- навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований.

Б 1.О.37 Аналитическая химия

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель:

- приобретение студентами теоретических знаний по аналитической химии,
- формирование умений и навыков работы с химическими веществами,
- дать понимание основ химических методов анализа, научить студентов владению методами, используемые при оценке показателей качества продукции и проведении товарной экспертизы.
- проведение необходимых измерений и расчетов на основе законов химии и современных методов химического и физико-химического анализа,
- выработка умения пользоваться простейшим лабораторным оборудованием, химической посудой и измерительными приборами,
- подготовить студентов к изучению органической химии, физколлоидной химии, пищевой химии и основ товароведения промышленных и продовольственных товаров;
- выработать экспериментальные навыки, необходимые при исследовании состава и свойств сырья и товаров по областям применения;
- проведение научных исследований, обработка результатов экспериментальных исследований, научно-производственная, педагогическая деятельность.

Задачи:

- показать связь химических наук с другими дисциплинами учебного плана подготовки специалиста ветеринарно-санитарной экспертизы;
- показать роль аналитической химии в развитии современного естествознания, ее значение для профессиональной деятельности бакалавра ветеринарно-санитарной экспертизы;
- обеспечить выполнение студентами лабораторного практикума, иллюстрирующего сущность дисциплины «Аналитическая химия»;
- привить студентам практические навыки в подготовке, организации, выполнении химического лабораторного эксперимента, включая использование современных приборов и оборудования, в том числе привить практические навыки, значимые для будущей профессиональной деятельности;
- привить студентам навыки грамотного и рационального оформления выполненных экспериментальных работ, обработки результатов эксперимента; навыки работы с учебной, монографической, справочной химической литературой.

Общая трудоемкость составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Аналитическая химия» относится к блоку дисциплин обязательной части Б1.О.37

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Аналитическая химия». В результате освоения дисциплины «Аналитическая химия» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональные компетенций (ОПК):

ОПК-4 Способность обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборо-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач.

В результате освоения дисциплины «Аналитическая химия» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач общепрофессиональной характера.

Уметь:

- применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач.

Владеть:

- навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.

Б 1.О.38Химия пищи

Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Химия пищи» является получение студентами знаний о химическом составе пищевого сырья, полуфабрикатов, готовых продуктов, об общих закономерностях химических процессов, протекающих при переработке сырья в готовый продукт, о роли основных компонентов пищи в жизнедеятельности организма человека. Знакомство с порядком расчета пищевой и энергетической ценности продуктов питания.

Химия пищи – один из разделов химической науки, её основной предмет – это область питания человека. Пищевая химия занимается вопросами химического состава пищевых продуктов, преобразований нутриентов в технологическом потоке и в организме человека, разработкой новых методов анализа и системы управления качеством.

Задачи:

-подготовка бакалавра ветеринарно-санитарной экспертизы для обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.

- в соответствии с типовой учебной программой на современном уровне показать студентам роль пищевой химии в организации контроля технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продуктов животного и растительного происхождения.

-привить студентам практические навыки подготовки, организации, выполнения лабораторного практикума по пищевой химии, включая использование современных приборов и оборудования;

-привить навыки грамотного оформления и правильной обработки результатов эксперимента;

-привить навыки работы с учебной, монографической, справочной химической литературой;

-привить студентам навыки участия в научных исследованиях, разработке и внедрении в производство инновационных технологий.

Общая трудоемкость составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Химия пищи» представляет собой самостоятельную дисциплину, выступающую составной частью образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и относится к блоку 1 – дисциплины, обязательная часть основной образовательной программы, код дисциплины – Б1.О.38.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Химия пищи». В результате освоения дисциплины «Химия пищи» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональные компетенций (ОПК):

ОПК -4 Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач.

В результате освоения дисциплины «Химия пищи» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач общепрофессионального характера.

Уметь:

-применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач.

Владеть:

- навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.

Б 1.О.39 Органическая и физколлоидная химия

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель:

- формирование целостной системы химического мышления, которая потребуется для изучения успешного изучения дисциплин биологическая химия, микробиология, химия пищи, товароведение и других, составляющих профессиональный фундамент

Задачи:

- сформировать практические основы знаний и навыков по номенклатуре и изомерии органических соединений;
- сформировать практические основы освоения химических методов синтеза и физико-химических свойств основных классов органических и природных соединений;
- сформировать навыки работы в химической лаборатории при проведении физико-химических экспериментов.

Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Органическая и физколлоидная химия» относится к блоку дисциплин обязательной части Б1.О.39.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Органическая и физколлоидная химия». В результате освоения дисциплины «Органическая и физколлоидная химия» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональные компетенций (ОПК):

ОПК-4 Способность обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборо-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач.

В результате освоения дисциплины «Органическая и физколлоидная химия» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач общепрофессиональной характера.

Уметь:

- применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач.

Владеть:

- навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований.

Б 1.О.40 Основы кормления

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель – приобрести базовые знания:

- по научным основам полноценного нормированного кормления животных – роли отдельных питательных и биологически активных элементов кормов в обмене веществ, методам оценки химического состава, биологической и питательной ценности кормов для животных, наличия антипитательных факторов, методов подготовки кормов к скармливанию;

- по нормированному физиологически обоснованному кормлению животных как основному способу повышения продуктивности животных, профилактики нарушений обмена веществ, повышения устойчивости к заболеваниям различной этиологии и воспроизводительной функции животных, получения биологически полноценных, экологически чистых продуктов питания при сбалансированном кормлении животных.

Задачи:

- овладеть знаниями и освоить методы оценки химического состава, биологической и питательной ценности кормов и кормовых добавок для животных с учетом требований ГОСТа и ТУ, освоить способы эффективного применения их при организации полноценного кормления животных. Приобретенные практические навыки органолептической и лабораторной оценки качества кормов и рационов использовать при проведении судебно-ветеринарной и ветеринарно-санитарной экспертизы кормов и рационов как факторов, провоцирующих снижение жизнеспособности, сохранности поголовья и продуктивности животных;

- овладеть методами определения физиологической потребности сельскохозяйственных животных в питательных и биологически активных веществах, обеспечивающих реализацию генетического потенциала продуктивного долголетия животных и повышение качества животноводческой продукции;

- овладеть биохимическими и зоотехническими методами контроля полноценности кормления животных в целях повышения продуктивности и профилактики болезней животных;

- освоить способы рационального физиологически обоснованного и экономически эффективного использования кормов и кормовых добавок в рационах животных.

Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Основы кормления» относится к обязательной части блока 1 (Б1) направления подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Осваивается на 2 курсе (4 семестре) у студентов очной и заочной форм обучения, шифр дисциплины в учебном плане Б1.О.40.

Программа курса реализуется при чтении лекций, проведении практических занятий, выполнении расчетных заданий для самостоятельной работы. Практические навыки по основам кормления студенты приобретают в период выполнения практических занятий и самостоятельной работы.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)«Основы кормления». В результате освоения дисциплины «Основы кормления» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций:

ОПК -2 способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.

В результате освоения дисциплины «Основы кормления» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- экологические факторы окружающей среды; межвидовые отношения животных и растений; механизмы влияния антропогенных, генетических и экономических факторов на организм животных.

Уметь:

- использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в животноводстве; использовать законы генетики в животноводстве; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов.

Владеть:

- представлением о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм животного; экспериментального моделирования воздействия антропогенных, генетических и экономических факторов на живые объекты.

Б1.В Часть, формируемая участниками образовательных Отношений

Б1.В.01 Биотехнология

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины - дать студентам теоретические знания и практические навыки по основным промышленным методам производства биопрепаратов, выявления, выделения, разделения, очистки и конструирования биологически активных веществ, а также создания новых активных форм организмов, отсутствующих в природе.

Задачи:

-ознакомление студентов с природой и многообразием биотехнологических процессов, достижениями биотехнологии в области ветеринарии;

-изучение технологии получения производственных питательных сред для культивирования различных микроорганизмов;

-изучение условий, влияющих на скорость микробиологических процессов, рост и развитие микробных популяций;

-оптимизация микробного процесса;

-отработка практических навыков по выделению производственных штаммов микроорганизмов, их селекции, хранения, использования для промышленного изготовления вакцин и антигенов;

-изучение технологии приготовления терапевтических и диагностических сывороток и гамма-глобулинов, пробиотиков, антибиотиков, ферментов, витаминов и др.;

-изучение технологии получения рекомбинантных ДНК, генно-инженерных вакцин и моноклональных антител и их использования в

ветеринарной медицине;

-изучение методов контроля, стандартизации и сертификации биологических препаратов и аттестации производственных линий;

-изучение устройств основного производственного оборудования для приготовления питательных сред и лекарственных форм препаратов; ознакомление с подразделениями биопредприятий, организацией и управлением биологическим производством с использованием современной электронной техники;

-изучение перспективных и экологически безопасных технологических процессов, основанных на использовании микроорганизмов.

Общая трудоемкость составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Биотехнология» представляет собой самостоятельную дисциплину, выступающую составной частью образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и относится к блоку 1- дисциплины , код дисциплины Б1.В.01.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Биотехнология». В результате освоения дисциплины «Биотехнология» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения:

профессиональных компетенций (ПК):

ПК-2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

В результате освоения дисциплины «Биотехнология» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- основные учения в области гуманитарных и социально-экономических наук;

- современные научные методы познания природы на уровне, необходимом для решения задач, имеющих естественно научное содержание и возникающих при выполнении профессиональных функций;

- технологию производства профилактических, диагностических и терапевтических препаратов, в том числе генно-инженерных вакцин, моноклональных антител, иммобилизованных ферментов;

- методы и приемы, позволяющие получать биологически активные соединения и биопрепараты и успешно применять их в ветеринарной практике;

-кинетические основы микробиологических процессов,

количественные и качественные характеристики роста и развития микробных популяций, механизмы, определяющие скорость биологических процессов;

- основные и вспомогательные элементы технологии производства и контроля качества биопрепаратов; иметь представление о методах подготовки технологического оборудования к работе, выделения, концентрирования, высушивания и приготовления готовых лекарственных форм препаратов из продуктов микробного синтеза.

Уметь:

- пользоваться лабораторным оборудованием и инструментарием, проводить микроскопию с помощью светового, люминесцентного и электронного микроскопов;
- пользоваться приборами и оборудованием, применяемыми в микробиологической промышленности, подготавливать их к работе;
- готовить питательные основы, среды и дополнительные растворы для культивирования микроорганизмов;
- готовить питательные основы, среды и дополнительные растворы для культивирования микроорганизмов;
- определять число живых клеток микроорганизмов в пробах различными методами;
- поддерживать жизнеспособность эталонных и производственных штаммов микроорганизмов, посевных культур;
- культивировать вирусы в организме животных, в куриных эмбрионах и в культурах клеток и определять титр вирусов;
- отбирать животных-продуцентов и проводить их гипериммунизацию;
- составлять серии биопрепаратов и проводить их стандартизацию.

Владеть:

- базовыми методами микроскопических исследований;
-методами культивирования микроорганизмов с использованием различных питательных сред;
- статистическими методами обработки биологического эксперимента;
- методами контроля показателей качества биопрепаратов;
-методами определения экономической эффективности биотехнологических процессов.

Б1. В. 02 Производственный ветеринарно-санитарный контроль

Цель и задачи освоение дисциплины:

Цель - формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, необходимых для производственной ветеринарно-санитарной деятельности, освоение приемов проведения производственного ветеринарного контроля в различных цехах перерабатывающей промышленности.

Задачи:

- изучение технологии переработки продуктов животноводства;
- изучение физических, химических и других способов воздействия на сырье;
-изучение методов определения качества, условий хранения, стандартизации и сертификации продуктов переработки животноводческого сырья.

Общая трудоёмкость 4 зачетных единиц, всего 144 часа.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» относится к обязательной части профессионального цикла подготовки бакалавра по направлению 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза, шифр Б1.В.02, осваивается в 8 семестре 4 курса.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Производственный ветеринарно-санитарный контроль». В результате освоения дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» формируются следующие компетенции или их составляющие:

-универсальные компетенции (УК): нет;

-общепрофессиональные компетенции (ОПК): нет;

-***профессиональные компетенции*** (ПК):

ПК-1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

ПК-2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

ПК-3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

В результате освоения дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

-порядок предубойного ветеринарного осмотра животных;

-требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством;

-требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы;

-требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.

Уметь:

-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;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с

использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию;

-пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-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;

-производить ветеринарно-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;

-определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;

-пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

-методиками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;

-проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;

-осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

-методиками проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований;

-проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции;

-осуществления 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;

-методиками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований;

-проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности;

-осуществления ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований.

Владеть:

-методиками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;

-проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;

-осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

-методиками проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований;

-проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции;

-осуществления 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;

-методиками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований;

-проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности;

-осуществления ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований.

Б1. В. 03 Организация государственного ветеринарного надзора

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - дать студентам необходимый объем теоретических и практических знаний, умений и навыков при изучении проблем организации государственного ветеринарного надзора в Российской Федерации, ее субъектах, сельских районах, городах, сельскохозяйственных предприятиях и организациях, предприятиях перерабатывающей промышленности, торговле и других сферах деятельности.

Задачи: научить

-организации государственного ветеринарного надзора на различных подконтрольных объектах.

- организации проведению контроля за соблюдением требований федерального законодательства в области ветеринарии.

- организации и проведению плановых и внеплановых проверок подконтрольных государственному ветеринарному надзору объектов.

- организации и проведению контроля за соблюдением требований федерального законодательства в области ветеринарии в различных отраслях животноводства, предприятиях перерабатывающей промышленности, объектах по хранению и реализации продукции животного и растительного происхождения.

- консультативной деятельности в сфере государственного ветеринарного надзора.

-основам научно-исследовательской деятельности по вопросам государственного ветеринарного надзора.

Общая трудоемкость составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриат) дисциплина относится к части формируемой участниками образовательных отношений,

шифр Б1.В.03, осваивается в 8 семестре 4 курса. Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплины Б1.О.05 - Экономика, организация, основы маркетинга в ветеринарии, осваиваемой в 4 семестре 2 курса.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Организация государственного ветеринарного надзора». В результате освоения дисциплины «Организация государственного ветеринарного надзора» формируются следующие компетенции или их составляющие:

- универсальных компетенций (УК): нет;

- ***общепрофессиональных компетенций*** (ОПК):

ОПК-3Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.

- ***профессиональных компетенций*** (ПК):

ПК-1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

ПК-2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

ПК-3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

В результате освоения дисциплины «Организация государственного ветеринарного надзора» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- основы национального и международного ветеринарного законодательства, правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на национальном и международном уровнях;

-порядок предубойного ветеринарного осмотра животных;

-требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

-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;

-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;

-методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-методики определения свежести мяса и мясопродуктов;

-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;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-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;

-формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

-порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

-порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

-требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-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;

-методики отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении;

-формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

-порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

Требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы;

-требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы;

-требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-методика отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции;

-формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

-порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-требования охраны труда в сельском хозяйстве.

Уметь:

- находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране\;

-определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных;

-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;

-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;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию;

-выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции;

-осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве;

-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 специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

-оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности;

-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;

-определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

-оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании

(обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

-производить ветеринарно-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;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;

-определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;

-пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

-оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных

недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Владеть:

- нормативно-правовой базой при осуществлении профессиональной деятельности;

-навыками проведенияпредубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья;

-навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;

-навыками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований;

-навыками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;

-навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

-навыками подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-навыками организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами;

-навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными;

-навыками проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения;

-навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований;

-навыками отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований;

-навыками проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции;

-навыками осуществления 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;

-навыками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-навыками организации 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.

-навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований;

-навыками отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований;

-навыками проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности;

-навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

-навыками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.

Б1.В.04 Технология мяса и мясных продуктов

Цель и задачи освоение дисциплины:

Цель - формирование у обучающихся профессиональных знаний, в освоении реальных технологических процессов убоя и обработки скота и птицы, рационального использования ресурсов, а также приобретении практических навыков в освоении технологических процессов.

Задачи состоят в освоении принципов технологии переработки сельскохозяйственного сырья, в формировании теоретических и практических навыков в определении структуры и свойств компонентов мясного сырья и мясных систем, влияния химических компонентов, физических, физико-химических, биохимических, структурно-механических свойств на комплексное качество, пищевую ценность и экономическую эффективность производства мясных продуктов.

Общая трудоёмкость 4 зачетные единицы, всего 144 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Технология мяса и мясных продуктов» относится к вариативной части профессионального цикла, шифр Б1.В.04, осваивается в 7 и 8 семестрах 4 курса.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Технология мяса и мясных продуктов». В результате освоения дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов» формируются следующие компетенции или их составляющие:

профессиональных компетенций (ПК):

ПК-1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

В результате освоения дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

-методику отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.

Уметь:

-пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

Владеть:

- навыками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований;

- навыками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.

Б1.В.05 Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров

Цель и задачи освоение дисциплины:

Цель - формирование у студентов знаний о состоянии современного рынка продовольственных продуктов, их качестве, пищевой ценности и безопасности, особенностях производства и хранения;

- формирование у обучающегося глубокого логического мышления и практических навыков в проведении оценки качества пищевых продуктов, с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании, а также биологической безопасности продуктов животноводства.

Основными ***задачами*** дисциплины являются изучение:

- классификации и видов пищевых продуктов;
- пищевой ценности пищевых продуктов и их значения в питании человека;
- ассортимента и качественных характеристик различных групп пищевых продуктов;
- основ хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов;
- современных методов оценки и анализа качества и безопасности пищевых продуктов.

Общая трудоёмкость 4зачетные единицы, всего 144 часа.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» относится к обязательной части профессионального цикла подготовки бакалавриата по направлению 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза, шифр Б1.В.05, осваивается в 7 семестре 4 курса.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров». В результате освоения дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» формируются следующие компетенции или их составляющие:

профессиональных компетенций (ПК):

ПК-1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

ПК-2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

ПК-3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

В результате освоения дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

-методики определения свежести мяса и мясопродуктов;

-методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя;

-требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы.

Уметь:

-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;

-пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности;

-пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Владеть:

-навыками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;

-навыками проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции;

-навыками проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.

Б1.В.06 Технология молока и молочных продуктов

Цель и задачи освоение дисциплины:

Цель - формирование у обучающихся знаний по составу и свойствам молока, влиянию различных факторов на качество молока и молочных продуктов, основам технологии молочных продуктов, сущности физических, биохимических и микробиологических процессов, протекающих при получении, обработке, хранении, транспортировке и переработке молока в доброкачественные и безопасные молочные продукты.

Основными **задачами** дисциплины являются изучение:

-химического состава и свойств молока коров;

-состава и свойств молока различных видов сельскохозяйственных животных;

-факторов, влияющих на состав и свойства молока;

-гигиены получения доброкачественного молока;

-методов определения качества молока и молочных продуктов;

-технологии молока и молочных продуктов;

-требований к качеству молока и молочных продуктов при их реализации в условиях современного рынка.

Общая трудоёмкость 2 зачетные единицы, всего 72 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Технология молока и молочных продуктов» относится к вариативной части профессионального цикла, шифр Б1.В.06, осваивается в 7 семестре 4 курса.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Технология молока и молочных продуктов». В результате освоения дисциплины «Технология молока и молочных продуктов» формируются следующие компетенции или их составляющие:

профессиональных компетенций (ПК):

ПК-2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

В результате освоения дисциплины «Технология молока и молочных продуктов» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.

Уметь:

-пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра молока и молочных продуктов;

-пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований молока и молочных продуктов;

-производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности.

Владеть:

-навыками проведения лабораторных исследований молока и молочных продуктов для определения показателей качества и безопасности продукции;

-навыками отбора проб молока и молочных продуктов для проведения лабораторных исследований.

Б1.В.07 Санитарная микробиология

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель преподавания дисциплины «Санитарная микробиология» - дать студентам теоретические и практические основы знаний о роли микроорганизмов, которые принимают непосредственное участие в порче сельскохозяйственного сырья, использующего для производства колбасных изделий и мясных полуфабрикатов, консервов; сырья для производства молочных, яичных, рыбных и морепродуктов, а также кормов.

Приобретенные навыки позволят будущим специалистам по ветеринарно-санитарной экспертизе сырья животного происхождения ориентироваться в вопросах предотвращения заражения людей и животных микроорганизмами, вызывающими различные заболевания бактериальной и грибковой этиологии.

В **задачи** курса «Санитарная микробиология» входят:

- ознакомить будущих специалистов с понятием о:
- микробиологических процессах, происходящих в мясе после убоя;
- бактериальной загрязненности мясного сырья при нарушении технологических процессов его производства;
- микрофлоре молока, молочной продукции и бактериальном загрязнении вследствие нарушения; технологии производства;
- микрофлоре яиц, птицы и готовой продукции при нарушении технологии производства;
- микрофлоре меда;
- микрофлоре пищевых грибов;
- микрофлоре ракообразных и моллюсков.
- сформировать у студентов представление о понятии экологически чистой сельскохозяйственной продукции.
- сформировать у будущих специалистов представление об общих и специфических мероприятиях по профилактике заболеваний людей

зооантропонозами при работе с сырьем животного и растительного происхождения.

- ознакомить студентов с основными действующими ГОСТами и правилами СанПина по микробиологическим исследованиям сельскохозяйственного сырья и продукции различного назначения.

Общая трудоемкость составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Санитарная микробиология» представляет собой самостоятельную дисциплину, выступающую составной частью образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 - «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и относится к блоку 1- дисциплины, вариативная часть основной образовательной программы, код дисциплины - Б1.В.07.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Санитарная микробиология». В результате освоения дисциплины Б1.В.07 «Санитарная микробиология» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

- ОПК-4 Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении обшепрофессиональных задач.

профессиональных компетенций (ПК):

- ПК-1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

В результате освоения дисциплины «Санитарная микробиология» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- микробиологические процессы, происходящих в мясе после убоя;

-бактериальную загрязненность мясного сырья при нарушении технологических процессов его производства;

-микрофлору молока, молочной продукции и бактериальное загрязнении вследствие нарушения; технологии производства;

-микрофлору яиц, птицы и готовой продукции при нарушении технологии производства;

- микрофлору меда;

- микрофлору пищевых грибов;

- микрофлору ракообразных и моллюсков;

-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;

- Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного

сырья, мясной продукции;

- стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

- требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.

Уметь:

- отбирать материал для санитарно-микробиологических исследований от мясного сырья и мясопродуктов;

- отбирать материал для санитарно-микробиологических исследований от молока и молочнокислых продуктов;

- отбирать материал для санитарно-микробиологических исследований от морепродуктов и различных гидробионтов;

- проводить бактериоскопию;

- делать посев микроорганизмов на питательные среды для выделения санитарно-показательных микроорганизмов, идентифицировать выделенную культуру по морфологическим, культуральным, тинкториальным, биохимическим, серологическим, иммунологическим и геннотипическим методами;

- делать посев микроорганизмов на питательные среды для получения чистых культур патогенных бактерий и грибов, идентифицировать выделенную культуру по морфологическим, культуральным, тинкториальным, биохимическим, серологическим, иммунологическим и геннотипическим методами.

- применять вычислительную технику в своей деятельности;

- 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;

- определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.

Владеть:

- знаниями об основных физических, химических и биологических законах и их использовании в ветеринарии;

- навыками работы на лабораторном оборудовании;

- навыками по исследованию физиологических констант функций, методами наблюдения и эксперимента;

- методами бактериологического, микологического и микотоксикологического анализа продуктов животноводства и растениеводства;

- методами получения различных компонентов серологических реакций (диагностических сывороток, антигенов, эритроцитов и др.).

- методами постановки биопробы на разных видах лабораторных животных;

- методами вскрытия трупов лабораторных животных и патоморфологической диагностикой заболеваний;

- методами оценки качества биопрепаратов и определения их пригодности к использованию;

-проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;

- отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований;

- проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.

Б1.В.08 Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и птице продуктов

Цель и задачи освоение дисциплины:

Цель - подготовить специалиста, владеющего проведением ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарно-санитарного контроля в перерабатывающей промышленности, государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков, на транспорте, таможне, в пограничных ветеринарных пунктах, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы научно-исследовательских институтов, вузов; проведением ветеринарно-санитарных мероприятий (плановых и профилактических дезинфекций на перерабатывающих предприятиях, дератизаций, дезинсекций, дезинфекций) на перерабатывающих предприятиях; проведением ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения в соответствии с ветеринарным законодательством, с требованиями санитарных и ветеринарных норм, ХАССП, GMP, охрана окружающей среды, осуществлением биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения.

Задачи:

-приобретение навыков самостоятельно решать основные вопросы, связанные с заготовкой, транспортировкой, хранением, переработкой и реализацией мяса птицы и птицепродуктов;

-уметь в производственных условиях применять методы контроля и оценки сырья и готовой продукции из мяса птицы и птицепродуктов;

-освоить проведение ветеринарно-санитарного контроля продуктов из мяса птицы и птицепродуктов (домашняя птица и пернатая дичь);

-приобрести навыки по охране населения от болезней, общих для человека и птиц, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств и проводить ветеринарно-санитарные мероприятия в случаях обнаружения болезней птиц, опасных для человека.

Общая трудоёмкость 2 зачетные единицы, всего 72часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и птицепродуктов» относится к обязательной части профессионального цикла подготовки бакалавра по направлению 36.03.01- Ветеринарино - санитарная экспертиза, шифр Б1.В.08 осваивается в 8 семестре 4 курса.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и птицепродуктов». В результате освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и птицепродуктов» формируются следующие компетенции или их составляющие:

профессиональные компетенции:

ПК-1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

ПК-2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

В результате освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и птицепродуктов» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

-порядок предубойного ветеринарного осмотра животных;

-требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

-требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

-требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-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;

Уметь:

-определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных;

-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;

-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;

-пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности;

-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;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда,

молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

Владеть:

-проведением предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья;

-отбором проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований;

-проведением лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;

-подготовкой по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-организацией ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами;

-организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными;

-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;

- оформлением по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-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.

Б1.В. 09 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - подготовить специалиста, будущего ветеринарного врача, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и морепродуктов, способного дать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке рыбы и морепродуктов и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

Задачи:

-приобрести навыки самостоятельно решать основные вопросы, связанные с заготовкой, транспортировкой, хранением, переработкой и реализацией рыбы и морепродуктов;

-уметь в производственных условиях применять методы контроля и оценки сырья и готовой продукции из рыбы и морепродуктов;

-освоить проведение ветеринарно-санитарного контроля рыбы и морепродуктов;

-приобрести навыки по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств и проводить ветсанмероприятия в случаях обнаружения болезней рыб, опасных для человека

Общая трудоемкость2 зачетные единицы, всего 72 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов» относится к обязательной части профессионального цикла подготовки бакалавра по направлению 36.03.01- Ветеринарно - санитарная экспертиза, шифр Б1.В. 09 осваивается в 7 семестре 4 курса.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов». В результате освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов» формируются следующие компетенции или их составляющие:

-профессиональные компетенции (ПК):

ПК-3 проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

В результате освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

-требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы;

-требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы;

-порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.

Уметь:

-производить ветеринарно-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;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;

-определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;

-определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.

Владеть:

-методиками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований;

-методиками отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований;

-методиками проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности;

-методиками ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

-методиками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-методиками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.

Б1.В.10 Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель – подготовить специалиста, будущего ветеринарно-санитарного эксперта, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, способного дать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием продовольственного рынка и обеспечивать выпуск в реализацию доброкачественной пищевой продукции.

Задачи:

-приобрести навыки самостоятельно решать основные вопросы, связанные с ветеринарно-санитарной оценкой сырья и готовых продуктов;

-уметь в условиях продовольственного рынка применять методы контроля и оценки сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения;

-освоить методики ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла.

Общая трудоемкость 3 зачетных единиц, всего 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» Б1.В.10 является обязательной дисциплиной вариативной части учебного плана, осваивается в 4 семестре очной формы и в 9 семестре заочной формы обучения.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках». В результате освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (ОПК-5);

профессиональных компетенций (ПК):

ПК –1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

ПК – 2Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

ПК – 3Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

В результате освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

-современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ;

- технические средства реализации информационных процессов;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

-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;

- методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-методики определения свежести мяса и мясопродуктов; 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;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- 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;

- формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

- порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

- порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- методики отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении;

-формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

-порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

-требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы;

-требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки

недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы;

- требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

- методика отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции;

-формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

- порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.

Уметь:

-применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных;

-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;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства

(изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи;

-осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве;

-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 специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности;

- 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;

- определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

- оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

- производить ветеринарно-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;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;

-определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;

- пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

- оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Владеть:

-навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете;

- проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований; методами отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований;

-методами лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;ветеринарно-санитарным анализом безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотраилабораторных исследований;

-проведением проверки ветеринарных сопроводительных документов напродукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения;

-проведением ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований;

-методами отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований;

- проведением лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции;

-осуществление 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;

-оформлением по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-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;

- проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований;

- отбором проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований;

- проведением лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности;

-осуществлением ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

-оформлением по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опаснымитребования охраны труда в сельском хозяйстве.

Б1.В.11 Стандартизация, сертификация и управление качеством продукции животноводства

Цели и задачи освоения дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства» является формирование у бакалавров знаний, умений и навыков в области стандартизации, подтверждения соответствия и управления качеством продукции животного происхождения, подготовка студентов к производственно-технической деятельности, направленной на постоянное повышение качества сырья и готовой продукции на всех этапах производства.

В результате преподавания дисциплины могут быть решены следующие **задачи:**

- изучение теоретических основ стандартизации;
- изучение основ подтверждения соответствия продукции;

-рассмотрение и применение на практике методов управления качеством продукции.

Общая трудоемкость составляет 5 зачетные единицы, 180 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства», согласно учебному плану, является дисциплиной по выбору студента.

Дисциплина углубляет знания, развивает умения и компетенции, приобретаемых студентами в процессе изучения курсов «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринарное законодательство» в рамках ООП бакалавриата по направлению 36.03.01 - «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Содержание дисциплины служит основой для выполнения выпускной квалификационной работы, а также для осуществления профессиональной деятельности.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства»В результате освоения дисциплины «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства» формируются следующие ***профессиональные*** компетенции или их составляющие (ПК):

ПК-1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

ПК-2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

ПК-3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в

соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.

Уметь:

- оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

- оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

- оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.

Владеть:

- навыками подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-навыками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- навыками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Б1.В.ДВ.1 Дисциплины по выбору

Б1.В.ДВ.01.01 Ветеринарное законодательство

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - дать студентам необходимый объем теоретических и практических знаний, умений и навыков при изучении проблем ветеринарного законодательства.

Задачи:

-научить пользоваться ветеринарным законодательством.

-научить руководствоваться федеральным законодательством в области ветеринарии при осуществлении государственного ветеринарного контроля.

-научить пользоваться ветеринарным законодательством при планировании и организации ветеринарного дела в хозяйствах, районах, городах и субъектах Российской Федерации.

-научить соблюдать требования федерального законодательства в области ветеринарии в животноводстве, птицеводстве, рыболовстве, звероводстве, предприятиях перерабатывающей промышленности, транспортировке, хранении, реализации продукции животного и растительного происхождения.

-научить студентов консультативной деятельности в сфере ветеринарного законодательства.

-подготовитьстудентов к педагогической и воспитательной деятельности.

-научить студентов к осуществлению научно-исследовательской деятельности по вопросам ветеринарного законодательства.

Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата.В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриат) дисциплина относится к дисциплинам по выбору профессионального цикла, шифр Б1.В.ДВ.01.01, осваивается в 5 семестре 3 курса.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)«Ветеринарное законодательство». В результате освоения дисциплины «Ветеринарное законодательство» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальных компетенций (УК): нет;

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-3 Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

профессиональных компетенций (ПК):

ПК-1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

ПК-2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

ПК-3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы.

В результате освоения дисциплины «Ветеринарное законодательство» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- нормативно-правовые акты в сфере агропромышленного комплекса;

-требования к состоянию предубойных животных, проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской

Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; 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, оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб; порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии

-требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию, к ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении, журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.

-требования к доброкачественной рыбе, ракам и иерее, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы, доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы; форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции, журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб

Уметь:

- осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных, по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; оформлять документы в соответствии (несоответствии мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещения использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.

-оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении, учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

-оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении, учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Владеть:

- навыками профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.

- навыками подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

- навыками проведения проверок сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения; оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

- навыками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Б1.В.ДВ.01.02 Международное ветеринарное Законодательство

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - дать студентам необходимый объем теоретических и практических знаний, умений и навыков при изучении проблем международного ветеринарного законодательства.

Задачи:

-научить пользоваться международным ветеринарным законодательством.

-научить руководствоваться международным ветеринарным законодательством в области ветеринарии при осуществлении государственного ветеринарного контроля.

-научить пользоваться международным ветеринарным законодательством при планировании и организации ветеринарного дела в хозяйствах, районах, городах и субъектах Российской Федерации.

-научить соблюдать требования международного ветеринарного законодательства в области транспортировки, хранения, реализации, экспорте, импорте животных, продукции животного и растительного происхождения.

-научить студентов консультативной деятельности в сфере международного ветеринарного законодательства.

-подготовитьстудентов к педагогической и воспитательной деятельности.

-научить студентов к осуществлению научно-исследовательской деятельности по вопросам международного ветеринарного законодательства.

Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриат) дисциплина относится к дисциплинам по выбору профессионального цикла, шифр Б1.В.ДВ.01.02, осваивается в 5 семестре 3 курса.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) В результате освоения дисциплины «Международное ветеринарное законодательство» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальных компетенций (УК): нет;

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-3 Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

профессиональных компетенций (ПК):

ПК-1 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

ПК-2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

ПК-3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы.

В результате освоения дисциплины «Международное ветеринарное законодательство» обучающийся должен показать следующие результаты **образования:**

Знать:

- нормативно-правовые акты в сфере агропромышленного комплекса;

-требования к состоянию предубойных животных, проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; 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, оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб; порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии

-требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию, к ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении, журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.

-требования к доброкачественной рыбе, ракам и иерее, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы, доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы; форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции, журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб

Уметь:

- осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных, по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; оформлять документы в соответствии (несоответствии мяса,

продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещения использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.

-оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении, учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

-оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении, учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Владеть:

- навыками профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.

- навыками подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

- навыками проведения проверок сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения; оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

- навыками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Б1.В.ДВ.2 Дисциплины по выбору

Б1.В.ДВ.02.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок

Цель и задачи освоение дисциплины:

Цель – подготовить специалиста, будущего ветеринарно-санитарного эксперта, владеющего теоретическими основами товароведения и технологии производства кормовых средств и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы кормов и кормовых добавок, способного дать обоснованное заключение об их качестве и безопасности, осуществлять

контроль на всех этапах производства кормов и кормовых добавок для сельскохозяйственных и непродуктивных животных и обеспечивать выпуск в реализацию доброкачественных кормовых средств.

Задачи:

-приобрести навыки самостоятельно решать основные вопросы, связанные с ветеринарно-санитарной оценкой кормов и кормовых добавок;

-уметь в условиях современной промышленности и животноводства применять методы контроля и оценки кормов и кормовых добавок;

-освоить методики ветеринарно-санитарной экспертизы кормов и кормовых добавок.

Общая трудоёмкость 2 зачетные единицы, всего 72 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата.Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок» Б1.ДВ.02.01 представляет собой дисциплину по выбору вариативной части учебного плана, осваивается в 6 семестре.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок». В результате освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок» формируются следующие компетенции или их составляющие
профессиональные компетенции (ПК):

ПК–1Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

ПК– 2Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

ПК– 3Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

В результате освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

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;

-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;

-методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной

продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-методики определения свежести мяса и мясопродуктов; 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;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-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;

-формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

-порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

-порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-методики отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и

пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении;

-формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

-порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

-требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы;

-требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы;

- требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-методика отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений,

биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции;

-формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

-порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции

Уметь:

-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;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи;

-осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве;

-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 специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности;

-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;

-определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

-оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-производить ветеринарно-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;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;

-определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;

-пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

-оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

Владеть:

-проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований; методами отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого

мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований;

-методами лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;

-ветеринарно-санитарным анализом безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

-проведением проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения;

-проведением ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований;

-методами отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований;

-проведением лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции;

-осуществление 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;

-оформлением по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-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;

-проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований;

-отбором проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований;

-проведением лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности;

-осуществлением ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их

транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

-оформлением по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опаснымитребования охраны труда в сельском хозяйстве.

Б1.ДВ.02.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов для непродуктивных животных

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель – подготовить специалиста, будущего ветеринарно-санитарного эксперта, владеющего теоретическими основами товароведения и технологии производства кормовых средств и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы кормов и кормовых добавок, способного дать обоснованное заключение об их качестве и безопасности, осуществлять контроль на всех этапах производства кормов и кормовых добавок для сельскохозяйственных и непродуктивных животных и обеспечивать выпуск в реализацию доброкачественных кормовых средств.

Задачи:

-приобрести навыки самостоятельно решать основные вопросы, связанные с ветеринарно-санитарной оценкой кормов и кормовых добавок;

-уметь в условиях современной промышленности и животноводства применять методы контроля и оценки кормов и кормовых добавок;

-освоить методики ветеринарно-санитарной экспертизы кормов и кормовых добавок.

Общая трудоемкость 2 зачетные единицы, всего 72 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормов для непродуктивных животных» Б1.ДВ.02.02 представляет собой дисциплину по выбору вариативной части учебного плана, осваивается в 6 семестре.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов для непродуктивных животных». В результате освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов для непродуктивных животных» формируются следующие компетенции или их составляющие:

- профессиональные компетенции (ПК):

ПК – 1Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

ПК – 2Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

ПК –3Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

В результате освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов для непродуктивных животных» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

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;

-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;

-методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-методики определения свежести мяса и мясопродуктов; 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;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-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;

-формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

-порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

-порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-методики отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении;

-формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

-порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с

законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

-требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы;

-требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы;

- требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-методика отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции;

-формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

-порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.

Уметь:

-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;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи;

-осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве;

-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 специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности;

-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;

-определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

-оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-производить ветеринарно-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;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;

-определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;

-пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе

оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

- оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Владеть:

- проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;

-методами отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований;

-методами лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;

-ветеринарно-санитарным анализом безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотраилабораторных исследований;

-проведением проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения;

-проведением ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований;

-методами отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований;

-проведением лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции;

-осуществление 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;

-оформлением по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-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;

- проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований;

- отбором проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований;

- проведением лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности;

-осуществлением ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

-оформлением по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опаснымитребования охраны труда в сельском хозяйстве.

Б1.В.ДВ.3 Дисциплины по выбору

Б1.В.ДВ.03.01Пограничный государственный ветеринарный контроль

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - дать студентам необходимый объем теоретических и практических знаний, умений и навыков при изучении проблем организации пограничного государственного ветеринарного контроляв Российской Федерации.

Задачи:

-научить пограничному государственному ветеринарномунадзорув отношении различных подконтрольных товаров.

-научить организации проведенияконтроля за соблюдением требований федерального законодательства в области ветеринарии на государственной границе РФ.

-научить организации и проведению контрольно-надзорных мероприятийна государственной границе РФ.

-научить организации и проведению контроля за соблюдением норм международного и национального законодательства в области ветеринарии при перемещении через государственную границу РФживотных, продукции животного происхождения и других подконтрольных товаров.

-научить студентов консультативной деятельности в сфере пограничного государственного ветеринарного контроля.

-подготовить студентов к воспитательной деятельности.

-научить студентов основам научно-исследовательской деятельности по вопросам пограничного государственного ветеринарного контроля.

Общая трудоемкость 2 зачетные единицы, всего 72 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриат) дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ3), шифр Б1.В.ДВ.03.01, осваивается в 7 семестре 4 курса. Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплины Б1.О.05 - Экономика, организация, основы маркетинга в ветеринарии, осваиваемой в 4 семестре 2 курса.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Пограничный государственный ветеринарный контроль» В результате освоения дисциплины «Пограничный государственный ветеринарный контроль» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальных компетенций (УК): нет;

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-6Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.

профессиональных компетенций (ПК):

ПК – 1Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

ПК – 2Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

ПК –3Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

В результате освоения дисциплины «Пограничный государственный ветеринарный контроль» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

-существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб;

-порядок предубойного ветеринарного осмотра животных;

-требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

-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;

-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;

-методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-методики определения свежести мяса и мясопродуктов;

-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;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью,

мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-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;

-формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

-порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

-порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-требования охраны труда в сельском хозяйстве.

-требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

-требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-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;

-методики отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении;

-формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

-порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

-требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы;

-требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы;

-требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-методики отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции;

-формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

-порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.

Уметь:

-проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.

-определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных;

-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;

-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;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и

органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию;

-выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции;

-осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве;

-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 специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

-оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством

Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

-пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности;

-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;

-определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

-оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

-производить ветеринарно-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;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;

-определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;

Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

-оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Владеть:

-навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска;

- навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья;

- навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;

- навыками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований;

- навыками проведениялабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;

- навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

- навыками подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- навыками организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами;

- навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.

- навыками проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения;

- навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований;

- навыками отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований;

- навыками проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции;

- навыками осуществления 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;

- навыками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- навыками организации 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;

-навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их

доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований;

- навыками отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований;

- навыками проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности;

- навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

- навыками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

- навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.

Б1.В.ДВ.03.02 Контроль транспортировки животных и скоропортящихся грузов

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - дать студентам необходимый объем теоретических и практических знаний, умений и навыков при изучении проблем организации государственного ветеринарного надзора на транспорте в Российской Федерации.

Задачи:

-научить организации государственного ветеринарного надзора на транспорте при перемещении подконтрольных товаров.

-научить организации проведению контроля за соблюдением требований федерального законодательства в области ветеринарии на транспорте.

-научить организации и проведению государственного ветеринарного надзора на разных видах транспорта.

-научить организации и проведению контроля за соблюдением требований федерального законодательства в области ветеринарии при транспортировке животных, продукции животного происхождения и других подконтрольных товаров.

-научить студентов консультативной деятельности в сфере государственного ветеринарного надзора на транспорте.

-подготовить студентов к воспитательной деятельности.

-научить студентов осуществлению научно-исследовательской деятельности по вопросам государственного ветеринарного надзора на транспорте.

Общая трудоемкость 2 зачетные единицы, всего 72 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриат) дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ3), шифр Б1.В.ДВ.03.02, осваивается в 7 семестре 4 курса. Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплины Б1.О.05 - Экономика, организация, основы маркетинга в ветеринарии, осваиваемой в 4 семестре 2 курса.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)«Контроль транспортировки животных и скоропортящихся грузов».В результате освоения дисциплины «Контроль транспортировки животных и скоропортящихся грузов» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальных компетенций (УК): нет;

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-6Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.

профессиональных компетенций (ПК):

ПК – 1Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

ПК – 2Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

ПК –3Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

В результате освоения дисциплины «Контроль транспортировки животных и скоропортящихся грузов» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб;

-порядок предубойного ветеринарного осмотра животных;

-требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

-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;

-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;

-методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-методики определения свежести мяса и мясопродуктов;

-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;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-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;

-формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

-порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

-порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-требования охраны труда в сельском хозяйстве.

-требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

-требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-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;

-методики отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении;

-формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

-порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;

-требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы;

-требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы;

-требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-методики отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;

-требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции;

-форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции;

-формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

-порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.

Уметь:

- проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.

-определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных;

-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;

-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;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию;

-выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции;

-осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве;

-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 специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

-оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

-пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности;

-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;

-определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

-оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

-определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

-производить ветеринарно-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;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности;

-определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;

Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности;

-оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении;

-оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

-определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

-осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Владеть:

- навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска;

- навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья;

- навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;

- навыками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований;

- навыками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;

- навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

- навыками подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- навыками организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами;

- навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.

- навыками проведения проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения;

- навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований;

- навыками отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований;

- навыками проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции;

- навыками осуществления 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;

- навыками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- навыками организации 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;

-навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований;

- навыками отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований;

- навыками проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности;

- навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

- навыками оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры;

- навыками организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.

ФТД. Факультативные дисциплины

ФТД.01 Биотехнологии в животноводстве

Цели и задачи освоения дисциплины

Целью является освоение теории и практики применения биотехнологии в животноводстве.

Задачи:

- изучить теоретические основы применения биотехнологических методов в животноводстве;

-освоить некоторые практические приемы применения биотехнологических методов в животноводстве.

Общая трудоемкость составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза (профиль – Ветеринарно-санитарная экспертиза) дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений (дисциплины по выбору) профессионального цикла, шифр ФТД.1, осваивается на 4 семестре 2 курса. Дисциплина базируется на знаниях, полученных при обучении в ВУЗе по направлению подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (бакалавриат).

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)«Биотехнологии в животноводстве». В результате освоения дисциплины «Биотехнологии в животноводстве» формируется составляющие***профессиональной*** компетенции:

ПК-1 – способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

ПК-2 – способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

В результате освоения дисциплины «Биотехнологии в животноводстве» обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- 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; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;

- порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.

Уметь:

- пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;
- осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

Владеть:

- отбором проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными;

- 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.

ФТД.02 Биохимия сельскохозяйственной продукции

Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Биохимия сельскохозяйственной продукции» является формирование современных представлений, знаний и умений о превращениях энергии и веществ в живых организмах, химическом составе сельскохозяйственного сырья и биохимических процессах, происходящих в нем при его обработке;подготовить бакалавра к решению типовых задач

профессиональной деятельности в области реализации технологии получения, хранения и переработки сельскохозяйственного сырья, а также к участию в проведении экспериментальных исследований.

Задачи:

- изучение строения, состава, структуры и функций белков, аминокислот, нуклеиновых кислот, углеводов, жиров, витаминов и иных биологических молекул;
- изучение процессов обмена веществ и энергии, основные стадии метаболизма и центральные, универсальные пути катаболизма и анаболизма;
- ознакомление студентов современными методами анализа химического состава и процессов производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

Общая трудоемкость составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Форма промежуточной аттестации –зачет.

Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата. Дисциплина «Биохимия сельскохозяйственной продукции» представляет собой факультатив,выступающий составной частью образовательной программы по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и относится к ФТД.2.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) «Биохимия сельскохозяйственной продукции». В результате освоения дисциплины «Биохимия сельскохозяйственных продукции» формируются следующие компетенции или их составляющие:

ПК – 1Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

ПК – 2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен показать следующие результаты образования:

Знать:

- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;
-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

Уметь:

- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

Владеть:

- навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

БЛОК 2. Практика (Часть, формируемая участниками образовательных отношений)

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Тип Б2.В.01(У) «Общепрофессиональная практика»

Б2.В.01(У) Анатомия домашних животных

Цели и задачи освоения практики

Целью изучения дисциплины является формирование целостного представления о закономерностях возникновения, развития и строения организма животных с учетом видовых, анатомо-топографических и анатомо-функциональных особенностей, а так же обучить студентов оценивать и прогнозировать изменения, которые могут происходить при переработке, транспортировке и хранении продуктов.

Задачи

- общеобразовательная – углубленно ознакомить студентов со строением организма животных, дать фундаментальное биологическое образование в соответствии с требованиями, предъявляемыми к высшим учебным заведениям биологического профиля.

- прикладная – осветить вопросы, касающиеся функциональной, эволюционной и видовой анатомии животных. Создать концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки навыков врачебно-санитарного мышления.

- специальная – ознакомит студентов с современными направлениями и методическими подходами, используемыми в анатомии для решения проблем ветеринарно-санитарной экспертизы, а также имеющимися достижениями в этой области.

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место в структуре ОПОП бакалавриата. Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Тип учебной практики, способ проведения. Тип учебной практики: общепрофессиональная практика.

Способ проведения учебной практики: стационарная на базе кафедры анатомии, патанатомиии и гистологии ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ или в клинике академии.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики.

Прохождения учебной практики по дисциплине «Анатомия животных» направлено на формирование у студентов следующих компетенций:

ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

По итогам учебной практики по дисциплине «Анатомия домашних животных» студент должен:

Знать:

- технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию оценки качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Уметь:

- собирать и анализировать анамнестические данные, проводить общеклинические исследования, необходимые для определения биологического статуса животных; оценивать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Владеть:

- практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением общеклинических методов исследований, оценке качества сырья и продуктов животного и растительного.

Б2.В.01 (У) Биологии с основами экологии

Цели и задачи освоения практики

Целями учебной практики по «Биологии с основами экологии» являются:

- ознакомление с биоразнообразием живого, его жизненными формами, закономерностями эволюции и связью живых организмов с окружающей средой;
- изучение строения, образа жизни, развития и размножения животных в естественной среде их обитания;
- конкретизация систематических сведений применительно к местной фауне;
- подготовка студента к ведению исследовательской деятельности и работе в полевых и лабораторных условиях.

Задачи учебной практики по биологии:

- подготовить студентов к более глубокому усвоению знаний о живом и его разнообразии, строении, жизнедеятельности, местах обитания,

систематике и значимости животных в природных комплексах и сельскохозяйственном производстве;

- уяснить микро- и макроэволюционные процессы в связи с окружающей средой;

- изучить многообразие различных групп животных района практики, их эколого-ценотической приуроченности, приспособлений к условиям существования;

- получить навыки сбора и техники изучения почвенной и водной фауны, фауны луга и леса;

- изучить фауны почвы и водоёма, луга и леса района практики, их приспособления к условиям существования;

- получить необходимые навыки самостоятельного ведения учебно-исследовательской работы в полевых условиях;

- освоить принципы распознавания животных на любой стадии развития, приобрести навыки по обработке собранного материала (идентификации, фиксации, этикетирования) и хранения коллекционных материалов животных различных систематических групп;

- научиться анализировать и обобщать собственные наблюдения и делать из них правильные выводы;

- активно формировать у студентов природоохранное сознание, этическое отношение, уважение и любовь к живой природе.

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место в структуре ОПОП бакалавриата. Учебная практика является частью дисциплины. Она проводится на первом курсе, во втором семестре.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза, квалификация – «бакалавр» учебная практика относится к Блоку 2 «Учебная практика», в т.ч. Б2.В.01(У) – общепрофессиональная практика.

Учебно-полевой практике по биологии предшествует изучение дисциплины «Биология с основами экологии», предусматривающей лекционные, лабораторно-практические занятия. Учебно-полевая практика по биологии является логическим завершением изучения данной дисциплины.

Прохождение учебно-полевой практики по биологии является необходимой основой изучения курсов последующих дисциплин: Анатомия животных; Патологическая анатомия животных; Основы физиологии; Микробиология; Общая генетика; Ветеринарная хирургия; Ветеринарное акушерство; основы научного исследования, а также Паразитарные болезни; Ветеринарно-санитарная экспертиза и в практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Тип учебной практики, способ проведения. Вид практики – учебная практика.

Тип учебной практики: общепрофессиональная практика.

Способ проведения учебной практики: стационарная на базе кафедры биологии, генетики и разведения животных ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, выездная на базе Казанского зооботсада, полевая в условиях естественных природных условий (лес, луг, водоём).

Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики.

Прохождения учебной практики по дисциплине «Биология с основами экологии» направлено на формирование у студентов следующих компетенций:

ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

ОПК-2 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов.

По итогам учебной практики по дисциплине «Биология с основами экологии» студент должен:

Знать:

- основные методы исследований и использование современных технических средств в биологии для определения биологического статуса;

- общие понятия о разнообразии живых организмов с учётом уровня организации, их жизненные формы; принципы и методы классификации организмов, их биологический статус;

-систематику, отличительные особенности строения и жизнедеятельности представителей основных групп беспозвоночных (черви, членистоногие, моллюски) и хордовых (амфибии, рептилии, птицы, млекопитающие) животных, их значение в биосфере Земли в целом и для человека, обратив особое внимание на непосредственные или потенциальные объекты животноводства как источников ценных пищевых продуктов, кормов и технического сырья, их биологический статус;

- разнообразие паразитических животных (природных факторов) – возбудителей и переносчиков заболеваний животных и человека, отрицательно влияющих на организм и приводящих к снижению количества и качества продукции и даже гибели животных и человека;

- понятия микро- и макроэволюция; вид, критерии, общие признаки и структуру вида; популяцию, как элементарную единицу эволюции; структуру популяции в условиях различенных природных, социально-хозяйственных, генетических *факторов.*

Уметь:

- работать с увеличительными приборами для определения биологического статуса;

- правильно отбирать и фиксировать зоологический материал для сохранения нормативных общеклинических показателей органов и систем организма;

- изготавливать простейшие зоологические препараты для демонстрации биологического статуса;

- грамотно объяснять процессы, происходящие в организме животного с точки зрения биологической науки и с учётом биологического статуса животных определять их место в современной систематике и значение не только в природе, но и как настоящих и потенциальных объектов животноводства;

- рационально использовать биологический статус при производстве продукции;

- оценивать роль паразитических организмов как природных факторов в распространении заболеваний и снижении качества и количества продукции от сельскохозяйственных животных, которые способствуют нарушению технологии производства продукции животноводства.

Владеть:

- биологической номенклатурой и терминологией для определения биологического статуса;

- основными методами биологических исследований, способами оценки биологического статуса животного организма и анализа результатов;

- правилами работы с влажными и сухими препаратами для изучения нормативных общеклинических показателей органов и систем организма;

- способами оценки и контроля биологических факторов, вызывающих заболевания и снижение качества и количества продукции от сельскохозяйственных животных, которые способствуют нарушению технологии производства продукции животноводства.

Тип Б2.В.02 (У) «Научно-исследовательская работа

(в т.ч.получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Б2.В.02 (У) Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках

Цели и задачи освоения практики

Цель учебной практики - закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов, оценки их качества и безопасности

Задачи:

- закрепление и актуализация теоретических знаний в области ветеринарно-санитарной экспертизы;

- формирование умений, необходимых для осуществления ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки безопасности продуктов животного происхождения на продовольственных рынках;

- формирование навыков лабораторного анализа продуктов животного происхождения (определение физико-химических и микробиологических показателей);

- подготовка к практической деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения;

- освоение работы с разнообразными источниками информации.

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место в структуре ОПОП бакалавриата. Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленности профиля – Ветеринарно-санитарная экспертиза, квалификация выпускника – бакалавр, учебная практика «Б2.В.02(У) Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» относится к Блоку 2. Практика и проводится в четвертом семестре.

Тип учебной практики, способ проведения.

Тип учебной практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способ проведения учебной практики: выездной.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики.

Прохождение учебной практики «Б2.В.02(У) Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» направлено на формирование следующих компетенций:

общепрофессиональных (ОПК):

ОПК-5. Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности.

профессиональных (ПК):

ПК–1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

ПК – 2. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

ПК – 3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

По итогам учебной практики по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках» студент должен:

Знать:

-современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов;

-стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; методики определения свежести мяса и мясопродуктов;

- стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

- стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.

Уметь:

- применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи;

- пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- производить ветеринарно-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.

Владеть:

- навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете;

- приёмами проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;

- приёмами проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции;

- приемами проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Тип Б2.В.03(П) «Технологическая практика»

Цели и задачи освоения практики

Цель - закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов и сырья животного происхождения, оценки их качества и безопасности

Основной ***задачей*** является практическое применение последовательности технологических процессов, применяемых при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов и сырья животного происхождения, пищевых продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления, а также кормов для животных; использование студентами современных информационных технологий; использование сетевых компьютерных технологий и базы данных в области ветеринарно-санитарной экспертизы; использование пакетов прикладных программ для выполнения необходимых заключений по результатам проведенной ветеринарно-санитарной экспертизы; формирование готовности выполнять работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

Общая трудоемкость практики составляет 9 зачетных единиц, 324 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Место в структуре ОПОП бакалавриата. В соответствии с учебным планом, врачебно-производственная практика проводится в течение 6 недель на 3 курсе обучения (6 семестр). Относится к Блоку 2 (Практики).

Технологическая практика проходит после освоения обязательных профессиональных дисциплин, таких как: паразитарные болезни, ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология, токсикология, гигиена животных.

Знания, умения и навыки, приобретенные обучающимися в результате прохождения технологической практики, будут необходимы в дальнейшем при прохождении преддипломной практики, при продолжении обучения в магистратуре, а также при осуществлении профессиональной деятельности.

Тип практики, способ проведения. Тип: технологическая практика, Способ проведения практики: выездной.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики.В результате освоения «Технологической практики» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;

ОПК-6. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.

профессиональных компетенций (ПК):

ПК – 1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

ПК – 2. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

ПК-3. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

По итогам «Технологической практики» студент должен:

Знать:

- основы национального и международного ветеринарного законодательства, правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на национальном и международном уровнях;

- существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб;

- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; 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; 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; методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной

и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; методики определения свежести мяса и мясопродуктов; 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; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; 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; формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии.

- требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии; требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; 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; методики отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологическихорганизмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и

пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении; формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы; требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы;

-требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; методики отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции; формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.

Уметь:

- находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.

-проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.

- 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; 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; производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи; производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию; производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию;

-выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве; 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 специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при

проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности; 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;определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птиц;

-производить ветеринарно-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;

производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; определять необходимость и программу проведения

лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Владеть:

- нормативно-правовой базой при осуществлении профессиональной деятельности;

- навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска;

- приемами проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;

-методами отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований;

-методиками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;

-приемами осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

-способностью подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-навыками организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами;

- способностью проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований; приёмами отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных

исследований; методиками проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции; методами 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; способностью оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- приёмами проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; приёмами отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; методиками проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности; приёмами осуществления ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований; способностью оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Тип Б2.В.04(П) «Ветеринарно-санитарная практика»

Цели и задачи освоения практики

Цель - закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов и сырья животного происхождения, оценки их качества и безопасности.

Основной ***задачей*** является практическое применение последовательности технологических процессов, применяемых при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов и сырья животного происхождения, пищевых продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления, а также кормов для животных; использование студентами современных информационных технологий; использование сетевых компьютерных технологий и базы данных в области ветеринарно-санитарной экспертизы; использование пакетов прикладных программ для выполнения необходимых заключений по результатам проведенной ветеринарно-санитарной экспертизы;

формирование готовности выполнять работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

Общая трудоемкость практики составляет 12 зачетных единиц, 432 часа.

Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

Место в структуре ОПОП бакалавриата. В соответствии с учебным планом, врачебно-производственная практика проводится в течение 8 недель на 4 курсе обучения (9 семестр). Относится к Блоку 2 (Практики).Ветеринарно-санитарная практика проходит после освоения большинства обязательных профессиональных дисциплин, таких как: ветеринарная санитария, инфекционные и паразитарные болезни, ветеринарно-санитарная экспертиза, санитарная микробиология, судебная ветеринарно-санитарная экспертиза.

Знания, умения и навыки, приобретенные обучающимися в результате прохождения врачебно-производственной практики, будут необходимы в дальнейшем при прохождении преддипломной практики, при продолжении обучения в аспирантуре, а также при осуществлении профессиональной деятельности.

Тип практики, способ проведения. Тип: ветеринарно-санитарная практика, Способ проведения практики: выездной.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики.

В результате освоения практики «Б2.В.04(П) Ветеринарно-санитарная практика» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

ОПК-2. Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов;

ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;

ОПК-5. Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности;

ОПК-6. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии;

профессиональных компетенций (ПК):

ПК – 1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

ПК – 2. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

ПК-3. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

По итогам «Ветеринарно-санитарной практики» студент должен:

Знать:

- технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию оценки качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

- экологические факторы окружающей среды; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; механизмы влияния антропогенных, генетических и экономических факторов на организм животных;

- основы национального и международного ветеринарного законодательства, правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на национальном и международном уровнях;

- современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов;

- существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб;

- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; 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; 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; методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; методики определения свежести мяса и мясопродуктов; 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; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; 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; формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

- требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии; требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; 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; методики отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологическихорганизмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании

(обеззараживании), об утилизации или уничтожении; формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы; требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы;

-требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; методики отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции; формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.

Уметь:

- собирать и анализировать анамнестические данные, проводить общеклинические исследования, необходимые для определения биологического статуса животных; оценивать качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

- использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в животноводстве; использовать законы генетики в животноводстве; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов;

- находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране;

- применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных;

-проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах;

- 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; 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; производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи; производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию; производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию;

- выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве; 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 специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности; 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;определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- производить ветеринарно-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;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее

реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Владеть:

- практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением общеклинических методов исследований, оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

-представлением о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм животного; экспериментального моделирования воздействия антропогенных, генетических и экономических факторов на живые объекты;

- нормативно-правовой базой при осуществлении профессиональной деятельности;

- навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете;

- навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска;

-приемами проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;

-методами отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований;

-методиками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;

-приемами осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной

продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

-способностью подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-навыками организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами;

- способностью проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований; приёмами отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований; методиками проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции; методами 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; способностью оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- приёмами проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; приёмами отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; методиками проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности; приёмами осуществления ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований; способностью оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Тип Б2.В.05 (П) «Преддипломная практика»

Цели и задачи освоения практики

Цель практики - закрепление и расширение теоретических и

практических знаний в сфере профессионального обучения, полученных за время обучения, приобретение научно-исследовательских навыков, практического участия в научно-исследовательской работе коллективов исследователей, сбор, анализ и обобщение научного материала.

Основные ***задачи*** практики:

-библиографическая работа с привлечением современных информационных технологий;

- поиск, сбор, обработка, анализ и систематизация информации по теме исследования;

- решение конкретных задач исследования;

-обоснование выбора методов исследования (модифицирование существующих и разработка новых) в соответствии с задачами выбранной темы научного исследования;

-развитие умений осуществлять научно-исследовательскую деятельность с применением современных методов и инструментов проведения исследований;

- развитие навыков обработки полученных результатов, анализа и представления их в виде законченных научно-исследовательских разработок в письменном виде (отчета по работе, тезисов докладов, презентации, научной статьи и т.д.), публичной защиты результатов;

- приобретение навыков оценки научной и практической значимости выбранной темы научного исследования и полученных результатов;

- развитие потребности в самообразовании и совершенствовании профессиональных знаний и умений.

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

Место в структуре ОПОП бакалавриата. В соответствии с учебным планом, преддипломная практика (научно-исследовательская работа) проводится в течение 2 недель на четвертом курсе обучения (8 семестр), относится к Блоку2. Преддипломная практика (научно-исследовательская работа) проходит после освоения либо на завершающем этапе освоения обязательных профессиональных дисциплин, таких как: санитарная микробиология, ветеринарная санитария, ветеринарно-санитарная экспертиза, судебная ветеринарно-санитарная экспертиза.

Знания, умения и навыки, приобретенные обучающимися в результате прохождения преддипломной практики (научно-исследовательской работы), будут необходимы в дальнейшем при подготовке выпускной квалификационной работы, при продолжении обучения в аспирантуре, а также при осуществлении профессиональной деятельности.

Содержание научно-исследовательской работы определяется совокупностью взаимосвязанных практических заданий, направленных на приобретение комплексных компетенций в сфере научно-исследовательской деятельности.

Тип практики, способ проведения. Тип практики: преддипломная практика (научно-исследовательская работа).

Способ проведения практики: стационарный и выездной.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики.

В результате прохождения преддипломной практики у обучающегося формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса;

ОПК-4. Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач.

ОПК-6. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии;

профессиональных компетенций (ПК):

ПК – 1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

ПК – 2. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

ПК-3. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

По итогам «Преддипломной практики» студент должен:

Знать:

-основы национального и международного ветеринарного законодательства, правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на национальном и международном уровнях;

- технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач общепрофессиональной характера;

- существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб;

- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; 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; 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; методики отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; методики определения свежести мяса и мясопродуктов; 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; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; 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; формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;

- требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии; требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции; порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; 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; методики отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию

химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных;

-правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации; требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении; формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб;

-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы; требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы;

-требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; методики отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; формы и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции; формы и правила оформления журналов учета результатов

ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.

Уметь:

- находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране;

- применять современные технологии и методы исследований с использованием основных естественных, биологических и профессиональных понятий в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты при решении общепрофессиональных задач;

- проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах;

- 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; 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; производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи; производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию; производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию;

- выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; осуществлять

идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве; 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 специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции; определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

- пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности; 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;определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- производить ветеринарно-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;

-производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы; пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры; определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности; оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Владеть:

- нормативно-правовой базой при осуществлении профессиональной деятельности;

- навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований и разработке новых технологий;

- навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска;

--приемами проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;

-методами отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований;

-методиками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;

-приемами осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований;

-способностью подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;

-навыками организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами;

- способностью проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований; приёмами отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований; методиками проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции; методами 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; способностью оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;

- приёмами проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; приёмами отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; методиками проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности; приёмами осуществления ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований; способностью оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

Справка

о кадровом обеспечении основной образовательной программы высшего образования – программы

по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (2019-2020 уч. год)

№	Ф.И.О. преподавателя, реализующего программу	Условия привлечения (основное место работы:штатный, внутренний совместитель, внешний совместитель; по договору ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Перечень читаемых дисциплин	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании	Стаж работы	
							общий	По специаль-ности
КАФЕДРА АНАТОМИИ, ПАТОЛОГИЧЕСКОЙ АНАТОМИИ И ГИСТОЛОГИИ								
1	Залялов Ильдар Надырович	Штатный	Должность – профессор, д.вет.н., Ученое звание профессор	«Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза»	Высшее, диплом с отличием серия В-1№124069 от 30.06.78 г. Казанского государственного ветеринарного института медицины имени Н.Э.Баумана, по специальности Ветеринария. Диплом кандидата наук серия ВТ № 001485 от 15.04.85; Диплом доктора наук	1. Удостоверение о повышении квалификации № 099 от 23.09.2016, 72 ч, « Информационно – коммуникационные технологии», ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана». 2.Удостоверение о повышении квалификации ФГБОУ	42	41

					серия ДК № 014725 от 2.04.1999 Аттестат профессора серия ПР №002814. 22.11.2000 г.	ВО Ульяновский ГАУ: «Инновационные методы повышения компетентности преподавателей по дисциплинам: патологическая анатомия, судебно-ветеринарная экспертиза, гистология». 2019		
2	Ситдиков Рашит Исламутди-нович	Штатный	Должность – профессор, д.вет.н., Ученое звание профессор	«Патологическая анатомия»	Высшее, диплом с отличием серия ИВ№766281 от 27.06.1983 г. Казанского государственного ветеринарного института медицины имени Н.Э.Баумана, по специальности Ветеринария. Диплом кандидата наук серия КД № 021392 от 19 марта 1990 г.; диплом доктора наук серия ДК № 005405 от 3.11.2000 г. Аттестат профессора серия ПР№004380 от 20.06.2001 г.	1.Удостоверение о повышении квалификации № 088 от 9.09.2016, 72 ч, «Информационно – коммуникационные технологии», ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана» 2. Удостоверение о повышении квалификации ФГБНУ ФЦТРБ, Казань «Трансмиссионная электронная и световая микроскопия в биологии и ветеринарии» Уд.952/18	35	35
3	Константино-ва	Штатный	Должность – доцент, к.б.н.,	«Анатомия животных»,	Высшее, диплом УВ № 189762, от	1.Удостоверение о краткосрочном	35	21

	Ирина Степановна		ученое звание доцент	«Цитология, гистология и эмбриология»	30.06.1991 Казанский государственный университет имени В.И. Ульянова-Ленина, по специальности биолог. Диплом кандидата наук серия КГ № 021037 от 5.05, 2000, доцента ДЦ №013551 от 19.12.2007	повышении квалификации номер 726/16 в ФГБНУ «Федеральный центр токсикологической, радиационной и биологической безопасности» по программе «Актуальные вопросы морфологии в животноводстве» с 25.11.16 по 5.12.16 2. Удостоверение о повышении квалификации Ульяновский ГАУ: «Инновационные методы повышения компетентности преподавателей по дисциплинам: патологическая анатомия, судебно-ветеринарная экспертиза, гистология». 2019 г. Уд. 180574		
КАФЕДРА БИОЛОГИЧЕСКОЙ ХИМИИ, ФИЗИКИ И МАТЕМАТИКИ								
1	Алимов Азат Миргасимо-вич	Штатный	Должность - профессор, к. биол. н., д.вет.н, Ученое звание	«Химия пищи», «Биологическая химия»	Высшее, специалитет, по специальности Ветеринария, квалификация Ветеринарный врач,	1.Удостоверение о повышении квалификации № 703/16 от 29.10.2016, 72 ч, «Биохимические основы влияния биологически	49	13

			профессор		Диплом с отличием серия О № 158012, от 1970г. Казанского государственного ветеринарного института медицины имени Н.Э.Баумана, Диплом кандидата наук серия МБЛ № 021175, 04.06.1975; Диплом доктора наук серия ДТ № 020994, 1993 (при наличии) Аттестат профессора по специальности «Биохимия» серия ПС №001663 от 04.06.1998	активных препаратов на резистентность животных» ФГБУ «Федеральный центр токсикологической, радиационной и биологической безопасности» 2.Удостоверение о повышении квалификации №056 от 27.05.2016, «Информационно-коммуникационные технологии», 72 часа, ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана.		
2	ЯкуповТалгат Равилович	Штатный	Должность – доцент д.в.н., Ученое звание отсутствует	«Физколлоид-ная химия»	Высшее, специалитет, по специальности Ветеринария, квалификация Ветеринарный врач, Диплом с отличием серия ИВ № 925139, от 1986. Казанского ордена Ленина ветеринарного института имени Н.Э.Баумана,	1.Удостоверение о повышении квалификации № 158 от 27.05.2016 «Информационно-коммуникационные технологии» 36 ч. ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ	33	30

					Диплом доктора наук серия ДДН № 017949, 2011.			
3	Микрюкова Елена Юрьевна	Штатный	Должность – доцент, к.хим.н., Ученое звание отсутствует	«Неорганическая химия», «Аналитическая химия», «Органическая и физколлоидная химия», «Неорганическая химия»	Высшее, специалитет, по специальности Химия, квалификация химик. Диплом с отличием серия КВ №548026 от 21.06.1988 Казанский государственный университет имени В.И. Ульянова-Ленина, Диплом кандидата наук серия ХМ № 023711, 1992	1.Удостоверение о повышении квалификации № 735/17 от 17.02.2017, «Биохимические основы влияния биологически активных препаратов на резистентность животных», 72 часа, ФГБНУ «Федеральный центр токсикологической, радиационной и биологической безопасности», г. Казань 2.Удостоверение о повышении квалификации № 078от23.05.2016, «Информационно-коммуникационные технологии», 36 часов, ФГБОУ ВО «КГАВМ», г. Казань	27	27
4	Мингазова Сауия Галимзяновна	Штатный	Должность – доцент, к.ф.н., Ученое звание отсутствует	«Биофизика», «Метрология», «Стандартизация, сертификация и управление	Высшее, специалитет, по специальности Математика, квалификация учитель математики	1.Удостоверение о повышении квалификации № 042, 2016, «Информационно-коммуникационные технологии», 36 часов,	17	17

				качеством продукции»	и информатики. Диплом с отличием серия ДВС №1187560 от 21.06.2001 Казанский государственный педагогический университет, Диплом кандидата наук серия КТ № 155985, 2005	ФГБОУ ВО «КГАВМ», г. Казань; 2.Удостоверение о повышении квалификации № 066019 от 29.10.2016, «Педагогическое мастерство преподавателей высшей школы», 72 часа, ФГБОУ ВО «КНИТУ «, г. Казань 3.Удостоверение по переподготовке по программе «Педагогика и методика преподавания физики» (550 часов) 23.10.2017 -22.01.18		
5	Зайнашева Гузель Накиповна	Совместитель	Должность – доцент, к.б.н., Ученое звание доцент	Биофизика	Высшее, специалитет, по специальности физика, оптика и спектроскопия, квалификация физик. Диплом серия В-I № 361082 от 17.06.1979 Казанский государственный университет имени В.И. Ульянова.	1. Удостоверение о повышении квалификации в 2018 году в ФГБОУ ВО «Казанский государственный энергетический университет» по дополнительной профессиональной программе «Интерактивные образовательные методы и технологии в высшей школе» в объеме 72 часа. 2. Удостоверение о	41	41

						повышении квалификации №162404591828 В 2017 году в ФГБОУ ВО «Казанский государственный энергетический университет» по дополнительной профессиональной программе «Развитие языковой среды» в объеме 204 часа. № 162402623041		
6	Касанова Надия Радиковна	Штатный	Должность - старший преподаватель, к.с.-х.н., Ученое звание отсутствует	Органическая и физколоид-ная химия	Высшее, специалитет, по специальности Зоотехния, квалификация зооинженер, Диплом с отличием, серия ДВС 1251395 от 27.07.2007 ФГОУ ВПО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана, Диплом кандидата наук: серия ДКН № 150015, 30.12.2011 № 53/нк-2.	1.Диплом о профессиональной переподготовке № 22040000186 от 21 июня 2018, «Химия и современные химические технологии», квалификация преподавание химических дисциплин в образовательных учреждениях высшего образования, 260 часов, ФГБОУ ВО «Алтайский государственный университет». 2.Удостоверение о повышении	12	9

						квалификации № 732401209428 от 25.11.2015, «Инновационные направления в преподавании дисциплин «Биология с основами экологии» в Вузах сельскохозяйственного профиля», 72 часа, ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА. 3.Удостоверение о повышении квалификации № 732406756523 от 07.06.2019, «Инновационные методы в ветеринарной медицине и биотехнологии», 72 часа, ФГБОУ ВО Ульяновская ГАУ, 4.Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации № 200 от 22 марта 2019, « Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании» ,36ч.		

						ФГБОУ ВО Казанская государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э.Баумана.		
7	Харисова Чулпан Ахметовна	Совместитель	Должность – ассистент Ученое звание отсутствует	«Неорганичес-кая химия»	Высшее, специалист, по специальности География, квалификация учитель географии, Диплом ВСБ № 0647229 от 05.05.2003 Казанский государственный педагогический университет	1.Удостоверение о повышении квалификации Профессиональная переподготовка в АНОДПО «Московская академия профессиональных компетенций» по программе «Педагогическое образование: Химия в общеобразовательных организациях и организациях профессионального образования» (252 ч.). Диплом №180000370267	23	13
КАФЕДРА БИОЛОГИИ, ГЕНЕТИКИ И РАЗВЕДЕНИЕ ЖИВОТНЫХ								
1	Михайлова Регина Ипполитовна	Штатный	Должность - профессор, д.биол.н., Ученое звание профессор	«Биология с основами экологии»	Высшее, диплом с отличием серия Г-I № 407656 от 01.07.1981 Казанского ветеринарного института имени Н.Э.Баумана, по специальности	1. Удостоверение о повышении квалификации №066020.от 29.10.2016, «Педагогическое мастерство преподавателей», 72 часа, Институт дополнительного	46	38

					Ветеринария, квалификация ветеринарный врач. Диплом кандидата наук серия БЛ № 019969, 1988; Диплом доктора наук серия ДК № 025492, 2005 Аттестат доцента, серия ДЦ № 001813 от 15.12.1999 Аттестат профессора серия ПР №044738 от 30.12.2013	профессионального образования ФГБОУ ВО «КНИТУ», г. Казань 2.Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации, рег. № 241 Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании, 36 ч, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань, 2019 г.		
2	Камалдинов Ильнур Наилевич	Штатный	Должность – ассистент кафедры, к.биол.н., Ученое звание отсутствует	«Ветеринарная генетика»	Высшее, диплом с отличием серия ВГС № 3536660 от 24.06.2009 г. Казанской государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана, по специальности Зоотехния, квалификация зооинженер. Диплом кандидата наук серия КНД № 000560, 2015	1. Удостоверение о повышении квалификации №1082.от 07.12.2013, «Теоретические и практические основы дезинфекции, дезинсекции и дератизации», 72 часа, ГБОУ ДПО «Казанская государственная медицинская академия», г. Казань; 2. Удостоверение о повышении квалификации №707/16.от 29.10.2016, «Влияние йода – 131 на	11	11

						кур и потомков», 72 часа, ФГБНУ «ФЦТРБ-ВНИВИ», г. Казань		
КАФЕДРА ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ								
1	Папуниди Эллада Консантиновна	штатный	Должность – профессор кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы, д.б.н., Ученое звание профессор	«Ветеринарно-санитарная экспертиза»	Высшее, диплом с отличием серия ЦВ № 520145 от 01.07.1993 г. Казанский ордена Ленина ветеринарный институт имени Н.Э. Баумана, по специальности Ветеринария, Квалификация «Ветеринарный врач» Диплом кандидата наук серия КТ № 029678, 1997 Диплом доктора наук серия ДДН № 011344, 2009 Аттестат доцента серия ДЦ №040868 от 15.06.2011 Аттестат профессора серия ЗПР № 001085 от 31.10. 2017	1.Диплом о профессиональной переподготовке 502406270206 «Товарная экспертиза», 252 часа, 2019. 2.Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центрсоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» по программе «Управление персоналом», 72 часа, 2018. 3.Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации №317 от 24.05.2019 по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО «Казанская государственная	24	23

						академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана», г. Казань.		
2	Юсупова Галия Расыховна	штатный	Должность – профессор кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы, д.биол.н., Ученое звание доцент	«Ветеринарно-санитарная экспертиза»	Высшее, диплом с отличием серия ИВ № 925107 от 01.07.1985 г. Казанский ордена Ленина ветеринарный институт имени Н.Э.Баумана, по специальности Ветеринария, Квалификация «Ветеринарный врач» Диплом кандидата наук серия КД № 050318, 1992 Диплом доктора наук серия ДДН № 012827, 2010 Аттестат доцента серия ДС №000207 от 06.07.2003	1.Сертификат о повышении квалификации БА №01767 «пищевая безопасность, разработка и внедрение международной системы безопасности пищевых продуктов ХАССП (НАССР), 72 часа, 2017 Казахский агротехнический университет им. С.С.Сейфуллина. 2.Удостоверение о повышении квалификации № 963/18 от 19.10.2018 г., «Современные методы диагностики, профилактики и меры борьбы при инфекционных болезнях животных», объеме 72-х часов при ФГБНУ «ФЦТРБ-ВНИВИ». 3. Удостоверение о краткосрочном повышении	34	13

						квалификации №270 по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана», г. Казань, 2019		
3	Якупова Лейсан Файзулловна	штатный	Должность – доцент, к. биол. н., Ученое звание доцент	«Ветеринарно-санитарная экспертиза» «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» «Технология продуктов животного происхождения»	Высшее, диплом АВС 0125547 от 30.06.1998 Казанская Государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана по специальности «Ветеринария», квалификация «Ветеринарный врач» Диплом кандидата наук КТ № 070004, 2002 г. Аттестат доцента ДЦ № 056472 от 30.12 2013	1.Диплом о профессиональной переподготовке ПП № 571306 «Педагогика высшей школы», 2010 2. ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, 36 часов. Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации № 695/16 по программе «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения», 72 часа, ФГБНУ «ФЦТРББ», 2016 г.	20	19

						3.Удостоверение о повышении квалификации БА № 01770 по программе «Пищевая безопасность, разработка и внедрение международной системы безопасности пищевых продуктов ХАСПП (НАССР)», 72 часа, в Казахском агротехническом университете им. С. Сейфуллина, 2017 г. 4. Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации №296 по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана», г. Казань, 2019		
4	Николаев Никита Владиславович	штатный	Должность – доцент, к. вет. н., Ученое звание	«Ветеринарно-санитарная экспертиза»	Высшее, диплом с отличием ВСА 1104267 от 01.07.2010	1.Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации № 694/16	12	8

			отсутствует	«Производствен-ный ветеринарно-санитарный контроль»	Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана по специальности «Ветеринария», квалификация «Ветеринарный врач», Диплом кандидата наук ДКН № 201383, 2014 г.	по программе «ВСЭ продуктов животного и растительного происхождения», ФГБНУ «Федеральный центр токсикологической, радиационной и биологической безопасности», 72 часа, 2016 г 2.Сертификат о повышении квалификации №1769 от 29.11.2017 по программе: «Пищевая безопасность, разработка и внедрение международной системы безопасности пищевых продуктов ХАССП (НАССР) в объеме 72 часов Казахский агротехнический университет им. С.Сейфуллина, Институт повышения квалификации и дистанционного обучения 3.Удостоверение о		

						краткосрочном повышении квалификации №287 по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана», г. Казань, 2019 4. Удостоверение о повышении квалификации №465 по программе «Приоритетные направления реализации национального проекта «Наука» и Федеральной научно-технологической программы развития сельского хозяйства на 2017-2025 годы», 24 часа, ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова», г. Саратов, 2019 г.		
КАФЕДРА ИНОСТРАННЫХ ЯЗЫКОВ								
1	ФайзиеваГюл	Штатный	Должность –	Английский	Высшее, диплом	1.Удостоверение о	24	21

	ьчехраИльясовна		заведующий кафедрой, к.филол.н., Ученая звание доцент	язык, латинский язык, русский язык как иностранный	серия ДОА №0001127 от 20.06.1995 Худжанский государственный университет имени академика Бободжона Гафурова, по специальности английский язык и педагогика.	повышении квалификации № , 2016 Центр переподготовки повышения квалификации преп. ФГБОУ ВПО Казанский ГАУ 2. Диплом о профессиональной переподготовке № 772406851237, 2018 по программе «Педагогическое образование: учитель русского языка и литературы», 520 часов, АНО ДПО «ФИПКиП» 3. Удостоверение о повышении квалификации №191, 2019 по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании» , 36 часов ФГБОУ ВО КГАВМ 4. Диплом о профессиональной переподготовке ПП-V № 002208, 2019 по программе «Педагогическое		

						образование: преподаватель иностранного языка в вузе (латинский язык)», 280 часов, Институт новых технологий в образовании г.Омск 7. Сертификат об участии в конференции «Teachingteensandkids»2019г., 28 часов,TrendyEnglishtalks Kazan		
2	Хусаинова Айгуль Тимергалиев-на	Штатный	Должность – старший преподаватель, без ученой степени и звания	«Английский язык», «Русский язык как иностранный», «Латинский язык»	Высшее, диплом серия ИВС №0707824 от 30.06.2003 Казанского государственного университета имени В.И. Ульянова-Ленина, по специальности филология, квалификация филолог.преподаватель татарского языка и литературы, английского языка	1. Сертификат о прохождении обучения №015-2016, 2016 по программе «Практическая методика преподавания русского языка как иностранного», 72 часа, ФГБОУ ВО «Казанский ГАУ» 2. Диплом о профессиональной переподготовке ПП-V № 002209, 2019 по программе «Педагогическое образование: преподаватель иностранного языка в вузе (латинский язык)»,	16	16

						280 часов, Институт новых технологий в образовании г.Омск 3. Сертификат об участии в конференции «Teachingteensandkids»2019г., 28 часов,TrendyEnglishtalks Kazan 4. Удостоверение о повышении квалификации №251, 2019 по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО КГАВМ им. Н.Э.Баумана		
3	Якупова Гульзида Ханифовна	Штатный	Должность – старший преподаватель, к.филол.н., Ученое звание доцент	«Татарский язык»	Высшее, диплом ТВ № 309028 от 30.06.1989 Казанского государственного университета имени В.И.Ленина, по специальности татарский язык и литература. Диплом кандидата наук серия ДКН № 038617, от	1. Удостоверение о повышении квалификации № 034, 2016 по программе «Информационно-коммуникационные технологии», 36 часов, ФГБОУ ВО КГАВМ им. Н.Э.Баумана 2. Удостоверение о повышении квалификации №065386, 2016 по программе	29	18

					15.06.2007;	«Педагогическое мастерство преподавателей высшей школы», 72 часа, Институт дополнительного профессионального образования ФГБОУ ВО «КНИТУ» 3. Удостоверение о повышении квалификации №212, 2019 по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО КГАВМ им. Н.Э.Баумана		
4	Киселева Елена Юрьевна	Штатный	Должность – старший преподаватель, без ученой степени и звания	«Русский язык и культура речи», «Латинский язык»	Высшее, диплом серия НВ №331212 от 25.06.1987 Казанского государственного университета имени В.И. Ульянова-Ленина, по специальности русский язык и литература, квалификация филолог.	1. Сертификат о прохождении семинара 2016 по программе «ReflectionsandInnovation sin EFL TeachingMethodsandAsse ssments», 16 часов, «Казанский федеральный университет», Казань, РТ 2. Удостоверени о повышении квалификации № 086, 2016 по программе	33	20

					Преподаватель.	«Информационно-коммуникационные технологии», 36 часов, ФГБОУ ВО КГАВМ 3.Сертификат о прохождении обучения №016-2016, 2016 по программе «Практическая методика преподавания русского языка как иностранного», 72 часа, ФГБОУ ВО «Казанский ГАУ» 4. Удостоверение о повышении квалификации №168, 2017 по программе «Английский язык» (интенсив), 72 часа, ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана» 5.Удостоверение о повышении квалификации №186, 2018 по программе «Английский язык» (ElementaryLevel), 72 часа, ФГБОУ ВО «Казанская		

						государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана»		
5	Залалтдинова Рамиля Равильевна	Штатный	Должность – старший преподаватель кафедры иностранных языков	«Английский язык», «Латинский язык»	Высшее, диплом серия ДВС №1642448 от 26.06.2003 Татарский государственный гуманитарный институт, по специальности учитель английского и татарского языка	1.Сертификат о прохождении семинара 2016 по программе «Reflections and Innovations in EFL Teaching Methods and Assessments», 16 часов, «Казанский федеральный университет», Казань, РТ 2. Сертификат о прохождении обучения №014-2016, 2016 по программе «Практическая методика преподавания русского языка как иностранного», 72 часа, ФГБОУ ВО «Казанский ГАУ» 3. Удостоверени о повышении квалификации № 086, 2016 по программе «Информационно-коммуникационные технологии», 36 часов, ФГБОУ ВО КГАВМ 4.Удостоверение о повышении	16	16

						квалификации № УПК 210300005146, 2019 по программе «Современные образовательные технологии в высшей школе в условиях реализации ФГОС ВО», 72 часа, НОУ ДПО «Экспертно-методический центр», Чебоксары 5. Удостоверение о повышении квалификации №2Н, 2019 по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО КГАВМ им. Н.Э. Баумана		
6	Галявиева Лейсан Шагиахматовна	Штатный	Должность – старший преподаватель, без ученой степени и звания	«Английский язык», «Латинский язык», «Русский язык как иностранный»	Высшее, диплом ДВС №0266568 от 25.06.2001 Татарский государственный гуманитарный институт, по специальности учитель английского языка	1.Диплом о профессиональной переподготовке №0002490, 2016 по программе «Методика обучения русского языка как иностранного», 280 часов, МГУ им.М.В.Ломоносова, Москва	25	20

						2. Сертификат о прохождении обучения 2016 по программе «MethodsofTeachingRussianAs a ForeignLeangueage», 200 часов, МГУ им.М.В.Ломоносова 3. Сертификат о прохождении семинара 2016 по программе «ReflectionsandInnovationsin EFL TeachingMethodsandAssessments», 16 часов, «Казанский федеральный университет», Казань, РТ 4. Удостоверение о повышении квалификации 2017 по программме Переводчик в сфере профессиональной подготовки», 72 часа, Международный центр подготовки кадров, технологий обучения и развития бизнеса при КНИТУ-КАИ им.А.Н.Туполева 5. Сертификат об участии в конференции «Teachingteensandkids»20		

						19г., 28 часов,TrendyEnglishtalks Kazan 6. Диплом о профессиональной переподготовке ПП-V№ 002206, 2019 по программе «Педагогическое образование: преподаватель иностранного языка в вузе (латинский язык)», 280 часов, Институт новых технологий в образовании г. Омск 7. Удостоверение о повышении квалификации № 297, 2019 по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана		
7	Хусаинова Римма Раисовна	Штатный	Должность – старший преподаватель, без ученой степени и звания	«Английский язык», «Латинский язык», «Немецкий язык»	Высшее, диплом ВСА №0034430 от 19.06.2003 Государственное образовательное учреждение высшего	1. Сертификат об участии в конференции «Teachingteensandkids»2019г., 28 часов, TrendyEnglishtalksKazan 2. Диплом о	19	19

					профессионального образования «Ульяновский государственный технический университет» по специальности теоретическая и прикладная лингвистика	профессиональной переподготовке ПП-V№ 002210, 2019 по программе «Педагогическое образование: преподаватель иностранного языка в вузе (латинский язык)», 280 часов, Институт новых технологий в образовании г. Омск 3.Удостоверение о повышении квалификации № 298, 2019 по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана		
КАФЕДРА КОРМЛЕНИЯ								
1	Кашаева Алия Ринатовна	штатный	Должность – доцент, без ученого звания	«Основы кормления»	Высшее, диплом ДВС 1946522 от 31.05.2004, Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана, по	1.Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации ПК № 242 от 19.04.2019, «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и	15	15

					специальности «Зоотехния», квалификация «Зооинженер». Диплом кандидата биологических наук серия ДКН № 114550 от 21.12.2009 г.	образовании», 36 часов, ФГБОУ ВОКазанский ГАВМ, г. Казань		
КАФЕДРА МЕХАНИЗАЦИИ ИМЕНИ Н.А. САФИУЛЛИНА								
1	Каюмов Рубин Расихович	Штатный	Должность – доцент, к.биол.н., Ученое звание доцент	«Безопасность жизнедеятельности»	Высшее, специалитет, по специальности Зоотехния, квалификация зооинженер. Диплом с отличием ДВС 1251302 от 29.05.2003 года Казанской государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана. Диплом кандидата наук серия ДКН № 078066, 2009. Аттестат доцента по кафедре механизации ДЦ № 057088 от 31.12.2013 г.	Диплом о профессиональной переподготовке ПП №0072006 от 30.06.2018, по программе « Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве» на ведение профессиональной деятельности в сфере механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства, 526 часов, ФГБОУ ВО Казанский ГАУ; Диплом о профессиональной переподготовке	19	19

						162405692816 ПП.5-06-2017 от 22.12.2017 г., по программе « Управление охраной труда. Техносферная безопасность» на ведение профессиональной деятельности в сфере охраны труда, 250 часов, МАОТ; Диплом о профессиональной переподготовке ПП-I № 446008 от 2009 года, регистрационный номер 2432 по программе «Педагогика высшей школы» в центре подготовки и повышения квалификации преподавателей вузов «Казанского государственного технологического университета»; В декабре 2014 г. обучение правилам и навыкам оказания первой доврачебной помощи в УМЦ «МАОТ»; С 25.11 по 5.12 2016 г.		

						в ФГБНУ «ФЦТРБ-ВНИВИ» по программе «Современные системы испытания и контроля качества продукции животного и растительного происхождения» Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации №202 от 15.04.2019, «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана», г. Казань.		
КАФЕДРА МИКРОБИОЛОГИИ, ВИРУСОЛОГИИ И ИММУНОЛОГИИ								
1	Нургалиев Фарит Муллагали-евич	Штатный	Должность – доцент, к.вет.н., Ученое звание доцент	«Микробиоло-гия», «Вирусология», «Биотехнология»	Высшее, специалитет, по специальности Ветеринария, квалификация ветеринарный врач, Диплом с отличием ДВС 1251331 от 24.06.2003	1.Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации № 213, 2019, по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и	13	13

					Казанской государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана, Диплом кандидата наук серия ДКН № 022245, 2007. Аттестат доцента серия ДЦ № 055853, 2013	образовании», 36 часов, в ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана» 2.Удостоверение о повышении квалификации, рег. № 6363-19, 2019 по программе «Актуальные вопросы антикоррупционной политики», 72 часа в ФГБОУ ВО «Казанский государственный энергетический университет»		
КАФЕДРА ОРГАНИЗАЦИИ ВЕТЕРИНАРНОГО ДЕЛА								
1	Васильев Михаил Николаевич	Штатный	Должность - доцент, д.вет.н., Ученое звание доцент	«Организация государственного ветеринарного надзора»	Высшее, диплом с отличием БВС 0939016 от 25.06.2002., Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана по специальности «Ветеринария», квалификация «Ветеринарный	1.Удостоверение о повышении квалификации ФГБОУ ДПО «Татарстанский институт переподготовки кадров агробизнеса», Казань, РТ, №2019-302, 04.03.2019. – 15.03.2019. ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана», Казань, РТ,	16	13

					врач». Диплом кандидата ветеринарных наук серия КТ № 173827 от 03.03.2006. Диплом доктора ветеринарных наук серия ДОК №000263 от 07.05.2019. Аттестат доцента по кафедре организации ветеринарного дела серия ДЦ №050779 от 10.06.2013.	№214, 25.03.2019. – 29.03.2019.		
2	Трофимова Елена Николаевна	Штатный	Должность, доцент, д.вет.н., Ученоезвание доцент	«Деонтология»	Высшее, диплом с отличием БВС №0938428 от 23.06.2001., Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана по специальности «Ветеринария», квалификация «Ветеринарный врач». Диплом кандидата ветеринарных наук серия КТ № 150319 от 6.05.2005.	1. Удостоверение о повышении квалификации ФГБОУ ДПО «Татарстанский институт переподготовки кадров агробизнеса», Казань, РТ, №2019-303, 04.03.2019. – 15.03.2019. 2. Удостоверение о повышении квалификации ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана», Казань, РТ, №193, 18.03.2019. – 22.03.2019.	18	18

					Аттестат доцента по кафедре организации ветеринарного дела серия ДЦ №056254 от 30.12.2013. Диплом доктора ветеринарных наук Серия ДДН №024348 от 28.02.2013.			
3	Домолазов Сергей Михайлович	Штатный	Должность - старший преподаватель, к.вет.н., Ученое звание отсутствует	«История ветеринарии»	Высшее, диплом с отличием ВСВ 0624581 от 28.06.2006., Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана по специальности «Ветеринария», квалификация «Ветеринарный врач». Диплом кандидата ветеринарных наук серия ДКН № 109744 от 14.05.2010. .	1. Удостоверение о повышении квалификации: ФГБОУ ДПОС «Татарстанский институт переподготовки кадров агробизнеса», Казань, РТ, №162404660321, рег. №72-511, 24.04.2017. – 05.05.2017. 2. ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана», Казань, РТ, №233, 15.04.2019. – 19.04.2019.	15	12
КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ ЖИВОТНОВОДСТВА И ЗООГИГИЕНЫ								
1	Софронов	Штатный	Должность-	«Гигиена	Высшее,	1.Удостоверение о	48	20

	Владимир Георгиевич		заведующий кафедрой, д.вет.н., Ученое звание профессор	животных»	специалитет, по специальности «Ветеринария», квалификация ветеринарный врач Диплом серия Щ № 724725 от 22.06.1970 выдан Казанским ветеринарным институтом им. Н.Э.Баумана, Диплом кандидата наук серия ВТ 000224 от 7.06.1976 г. Диплом доктора наук серия ДК002307 от 23.06.1995г. Аттестат профессора серия ПР № 003068 от 20.12.2000 г	повышении квалификации ПК №0260008, 2018 г. по программе «Агрометеорология», 250 часов, ФГБОУ ВО «Казанский государственный аграрный университет» 2.Удостоверение о повышении квалификации № 697/16, 2016, по программе «Способы введения животноводства и принципы ветеринарной защиты в зонах загрязнения экотоксикантов», 72 часа, ФГБНУ «Федеральный центр токсикологической, радиационной и биологической безопасности», свидетельство №697/16, 2016 г. 3.Удостоверение о повышении квалификации №052, 2016 по программе «Информационно-коммуникационные		

						технологии», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ		
3	Асрутдинова РезиляАхметовна	Штатный	Должность - профессор, д.вет.н., Ученое звание профессор	Гигиена животных	Высшее, специалитет, по специальности «Ветеринария», квалификация ветеринарный врач, Диплом серия ЗВ № 709480 от 30.06.1984 выдан Казанским ордена Ленина ветеринарным институтом им. Н.Э.Баумана, Диплом доктора наук серия ДДН 016214 от 04.03.2011г. Аттестат профессора по специальности « Ветеринарная санитария, экология, зоогигиена, ветеринарно-санитарная экспертиза», серия ЗПР № 001392 от 25.04.2018 г.	1.Удостоверение о повышении квалификации № 795/17, 2017г. по теме «Токсикологические исследования объектов ветеринарного надзора», 72 часа, ФГБНУ «Федеральный центр токсикологической, радиационной и биологической безопасности 2.Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации № 074, 2016г., по программе «Информационно-коммуникационные технологии», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ 3.Удостоверение о повышении квалификации 162404376840, № ПК-2084-2016, 2016 г., по программе дополнительного	32	24

						профессионального образования «Стратегии обеспечения качества образования», 24 часа, в Казанском инновационном университете имени В.Г. Тимирясова		
4	Данилова Надежда Ивановна	Штатный	Должность – профессор, д.биол.н, Ученое звание доцент	Гигиена животных	Высшее, специалитет, по специальности «Зоотехния», квалификация зооинженер, диплом с отличием Г-1 № 384400. Диплом кандидата наук серии КД №049069 от 18.12.1991 г. Диплом доктора наук серии ДДН №012621 от 5.02.2010.	1.Удостоверение о повышении квалификации по программе «Методы исследований и контроля факторов (химических) производственной среды в животноводческом помещении и оценки их результатов ФГБНУ «Федеральный центр токсикологической, радиационной и биологической безопасности», свидетельство №592/15, 2015 г.; 2.Удостоверение о повышении квалификации по программе «Информационно - коммуникационные технологии» в ФГБОУ ВО «Казанская	34	23

						государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана», свидетельство №076, 2016 г.;		
5	Баранов Владимир Андреевич	Штатный	Должность – доцент, к. вет. н., Ученое звание доцент.	Гигиена животных	Высшее, специалитет, по специальности «Ветеринария», квалификация ветеринарный врач, Диплом с отличием серия ЛВ № 306325 от 14.06.1988 выдан Ставропольским ордена Трудового Красного Знамени сельскохозяйственным институтом. Диплом кандидата наук серия КД 081281 от 24.05.1993г. Аттестат доцента серия ДЦ № 009641 от 28.03.2001 г.	1.Удостоверение о повышении квалификации № 975/18, 2018, по программе «Инновационные технологии производства и оценки продуктов животноводства», 72 часа, ФГБНУ «Федеральный центр токсикологической, радиационной и биологической безопасности». 2.Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации № 079, 2016, по программе «Информационно-коммуникационные технологии», 36 часов,ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ имени Н.Э.Баумана»; 3.Удостоверение о повышении квалификации № 15135,	34	31

						2015, по программе «Зоотехния» по проблеме «Инновационные технологии производства продукции кролиководства», 72 часа, ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА.		
6	Кузнецова Елена Леонидовна	Штатный	Должность – доцент, к. вет. н., Ученое звание доцент.	«Гигиена животных»	Высшее, специалитет, по специальности «Ветеринария», квалификация ветеринарный врач, Диплом серия ПВ № 339935 от 20.06.1991 выдан Казанским ордена Ленина ветеринарным институтом им. Н.Э.Баумана, Диплом кандидата наук серия КТ 064455 от 12.11.2001г. Аттестат доцента серия ДЦ № 013552 от 19.12.2007 г	1.Удостоверение о повышении квалификации ПК №0260010, 2018 г. по программе «Агрометеорология», 250 часов, ФГБОУ ВО «Казанский государственный аграрный университет» 2.Удостоверение о повышении квалификации №075, 2016 по программе «Информационно-коммуникационные технологии», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ	27	21
КАФЕДРА ТЕРАПИИ И КЛИНИЧЕСКОЙ ДИАГНОСТИКИ С РЕНТГЕНОЛОГИЕЙ								
1	Грачева Ольга Анатольевна	Штатный	Зав. кафедрой, к.вет.н., Ученое звание	«Внутренние незаразные болезни	Высшее, диплом по специальности Ветеринария,	1.Удостоверение о повышении квалификации №	25	25

			доцент	животных»	квалификация - Ветеринарный врач Диплом о высшем образовании УВ № 514266 от 1.07.1994 г; Диплом кандидата наук КТ №036034, от 3.10.97; Аттестат доцента серия ДЦ № 034119 от 15.12.2010	640400013032 от 5.04.2019, 72 ч «Разработка и внедрение инновационных технологий в диагностику, профилактику и лечение незаразных болезней животных»» ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И.Вавилова», 2.Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации рег. номер 253 по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании» в ФГБОУ ВО Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана с 22апреля по 26апреля 2019 года в объеме 36 ч		
2	Амиров Дамир Рауфович	штатный	Должность – доцент, к.вет.н.,	«Клиническая диагностика»	Высшее, диплом по специальности ветеринария,	1. Удостоверение о повышении квалификации № 119/23	25	25

			Ученое звание доцент		квалификация ветеринарный врач: диплом о высшем образовании - серия УВ № 52084 от 04.06.1993; Диплом кандидата ветеринарных наук - серия КТ № 005745, от 03.09.1999; Аттестат доцента по кафедре терапии и клинической диагностики с рентгенологией - серия ДЦ № 035004 от 16.02.2011.	от 11.06.2015 г. в АНО «ГНВЦ «Протон» (г.Казань) по программе «Радиационная безопасность при работе с источниками ИИ в медицине»- 72ч. 2. Удостоверение о повышении квалификации № 121 от 07.10.2016, по программе «Информационно – коммуникационные технологии», в ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана» - 36 ч. 3. Удостоверение о краткосрочномповы-шении квалификации № 814/18 от 09.02.2018 в ФГБНУ «ФЦТРБ ВНИВИ» по программе «Токсикологические исследования объектов ветеринарного надзора»- 72ч. 4. Удостоверение о повышении квалификации № 299 от 24.05.2019, по программе		

						«Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», в ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана» - 36 ч.		
3	Шагеева Альфия Рашитовна	штатный	Должность - доцент к.вет.н., Ученое звание отсутствует	«Диагностика болезней животных», «Инструментальные методы диагностики»	Высшее, диплом по специальности Ветеринария, квалификация - Ветеринарный врач 1.Диплом о высшем образовании ЭВ № 345115 от 28.06.1995.г; Диплом кандидата наук КТ №057212, от 2.04.1999 г.	1.Удостоверение о повышении квалификации № 640400013035 от 5.04.2019, 72 ч «Разработка и внедрение инновационных технологий в диагностику, профилактику и лечение незаразных болезней животных»» ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И.Вавилова», 2.Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации рег. номер 234 по программе «Использование компьютерной техники и	24	20

						информационных технологий в науке и образовании» в ФГБОУ ВО Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана с 15апреля по 19апреля 2019 года в объеме 36 ч		
4	Тамимдаров Булат Фаридович	штатный	Должность доцент, к.вет.н., Ученое звание отсутствует	«Клиническая диагностика»	Высшее, диплом по специальности Ветеринария, квалификация - Ветеринарный врач 1.Диплом о высшем образовании БВС № 0939036 от 25.06.2002 г; 2.Диплом профессиональной переподготовке по программе Педагогика высшей школы ПП-1 № 446022 от 17.12.2009 г. Диплом кандидата наук КТ №169789, от 20.01.2006 г.	1. Удостоверение о повышении квалификации № 742401055468 от 28.11.2014, по программе «Актуальные вопросы преподавания и методического обеспечения дисциплин по профилю «Ветеринария»: терапии, клинической диагностики с рентгенологией при уровневой системе обучения в ВУЗе», в ФГБОУ ВПО «Уральская государственная академия ветеринарной медицины» - 72 ч. 2. Удостоверение о повышении квалификации № 119/24	15	14

						от 11.06.2015 г. в АНО «ГНВЦ «Протон» (г.Казань) по программе «Радиационная безопасность при работе с источниками ИИ в медицине»- 72ч. 3. Удостоверение о повышении квалификации № 125 от 07.10.2016, по программе «Информационно – коммуникационные технологии», в ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана» - 36 ч.» 4. Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации № 815/18 от 09.02.2018 в ФГБНУ «ФЦТРБ ВНИВИ» по программе «Токсикологические исследования объектов ветеринарного надзора»- 72ч. 5. Удостоверение о повышении квалификации №		

						770400231637 от 19.03.2019, в Союзе «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»(г.Москва), по программе «Подготовка и проведение регионального чемпионата по стандартам Ворлдскиллс Россия» (углубленный уровень)» - 40 ч. 6. Удостоверение о повышении квалификации № 215 от 29.03.2019, по программе«Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», в ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана» - 36 ч.		
5	Гасанов Ализаде Солтаноглы	штатный	Должность – доцент, д. биол.н., Ученое звание доцент	«Внутренние незаразные болезни животных»	Высшее, диплом по специальности Ветеринария, квалификация Ветеринарный врач	1. Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации рег. номер 123 по программе	32	24

					1.Диплом о высшем образовании РВ № 036664 от 29.06.1989 г. 2. Диплом кандидата наукКн №005943 от 18.04.1994 г. 3. Диплом доктора биологический наук Серия ДДН № 004544 от 06.07.2007 г. 4. Аттестат доцента Серия ДЦ №039212 от 20.04.2011 г.	«Информационно-коммуникационные технологии» в ФГБОУ ВО Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана с 3 октября по 7 октября 2016 года в объеме 36 ч 2. Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации рег. номер 796/17 по программе «Токсикологические исследования объектов ветеринарного надзора» в ФГБУ «Федеральный центр токсикологической, радиационной и биологической безопасности» в объеме 72 часов 3 октября по 18.09.2017-29.09.2017 года в объеме 72 ч 3. Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации рег. номер 273 по программе «Использование		

						компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании» в ФГБОУ ВО Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана с 13 мая по 17 мая2016 года в объеме 36 ч		
6	Зухрабова Зульфия Мирзабеков-на	штатный	Должность - доцент, к.вет.н., Ученое звание отсутствует	«Внутренние незаразные болезни животных»	Высшее, диплом по специальности «Ветеринария», квалификация «Ветеринарный врач». Диплом о высшем образовании БВС 0956464 от 30.06.1999 г., Диплом кандидата наук серия ДКН № 090965 от 11.09.2009 г.	1.Удостоверение о повышении квалификации рег. номер №1086 от 29.05.2015 г. по программе «Обучение работе в подсистемах «Меркурий ГВЭ» и «Меркурий ХС» ФГИС «Меркурий» в ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имениимени Н.Э.Баумана» в объеме 72 ч. 2.Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации рег. номер 127 от 28.10.19 г. по программе «Информационно-	20	20

						коммуникационные технологии» в ФГБОУ ВО Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана года в объеме 36 ч 3. Удостоверение о повышении квалификации от 08.12.2017 г. рег. номер 813/17 по программе «Болезни конечностей высокопродуктивных молочных коров, методы их профилактики и лечения» в объеме 72 ч. 4. Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации рег. номер 254 от 26.04.19 г. по программе «Информационно-коммуникационные технологии» в ФГБОУ ВО Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана года в объеме 36 ч		

КАФЕДРА ФАРМАКОЛОГИИ, ТОКСИКОЛОГИИ И РАДИОБИОЛОГИИ								
1	Медетханов Фазил Акберович	Штатный	Должность – Зав. кафедрой, д. биол. н., Ученое звание доцент	«Фармаколо-гия», «Токсиколо-гия»	Высшее, диплом с отличием А-1 ЛВ№306273 от 02.07.1988г «Ставропольского ордена Трудового Красного Знамени сельскохозяйственн ый институт» по специальности ветеринарный врач». Диплом кандидата ветеринарных наук серияКн № 005951 от 03.06.1994 г. Диплом доктора биологических наук серия ДНД №001544, 2015г. Аттестат доцента серия ДЦ №009644, 2001г.	1. Удостоверение о повышении квалификации ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана» по программе «Информационно-коммуникационные технологии» - 36 часов, с 24.10.2016 по 28.10.2016г. Регистрационный номер - №131 2. Удостоверение о повышении квалификации ФГБНУ «Федеральный центр токсикологической, радиационной и биологической безопасности», по программе «Диагностика, лечение и профилактика отравлений животных». Казань, РТ, №950/18 21.05.2018-01.06.2018 3. Удостоверение о повышении	39	30

						квалификации ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана» по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», Казань, РТ, №275 13.05.2019-17.05.2019		
2	Муллакаева Людмила Анатольевна	Штатный	Должность – доцент, к.в.н., Ученое звание доцент	«Фармакология» «Токсикология»	Высшее, диплом А-1 №17552, 01.06.1985, «Казанский ордена Ленина ветеринарный институт имени Н.Э.Баумана», по специальности «Ветеринария». Диплом кандидата наук серия КД №044509, 1991г. Аттестат доцента серия ДЦ №016612, 2002г.	1.Удостоверение о повышении квалификации ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана» по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», Казань, РТ, №301 20.05.2019-24.05.2019 2.Удостоверение о повышении квалификации ФГБНУ	34	31

						«Федеральный центр токсикологической, радиационной и биологической безопасности», Казань, РТ, №794/17 18.09.2017-29.09.2017		
3	Хайруллин Дамир Даниялович	Штатный	Должность – доцент, к.б.н., Ученое звание доцент	«Фармакология» «Токсикология»	Высшее, диплом ВСВ 0630928, от 1.07.2005, «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана», по специальности «Ветеринарный врач». Диплом кандидата наук серия ДКН №081308, 2009 Диплом доцента серия ЗДЦ №012852, 2018	1. Удостоверение о повышении квалификации ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ, Ульяновск, №27.05.2019-07.06.2019 2. удостоверение о повышении квалификации ФГБНУ «Федеральный центр токсикологической, радиационной и биологической безопасности», Казань, РТ №699/16 20.10.2016-29.10.2016 Повышение квалификации ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана» Казань, РТ №267 22.04.2019-26.04.2019	13	10
4	Овсянников	Штатный	Должность –		Высшее, диплом	1. Удостоверение о	13	10

	Александр Петрович		доцент кафедры фармакологии, токсикологии и радиобиологии, к.б.н., без ученого звания	«Фармакология» «Токсикология»	ВСВ 0628323, от 1.07.2005, «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана», по специальности «Ветеринарный врач». Диплом кандидата биологических наук, серия ДКН №118670, 2010	повышении квалификации ГАОУ ДПО «Институт развития образования Республики Татарстан», Казань, РТ. №ИРО_00083_ВО 06.02.2017-10.02.2017 2. Удостоверение о повышении квалификации ВГБОУ ВО Ульяновский ГАУ, Ульяновск №180580 17.06.2019-28.06.2019 3. Удостоверение о повышении квалификации ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана», Казань, РТ №217 25.03.2019-29.03.2019 4. Удостоверение о повышении квалификации ФГБНУ «Федеральный центр токсикологической, радиационной и биологической безопасности» Казань, РТ №700/16 20.10.2016-		

						29.10.2016		
5	Гилемханов Марат Ильдархано-вич	Штатный	Должность – доцент, к.б.н.,	«Радиобиология»	Высшее, диплом БВС 0956484, от 24.05.2000 «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана», по специальности «Зоотехния». Диплом кандидата биологических наук, серия ДКН №106959, 2010г.	1.Удостоверение о повышении квалификации ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана», Казань, РТ, №196 18.03.2019-22.03.2019 2. Удостоверение о повышении квалификации ФГБНУ «Федеральный центр токсикологической, радиационной и биологической безопасности», Казань, РТ, №800/17 18.09.2017-29.09.2017	29	20
КАФЕДРА ФИЗВОСПИТАНИЯ								
1	Вахитов Илдар Хатыбович	Штатный	Должность - профессор, д.б.н.., Ученое звание профессор	«Физическая культура»	Высшее, специалитет. Специальность: физическое воспитание, квалификация: учитель физической культуры. Диплом Г1 № 432006 от 13.06.1984 Казанский	1.Удостоверение о повышении квалификации дополнительной профессиональной программе "Актуальные проблемы современной физиологии" (ГБОУ ВПО Казанский ГМУ Минздрава России) 31.01.2016-05.02.2016	32	28

					государственный педагогический институт. Диплом доктора наук: серия ДК № 026652 от 1 июля 2005 г. Аттестат профессора: серия ПР № 004057 от 16 апреля 2008 г.	2.Удостоверение о повышении квалификации «Информационно - коммуникационные технологии» (ФГБОУ ВО "Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана")24.10.2016 -28.10.2016 3. Удостоверение о повышении квалификации «Информационная компетентность преподавателя в области применения IT в учебном процессе университета» (КФУ, Россия, Казань) 19.04.2018		
2	Миндубаев Анис Магсумович	Штатный	Должность - преподаватель, без ученой степени и звания	«Физическая культура»	Высшее, специалитет. Специальность: начальная военная подготовка и физическая культура, квалификация: преподаватель начальной военной подготовки и физкультуры.	1. Удостоверение о повышении квалификации «Совершенствование ключевых компетенций учителя физической культуры в условиях реализации ФГОС» (ПМЦПКиППРО, КФУ) 11.03.19 по 29.03.19	28	28

					Диплом ТВ № 033666 от 24 июня 1991, Казанский государственный педагогический институт.			
3	Эмирусайи-нов БекирИбраги мович	Штатный	Должность - преподаватель, без ученой степени и звания	«Физическая культура»	Высшее, специалитет. Специальность: физическая культура и спорт, квалификация: преподаватель-тренер по тяжелой атлетике Диплом РВ № 871463 От 26 июня 1991 г., Узбекский государственный институт физической культуры	1.Удостоверение о повышении квалификации «Информационно-коммуникативные технологии в высшем образовании» (ФГБОУ ВО «КНИТУ») 15.11.17 по 31.01.18	34	34
КАФЕДРА ФИЗИОЛОГИИ И ПАТОЛОГИЧЕСКОЙ ФИЗИОЛОГИИ								
1	Каримова РуфияГабдель хаевна	штатный	Должность – заведующая кафедрой, д. биол. н., Ученое звание профессор	«Основы физиологии»	Высшее, диплом с отличием серия АВС №0017730 от 30.06.1999 Казанской государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана по	1.Удостоверение повышения квалификации № У93-089 ПК от 08.02.2017 «Работа в электронной информационно-образовательной среде ВУЗа», Центр дополнительного образования ФГБОУ ВО	16	16

					специальности Ветеринария, квалификация Ветеринарный врач Диплом кандидата наук серия КТ №106649 от 1.07.2003 Аттестат доцента серия ДЦ №022399 от 18.02.2009 Диплом доктора наук серия ДДН №017953 от 21.10.2011 Аттестат профессора, серия ЗПР от 15.06 2018	«Поволжская государственная академия физической культуры, спорта и туризма», г. Казань 2.Удостоверение повышения квалификации №У94-089 ПК от 09.02.2017 «Организация работы по обеспечению доступности образовательных услуг для лиц с ограниченными возможностями здоровья», Центр дополнительного образования ФГБОУ ВО «Поволжская государственная академия физической культуры, спорта и туризма», г. Казань 3.Удостоверение повышения квалификации ПК №0215384 от 19.11.2018 «Физиология и этология животных», ФГБОУ ВО Пензенский государственный аграрный университет, г.		

						Пенза 4.Удостоверение повышения квалификации №300, от 2019 года, «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань.		
2	Шаламова Гузель Геннадьевна	штатный	Должность – старший преподаватель, к.вет. н., Ученое звание отсутствует	«Методы научных исследований»	Высшее, диплом с отличием серия БВС №0227936 от 23.06.2001 Казанской государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана по специальности Ветеринария, квалификации Ветеринарный врач. Диплом кандидата наук серия КТ №146857, 2005.	1. Удостоверение повышения квалификации № 733/17 от 17.02.2017 «Биохимические основы влияния биологически активных препаратов на резистентность животных», ФГБНУ «ФЦТРБ». Г. Казань 2.Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации № 235 от 2019 года, «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», ФГБОУ ВО Казанская	17	17

						государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана, г. Казань.		
3	Гирфанов Айдар Ильдарович	штатный	Должность – доцент, к. вет. н, Ученое звание отсутствует	«Патологическая физиология»	Высшее, диплом с отличием ВСА № 0419506 от 30 июня 2008 года, ФГОУ ВПО Казанской государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана, по специальности «Ветеринария», квалификация Ветеринарный врач. Диплом кандидата наук серия ДКН № 159902, 2012.	1.Удостоверение повышения квалификации № 799/17 от 29.09.2017 года по программе: «Трансмиссионная электронная микроскопия в биологии и ветеринарии» ФГБНУ «ФЦТРБ-ВНИВИ». Г. Казань 2.Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации № 216 от 2019 года, «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», ФГБОУ ВО Казанская государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана, г. Казань.	7	7
КАФЕДРА ФИЛОСОФИИ, ИСТОРИИ								
1	ХачатрянАга	Штатный	Заведующий	«Философия»	Высшее, диплом Р	1.Удостоверение о	54	54

	сиАванесович		кафедрой философии и истории. д.филос.н., Ученое звание-профессор		№ 129156 «Азарбайджанский Государственный Педагогический Институт им. В.И. Ленина», по специальности армянского языка, литературы и истории; Диплом кандидата философских наук МФС № 003700,1971.г; Аттестат доцента по кафедре философии, МДЦ № 090945,1975.г; Диплом доктора наук ФС № 000601,1983.г; Аттестат профессора ПР № 004844,1990.г.	краткосрочном повышении квалификации ФБГОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э.Баумана», регистрационный номер 311,г.Казань 20 мая 2019 г; Удостоверение о повышении квалификации КФУ УПК 062234,регистрационный номер УПК-94-000094/2017,г.Казань 13 апреля 2017г.		
2	Шафигуллин Василий Абдулович	Штатный	Должность – доцент, без ученой степени и звания	«История», «Политология и социология», «Психология и педагогика»	Высшее, диплом ТВ-1 № 160614 Киевский государственный университет им. Т.Г Шевченко, по специальности история КПСС, г.Киев 1989 г.	1.Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э.Баумана»,	40	30

						регистрационный номер 037,г. Казань 2016 г. 2.Удостоверение о повышении квалификации ФГБОУ ВО «КНИТУ», по дополнительной профессиональной программе «Педагогическое мастерство преподавателей высшей школы», № 066023,регистрационный номер 11423,г. Казань 29 октября 2016 г. 3.Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э.Баумана», по программе «Информационно-коммуникационные технологии, регистрационный номер 175, г. Казань 2017 г. 4.Удостоверение о краткосрочном		

						повышении квалификации ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана, по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании»,регистрационный номер 206,г. Казань 2019г.		
3	Хачатрян Эллада Агасиева	Штатный	Должность - старший преподаватель, без ученой степени и звания	«Философия», «Политология и социология»	Диплом с отличием, Армянский государственный педагогический институт им. Х. Абовяна, по специальности история и правоведения,	1.Удостоверение о повышении квалификации, ФГБОУ ВО «КНИТУ» ,по дополнительной профессиональной программе «Педагогическое мастерство преподавателей высшей школы», № 066022, регистрационный номер 11422, г. Казань 29 октября 2016г. 2.Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации , ФГБОУ ВО «Казанская	18	11

						государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э.Баумана», по программе « Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», регистрационный номер 283,г. Казань 2019г.		
4	Бибалаева Любовь Николаевна	Штатный	Должность – преподаватель, без ученой степени и звания	«История»	Диплом МО № 075669, Казанский государственный педагогический университет, по специальности история, присвоена квалификация учитель истории и истории религии, регистрационный номер 12, г. Казань 16 июня 1996г.		23	11
КАФЕДРА ХИРУРГИИ, АКУШЕРСТВА И ПАТОЛОГИИ МЕЛКИХ ЖИВОТНЫХ								
1	Шоркина Ольга Ильинична	Штатный	Должность – старший преподаватель , к.вет.н, Ученое звание отсутствует	«Лечебное дело»	Высшее, Диплом ЦВ №520150, 28.06.1993 Казанский ветеринарный институт	1.Удостоверение о повышении квалификации ФГБНУ «Федеральный центр токсикологической, радиационной и	24	24

					им.Н.Э.Баумана, по специальности «Ветеринария». Диплом кандидата ветеринарных наук Кт №037541 От 31 октября 1997 г.	биологической безопасности» по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании» Казань,РТ, 15-19.04.2017 № 802/17 от 29.09.17г 2. Удостоверение о повышении квалификации ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана по программе «Информационно-коммуникационные технологии» 3.10.2016-7.10.2016 3. Удостоверение о повышении квалификации ФГБНУ «Федеральный центр токсикологической, радиационной и биологической безопасности» по программе «Болезни		

						конечностей высокопродуктивных молочных коров, методы их профилактики и лечения» Казань, РТ, 15-18.09.2017№ 802/17		
2	Шакирова Фаина Владимиров-на	Штатный	Должность – профессор, д.вет.н., Ученое звание доцент	«Лечебное дело»	Высшее, специалитет, по специальности Ветеринария, квалификация ветеринарный врач. Диплом ДВС 0667610 от 26.06.2000 года Казанской государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана. Диплом доктора наук серия ДДН № 017948, 2011. Аттестат доцента по специальности «Ветеринарная хирургия» ЗДЦ № 009802 от 16.11.2017 г	1.Удостоверение о повышении квалификации 732406756520 (Регистрационный номер 180396, Ульяновск). ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ «Современные эффективные методы лечения и профилактики хирургических заболеваний животных», 72 часа, 27 мая-7 июня 2019г. 2.Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации (№257) ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана» 22-26 апреля, 2019г. «Использование компьютерной техники и информационных	19	19

						технологий в науке и образовании», 36 ч.		
3	Курбанов Рифат Замалович	штатный	Должность-профессор, д.вет.н., Ученое звание профессор	«Лечебное дело»	Высшее, диплом №658106, от 1 июля 1974г; Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана, по специальности Ветеринария, квалификация ветеринарный врач. Диплом кандидата наук серия ВТ № 001440 от 3 июля 1985 г.. Диплом доктора наук серия ДТ № 010035 от 20 сентября 1991 г.. Аттестат профессора ПР №003257 от29.09.1994, по специальности «Ветеринарное акушерство и биотехника репродукции животных».	1.Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации рег. номер 315 по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании» в ФГБОУ ВО Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана с 20 мая по 20 мая 2019 года.	36	35
4	Сергеев Михаил	Штатный	Должность – старший	«Ветеринарное акушерство»	Высшее, диплом с отличием серия	1.Удостоверение о краткосрочном	15	12

	Анатольевич		преподаватель, к.вет.н., Ученое звание отсутствует		ДВС № 1251337 Регистрационный номер 24210 от 01.07.2003 г. Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана , по специальности Ветеринария, Квалификация «Ветеринарный врач» Диплом кандидата наук серия ДКН № 047278, от 18 января 2008 года. № 1к/14	повышении квалификации № 8538 по программе «Инновации в системе ВПО», 72 часа ГОУ ВПО Казанский государственный технологический университет 2010 г. 2. Диплом о профессиональной переподготовке ПП№ 571299 «Педагогика высшей школы» Центр подготовки и повышения квалификации преподавателей ГОУ ВПО Казанский государственный технологический университет, 2010 г. 3. Удостоверение о повышении квалификации № 140124277, В-131 «Организация и управление ветеринарной службой» ФГБОУ ДПОС Российская академия кадрового обеспечения		

						агропромышленного комплекса, 72 часа, 2014 г. 4. Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации № 097 «Информационно-комуникационные технологии» ФГБОУ ВО Казанская государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана, 2016 г. 5. Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации № 720/16 «Ветеринарные технологии в свиноводстве», ФГБНУ Федеральный центр токсикологической, радиационной и биологической безопасности, 2016 г.		
5	Шамсутдинова НажияВагизовна	Штатный	Должность доцент, к. вет.н., Ученое звание доцент	«Лечебное дело»	Высшее, диплом с отличием ЦВ №520148 от 01.06.1993г. «Казанский ордена Ленина	1.Диплом о профессиональной переподготовке ПП № 571304, Центр подготовки и повышения квалификации	26	20

					ветеринарный институт имени Н.Э. Баумана», по специальности «Ветеринария» квалификация – ветеринарный врач Диплом кандидата наук серия КТ № 098015 от 06.06.2003 Аттестат доцента от 25.01.2019 №34/нк-2 Москва серия ЗДЦ № 019553	преподавателей ГОУ ВПО Казанский государственный технологический университет, по программе «Педагогика высшей школы», на ведение профессиональной деятельности в сфере высшего образования, Казань, 2010. 2. Удостоверение о повышении квалификации 19-23.09.2016 ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана» по программе «Информационно-коммуникационные технологии» 36 ч. Рег.номер 096 3. Удостоверение о повышении квалификации 15 -24.11.2016 ФГБНУ «Федеральный центр токсикологической, радиационной и биологической		

						безопасности» по программе «Отравления мелких животных солями тяжелых металлов (профилактика, диагностика и лечение)» в объеме 72 ч. Казань, № 721/16 4. Удостоверение о повышении квалификации 19.04-24.05.2017 Центр подготовки и повышения квалификации преподавателей ФГБОУ ВО «КНИТУ» по программе «Проблемы научно-исследовательской деятельности научно-педагогических работников» 72 ч. Казань. Рег.номер 3136 5.Удостоверение о повышении квалификации ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана» по программе «Использование		

						компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании» 36 ч. Рег.номер 198, 18-22.03.2019 6.Удостоверение о повышении квалификации ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ по программе «Внедрение инновационных технологий в диагностику, профилактику и лечение незаразных болезней животных» 72ч. Рег.номер 180395, 2.27.05.-07.06.2019		
6	Чурина Зоя Геннадьевна	Штатный	Должность – старший преподаватель к.вет.н., Ученое звание отсутствует	«Ветеринарное акушерство»	Высшее, диплом ДВС 1138563, от 23 июня 2001 г., рег. Номер 23524; Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана, по специальности Ветеринария, квалификация	1. Удостоверение о повышении квалификации по программе «Физико-химические методы анализа продукции животного происхождения» » в объеме 72 часа ФГБНУ ФЦТРБ 20 – 29 октября 2016г. 2. Удостоверение о повышении	19	15

					ветеринарный врач. Диплом кандидата наук серия КНД № 455/нк-10 от 21 июня 2018г.;	квалификации 732406756518 рег. номер 180394 по программе «Внедрение инновационных технологий в диагностику, профилактику и лечение незаразных болезней животных» в ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ с 27 мая по 7 июня 2019 года. 3. Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации рег. номер 303 по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании» в ФГБОУ ВО Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана с 13 мая по 17 мая 2019 года.		
КАФЕДРА ЭКОНОМИКИ, ОРГАНИЗАЦИИ И МЕНЕДЖМЕНТА								
1	Шагиева Альбина Хатыповна	Штатный	Должность – заведующий кафедрой, доцент, к.б.н.,	«Правоведение»	Высшее, диплом рег.номер 8568 от 07.06.2007 года НОУ Академия	1.Удостверение о повышении квалификации УПК 210300003893	38	9

			Ученое звание доцент		управления «ТИСБИ», квалификация «юрист». Диплом кандидата наук серия БЛ № 018053 от 03.06.1987 г. Аттестат доцента серия ЗДЦ № 007738 от 14.03.2017 г. Диплом ППК 139864 рег.номер 138/11 от 25.04.2011 г. квалификация «Преподаватель высшей школы» по направлению «Юриспруденция»	Регист.№1196/2347.18 от 18.10.2018г. по дополнительной профессиональной программе: «Современные образовательные технологии в высшей школе в условиях реализации ФГОС ВО» 72 часа; 2. Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации №227 от 29 марта 2019 г . по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана», г. Казань;		
2	Карпова Наталья Валентиновна	Штатный	Должность – доцент, к.в.н.,	«Экономическая теория», Экономика, организация в перерабатывающей	Высшее, диплом с отличием серия ТВ 544454 от 30.06.1992 Казанской государственной академии	1. Диплом о профессиональной переподготовке №162406882214 от 23 марта 2018 г. (с 22 января 2018 г. по 23	28	24

				промышленности»	ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана, по специальности Ветеринария, квалификация ветеринарный врач; Диплом кандидата ветеринарных наук серия КТ №023778 от 17.06.1996 г. №4.	марта 2018 г.) по программе «Экономика и организация сельского предпринимательства», 266 часов, ФГБОУ ДПО «Татарский институт переподготовки кадров агробизнеса», г. Казань. 2. Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации в том, что с 20.05.2019г. по 24.05.2019г. прошла краткосрочное обучение в ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании» в объеме 36 часов. Рег. номер 312, г. Казань.		
3	Вагазова Гульназ Ингелевна	Штатный	Должность – доцент, к.в.н., Ученое звание – доцент	«Основы маркетинга в перерабатывающей промышленности», «Информатика с основами биостатистики»	Высшее, диплом с отличием серия ДВС 1251310 от 24.06.2003 Казанской государственной академии ветеринарной медицины имени	1. Диплом о профессиональной переподготовке в ФГБОУ ДПО «ТИПКА» по программе «Менеджмент» 162408284611 Рег. №17-437 от 18.12.2018г.квалификаци	16	13

					Н.Э.Баумана, по специальности Ветеринария, квалификация ветеринарный врач; Диплом кандидата ветеринарных наук серия ДКН №019511 от 09.03.2007 г. №9к/23; Аттестат доцента по специальности «Экономика и управление народным хозяйством» серия ЗДЦ №007624 от 14 марта 2017г. №170/нк-2 Приказом министерства образования и науки РФ	я «Руководитель организации» 2. Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации №286 от 17 мая 2019 г . по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана», г. Казань; 3. Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации №180583 от 28 июня 2019 г. по программе «Информационные технологии в образовании», 72 часа, ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ, г. Казань;		
4	Макаров Андрей Сергеевич	штатный	Должность – доцент, к.вет.н., Ученое звание	«Информатика»	Высшее, диплом ДВС 1138532 от 23.06.2001 Казанской	1.Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации № 266 от	19	19

			доцент		государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана, по специальности Ветеринария, квалификация Ветеринарный врач. Диплом кандидата наук серия ДКН № 009439, от 03.11.2006; Аттестат доцента серия ЗДЦ № 008317 от 7.06.2017	26.04.2019 по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана», г. Казань;		
5	Ахметсафин Шамиль Шаукатович	внутренний совместитель	Должность – преподаватель, без ученой степени и звания	Правоведение	Диплом с отличием ДВС 1200327 , 28 апреля 2002 г. присуждена квалификация Юрист - по специальности «Юриспруденция» рег.№ 1771 от 15 мая 2002г. Татарский институт содействия бизнесу		20	20
КАФЕДРА ЭПИЗООТОЛОГИИ И ПАРАЗИТОЛОГИИ								
1	Ефимова Марина Анатольевна	Штатный	Должность – профессор, д.биол.н., Ученое звание	«Ветеринарная санитария»	Высшее, диплом ФВ № 112035, от 30.06.1994, «Казанский	1.Удостоверение о повышении квалификации ФГБУ «ФГБОУ ВО Казанская	25	25

			отсутствует		ветеринарный институт им. Н.Э. Баумана» по специальности: «Ветеринария»; Диплом кандидата наук серия кт № 018765, 2000г Диплом доктора наук серия ДНД № 000581, 2015г	ГАВМ им. Н.Э. Баумана» по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании» №220, 25.03.2019г – 29.03.2019г		
2	Латыпов Далис Гарипович	Штатный	Должность – профессор, д.в.н., Ученоезвание доцент	«Инфекцион-ныеболезни животных», «Ветеринарная санитария»	Высшее, диплом Ю №857868, от 23.07.1973, "Казанский ветеринарный институт им. Н.Э. Баумана", по специальности «Ветеринария». Диплом кандидата наук серия ВТ № 002194, 01.03.1989 Диплом доктора наук серия ДДН № 015134, 12.11.2010 Аттестат доцента серия ДЦ № 034180, от 16.02.2005	1.Удостоверение о повышение квалификации ФГБНУ «Федеральный центр токсикологической, радиационной и биологической безопасности», Казань, РТ, № 136 16.10.2017-27.10.2017. 2. Удостоверение о повышение квалификации ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ» , Казань, РТ, № 25.03.2019-29.03.2019	45	44
3	Трубкин Анатолий Иванович	Штатный	Должность – доцент, к. вет. н., ученое-доцент	«Инфекционны е болезни животных», «Ветеринарная	Высшее, диплом серия БВС 0956676 от 26.06.2000, рег. номер 23204,	1. Удостоверение о по повышении квалификации № 139 по программе	20	20

				санитария»	Казанской государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана, по специальности «Ветеринария» Диплом кандидата наук ДКН №009443, от 3.11.2006г Аттестат доцента ЗДЦ № 019327 от 25.01 2019г.	«Информационно – коммуникационные технологии» в ФГБОУ ВО Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана с 24 октября по 28 октября 2016 года. 36 часов. 2.Удостоверение о повышении квалификации № 964/18 по программе «Современные методы диагностики профилактики и меры борьбы при инфекционных болезнях животных» в ФГБНУ «Федеральный центр токсикологической, радиационной и биологической безопасности» с 8 октября по 19 октября 2018 года. 72 часов 3.Удостоверение о повышении квалификации №239 по программе «Использование компьютерной техники и		

						информационных технологий в науке и образовании» в ФГБОУ ВО Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана с 15 апреля по 19 апреля 2019 года. 36 часов.		
4	Тимербаева Разалия Рустамовна	Штатный	Должность – доцент, к.вет.н., Ученое звание отсутствует	«Паразитарные болезни»	Высшее, диплом ЭВ №343767, от 06.06.1995, "Уральский государственный институт ветеринарной медицины» по специальности «Ветеринария». Диплом кандидата наук серия КТ № 113972, 6.02.2004	1.Удостоверение о повышение квалификации: ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины » по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании» 22-26 апреля 2019 г.	24	23
5	Закиров Тагир Мунирович	Штатный	Должность – ассистент, к.вет.н., Ученое звание отсутствует	«Инфекционные болезни животных»	Высшее, диплом КВ №64137 от 11 июня 2013 г. Казанской государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана, по	1. Удостоверение о повышении квалификации Рег. №008 ГВН/24, 40 ч., от 16.06.17, 12-16 июня 2017 года в ФГБУ «ВГНКИ» по программе «Осуществление	4	1

					специальности «Ветеринария», квалификация Ветеринарный врач. Диплом кандидата наук серия КНД № 033440, от 7 июня 2017 г.	государственного ветеринарного надзора в современных условиях», г. Москва 2. Удостоверение о повышении квалификации Рег. №0003 ГВН, 48 ч., от 29.08.17, 21-29 августа 2017 года в ФГБУ «ВГНКИ» по программе «Осуществление государственного контроля в сфере обращения лекарственных средств для ветеринарного применения, лицензирование производства лекарственных средств и фармацевтической деятельности» г. Москва		

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

Справка

о материально-техническом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата

по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза(2019 - 2020 уч. год)

Индекс	**Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом**	**Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы**	**Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы**	**Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа**
Б1.Б	**Базоваячасть**			
Б1.Б.1	Иностранный язык	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд.229** (по	**Аудитория 229** оборудована учебной мебелью: столы ученические, стулья для обучающихся и для преподавателя на 19 посадочных мест; интерактивная доска Newline, магнитно-маркерная доска, доска ученическая, рабочие стенды по предмету. Шкаф, тумба выдвижная, словари и	Microsoft Windows 7 Home Basic OA Ci and GE OEM Software, кодпродукта: 00346-OEM-8992752-50013, бессрочная; Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная;

		паспорту № 229, площадь 39 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	справочники. Мультимедийное оборудование: компьютер портативный LenovoB5030, проектор UnicUC 68H, лингафонный кабинет Диалог М (16+1), колонки Sven(2 шт), аудимагнитола SoundmaxSM-2402.	СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд.257** (по паспорту № 257, площадь 34,5 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	**Аудитория 257** оборудована учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся и для преподавателя на 25 посадочных мест; Доска ученическая. Шкаф, тумба выдвижная, словари и справочники. Мультимедийное оборудование: мобильный тренажерный комплекс для изучения иностранного языка “Диалог”, компьютер DELL, комплект (проектор PT-LW25HE.экран настенный Ciassik), аудимагнитола SoundmaxSM-2402.	Microsoft Windows 7 Home Basic OA Ci and GE OEM Software, кодпродукта: 00346-OEM-8992752-50013, бессрочная; Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд.258** (по паспорту № 258, площадь 16,8 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	**Аудитория 258** оборудована учебной мебелью: столы ученические, стулья для обучающихся и для преподавателя на 11 посадочных мест; Магнитно-маркерная доска. Шкаф трехстворчатый. Мультимедийное оборудование: компьютер в комплекте (монитор AcerAL 1916 NB, процессор IntelPentiumDual-Core), аудимагнитола SoundmaxSM-2402.	Microsoft Windows 7 Home Basic OA Ci and GE OEM Software, кодпродукта: 00346-OEM-8992752-50013, бессрочная; Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной	**Аудитория 259**оборудована учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся и для преподавателя на 19 посадочных мест; интерактивная доска Panasonic, магнитно-маркерная доска. Стелаж, словари и справочники.	Microsoft Windows 7 Home Basic OA Ci and GE OEM Software, кодпродукта: 00346-OEM-8992752-50013, бессрочная; Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от

		аттестации: **ауд.259** (по паспорту № 259, площадь 33 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	Мультимедийное оборудование: ноутбук SamsungNP-R540, проектор SANYOPLS-WL-2500A, подвесной потолочный кабель VGA., колонки YakimaAN-808(2 шт), аудимагнитола SoundmaxSM-2402.	07.08.2007, бессрочная; СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации: ауд.**259А** (по паспорту № 259А, площадь 12,1 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	**Аудитория 259А** оборудована учебной мебелью: столы ученические одноместные, аудиторный стол, стулья для обучающихся и преподавателя на 12 посадочных мест. Магнитно-маркерная доска. Интерактивная доска MimioBoard. Шкаф, словари и справочники. Мультимедийное оборудование: Компьютер портативный LenovoB5030, проектор HitachiCP-EX251Nв комплекте с потолочным креплением и кабелем 15 метров. Колонки Dexp (2шт.), аудимагнитола Soundmax SM-2402.	Microsoft Windows 7 Home Basic OA Ci and GE OEM Software, кодпродукта: 00346-OEM-8992752-50013, бессрочная; Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 262** (по паспорту № 262, площадь 26,1 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	**Аудитория 262** оборудована учебной мебелью: столы ученические и 1 аудиторный, стулья для обучающихся и преподавателя на 13 посадочных мест. Доска ученическая. Шкаф, рабочие стенды по предмету, словари, справочники. Мультимедийное оборудование: Компьютер в комплекте (Монитор AcerAL 1916 NB, процессор IntelPentiumDual-Core), аудимагнитола Hyundai.	Microsoft Windows 7 Home Basic OA Ci and GE OEM Software, кодпродукта: 00346-OEM-8992752-50013, бессрочная; Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего	**Аудитория 310**оборудована учебной мебелью: столы ученические и 1 аудиторный, стулья для обучающихся на 26 посадочных места и для преподавателя на 1 посадочное место; 2 стеллажа; доска	

		контроля и промежуточной аттестации: **ауд.310** (по паспорту № 310, площадь 39,2 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	ученическая, рабочие стенды по предмету, словари, справочники.	
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.Б.2	История	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 307** , адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	**Аудитория №307** оборудована учебной мебелью: столы – 11 шт. стулья – 37 шт. для обучающихся; стол -1 шт., стул – 1 шт. для преподавателя; компьютеры персональные USN Business – 9 шт., телевизор Roisen C25r21j – 1шт., проектор переносной Beng MX520DLP3000Lm XGA-1шт.	**Компьютеры в №307ауд**. Microsoft Office Professional Plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007, бессрочная. MicrosoftWindowsVistaStarterOEMSoftwarекодпродукта 89571- OEM-7833601-40781, бессрочная MicrosoftWindowsVistaStarterOEMSoftwarекодпродукта 89571- OEM-7833601 – 40059, бессрочная. MicrosoftWindowsVistaStarterOEMSoftwarекодпродукта 89571- OEM-7833601-40061, бессрочная. Microsoft Windows Vista Starter OEM Software кодпродукта 89571-OEM- 7833601-40108, бессрочная. Microsoft Windows Vista Starter

				OEM Software кодпродукта 89571-OEM- 7833601-40114, бессрочная. Microsoft Windows Vista Starter OEM Software кодпродукта 89571-OEM- 7833601-40078, бессрочная. Microsoft Windows Vista Starter OEM Software кодпродукта 89571-OEM- 7833601-40120, бессрочная. Microsoft Windows Vista Starter OEM Software кодпродукта 89571-OEM- 7833601-40060, бессрочная.
		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 311**, адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	**Аудитория №311** оборудована учебной мебелью столы – 17 шт., стулья -32 шт., для обучающихся; стол – 1 шт. ,стул – 1 шт. для преподавателя; доска аудиторная – 1 шт.	
		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского и лекционного типов, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 320** , адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	**Аудитория № 320** оборудована учебной мебелью: столы – 17 шт., стулья -37 шт., для обучающихся; стол – 1 шт., стул – 1 шт. для преподавателя; доска аудиторная – 1 шт., интерактивная доска GOMOGWB70WC-70 16 10845737 – 1 шт. Компьютер CGP ,aser v193wv – 1 шт.	Компьютер:.MicrosoftOfficeWord 2007 .Версия 5.1 код продукта 76456-641-6093111-23140. Ноутбук - MicrosoftOffice 2007 с наклейки, код продукта 00192-481-257-961.
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: **Читальный зал** (3 эт., гл.зд.)	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. Читальный зал оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПСКонсультантПлюс. Договор

		(по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы 67 шт.и стулья на 136 посадочных мест).	№ Н-00011432 от 01.01.2019 г.
Б1.Б.3	Философия	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 307** , адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	**Аудитория №307** оборудована учебной мебелью: столы – 11 шт. стулья – 37 шт. для обучающихся; стол -1 шт., стул – 1 шт. для преподавателя; компьютеры персональные USN Business – 9 шт., телевизор Roisen C25r21j – 1шт., проектор переносной Beng MX520DLP3000Lm XGA-1шт.	**Компьютеры в №307ауд**. Microsoft Office Professional Plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007, бессрочная. MicrosoftWindowsVistaStarterOEMSoftwareкодпродукта 89571- OEM-7833601-40781, бессрочная MicrosoftWindowsVistaStarterOEMSoftwareкодпродукта 89571- OEM-7833601 – 40059, бессрочная. MicrosoftWindowsVistaStarterOEMSoftwareкодпродукта 89571- OEM-7833601-40061, бессрочная. Microsoft Windows Vista Starter OEM Software кодпродукта 89571-OEM- 7833601-40108, бессрочная. Microsoft Windows Vista Starter OEM Software кодпродукта 89571-OEM- 7833601-40114, бессрочная. Microsoft Windows Vista Starter OEM Software кодпродукта 89571-OEM- 7833601-40078, бессрочная. Microsoft Windows Vista Starter OEM Software кодпродукта 89571-OEM- 7833601-40120, бессрочная. Microsoft Windows Vista Starter OEM Software кодпродукта 89571-OEM- 7833601-40060, бессрочная.
		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, текущего	**Аудитория №311** оборудована учебной мебелью столы – 17 шт., стулья -32 шт., для обучающихся; стол – 1 шт. ,стул – 1 шт.	

		контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 311**, адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	для преподавателя; доска аудиторная – 1 шт.	
		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского и лекционного типов, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 320** , адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	**Аудитория № 320** оборудована учебной мебелью: столы – 17 шт., стулья -37 шт., для обучающихся; стол – 1 шт., стул – 1 шт. для преподавателя; доска аудиторная – 1 шт., интерактивная доска GOMOGWB70WC-70 16 10845737 – 1 шт. Компьютер CGP ,aser v193wv – 1 шт.	Компьютер:. MicrosoftOfficeWord 2007 .Версия 5.1 код продукта 76456-641-6093111-23140. Ноутбук - MicrosoftOffice 2007 с наклейки, код продукта 00192-481-257-961.
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: **Читальный зал** (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. Читальный зал оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы 67 шт.и стулья на 136 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПСКонсультантПлюс. Договор № Н-00011432 от 01.01.2019 г.
Б1.Б.4	Экономическая теория	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 150** (по паспорту № 7, площадь 53.0 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35	**150 аудитория** оборудована учебной мебелью: столы для обучающихся - 20, стульядля обучающихся - 37; стол и стул для преподавателя; доска, телевизор Panasonic, ноутбук Sony, обучающий стенд.	Операционная система Microsoft Windows (Сублицензионный договор Microsoft DreamSpark от 28.07.2016 № Tr000098912); MS Office 2010-2016 Standard (лицензионный договор от 08.11.2016 № 16/2189/Б) ОфисMicrosoft Office Professional Plus 2007 Лецензия 42558275 от 07.08.2007

				бессрочная
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 151**(по паспорту № 41, площадь 35.4 кв.м.),, адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35	**151 аудитория** оборудована учебной мебелью: столы для обучающихся - 11, стулья для обучающихся - 22; стол и стул для преподавателя; доска, интерактивная доска Newline, ноутбук Sony.	Операционная система Microsoft Windows (Сублицензионный договор Microsoft DreamSpark от 28.07.2016 № Tr000098912); MS Office 2010-2016 Standard (лицензионный договор от 08.11.2016 № 16/2189/Б) ОфисMicrosoft Office Professional Plus 2007 Лецензия 42558275 от 07.08.2007 бессрочная
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: **Читальный зал** (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. Читальный зал оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы 67 шт.и стулья на 136 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПСКонсультантПлюс. Договор № Н-00011432 от 01.01.2019 г.
Б1.Б.5	Политология	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестациигрупповых и индивидуальных консультаций: **ауд. 307** , адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	**Аудитория №307** оборудована учебной мебелью: столы – 11 шт. стулья – 37 шт. для обучающихся; стол -1 шт., стул – 1 шт. для преподавателя; компьютеры персональный USN Business – 9 шт., телевизор Roisen C25r21j – 1шт., проектор переносной Beng MX520DLP3000Lm XGA-1шт.	**Компьютеры в №307ауд**. Microsoft Office Professional Plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007, бессрочная. MicrosoftWindowsVistaStarterOEMSoftwarекодпродукта 89571- OEM-7833601-40781, бессрочная. MicrosoftWindowsVistaStarterOEMSoftwarекодпродукта 89571- OEM-7833601 – 40059, бессрочная. MicrosoftWindowsVistaStarterOEMSoftwarекодпродукта 89571- OEM-7833601-40061, бессрочная.

				MicrosoftWindowsVistaStarterOEMSoftwarекодпродукта 89571- OEM-7833601-40108, бессрочная. MicrosoftWindowsVistaStarterOEMSoftwarекодпродукта 89571- OEM-7833601-40114, бессрочная. MicrosoftWindowsVistaStarterOEMSoftwarекодпродукта 89571- OEM-7833601-40078, бессрочная. MicrosoftWindowsVistaStarterOEMSoftwarекодпродукта 89571- OEM-7833601-40120, бессрочная. MicrosoftWindowsVistaStarterOEMSoftwarекодпродукта 89571- OEM-7833601-40060, бессрочная.
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций: **ауд. 311**, адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	**Аудитория №311** оборудована учебной мебелью столы – 17 шт., стулья -32 шт., для обучающихся; стол – 1 шт. ,стул – 1 шт. для преподавателя; доска аудиторная – 1 шт.	
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского и лекционного типов, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 320** , адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	**Аудитория № 320** оборудована учебной мебелью: столы – 17 шт., стулья -37 шт., для обучающихся; стол – 1 шт., стул – 1 шт. для преподавателя; доска аудиторная – 1 шт., интерактивная доска GOMOGWB70WC-70 16 10845737 – 1 шт. Компьютер CGP ,aser v193wv – 1 шт.	Компьютер:.MicrosoftOfficeWord 2007 .Версия 5.1 код продукта 76456-641-6093111-23140. Ноутбук - MicrosoftOffice 2007 с наклейки, код продукта 00192-481-257-961.

		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: **Читальный зал** (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. Читальный зал оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы 67 шт.и стулья на 136 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПСКонсультантПлюс. Договор № Н-00011432 от 01.01.2019 г.
Б1.Б.6	Математика	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 316**, адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35	**№ 316** оборудована учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска; проектор мультимедийный проектор Beng MX520 DLP 3000Lm XGA 13000 (6500 час) – 1 шт.; ноутбук SAMSUNG NP-R540 – 1 шт.	MicrosoftWindows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.Б.7	Биологическая химия	Учебная аудитория для	Аудитория 402.Оборудована учебной	MicrosoftWindows 7 Starter

		проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд.402** (по паспорту № 402, площадь 57,5 кв.м); адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска, доски маркерные. Мультимедийное оборудование: проектор EPSON EB-197 OW, ноутбук HP 250 PentiumDual Gore 2020M/4 Gb/750Gb/DVDRWint/15.6, пульт управления, экран.	Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд.407** (площадь 57,5 кв.м); адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	Аудитория 407.Оборудована учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска, доски маркерные. Мультимедийное оборудование: проектор EPSON EB-197 OW, ноутбук HP 250 PentiumDual Gore 2020M/4 Gb/750Gb/DVDRWint/15.6, пульт управления, экран. Магнитная мешалка ММ-5 – 1шт.; Рефрактометр ИРФ 22 -1шт; Центрифуга СМ-50 – 1шт.; Гомогенизатор МРВ-302 – 1шт; Термостат ТС-80 – 1шт; Колориметр КФК – 2 МБ -1шт; Анализатор качества молока Клевер-2 -1шт.; РН-метр 150 М – 1 шт.; Весы электронные аналитические НТ-120СЕ – 1шт.; Весы ЛВР-200 – 1 шт.; Шкаф сушильный ЛЛ-16909- 1шт.;	MicrosoftWindows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах:	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт.,	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная;

		Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
		Специализированная аудитория **Межкафедральная лаборатория иммунологии и биотехнологии** при ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ (Сектор ПЦР-диагностики) для проведения занятий практического типа,научно-исследовательской практики, научных исследований: модульный пункт (площадь 63 кв.м); адрес: 420029, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35 (Клинический корпус).	Офисная мебель (столы 2 шт., стулья 8 шт.), Мультимедийная установка (ноутбук SamsungNP-R518 1 шт.; принтер SamsungML-1520 1 шт.). Реал-тайм ПЦР-амплификатор АНК-32М, ПЦР-бокс (ультрафиолетовый бокс абактериальной воздушной среды) с подставкой УФ-1, бокс микробиологической безопасности в комплекте с подставкой ЛБ-1, центрифуга–вортекс FVL-2400N, высокоскоростная мини центрифуга MicroSpin 12, твердотельный термостат TAGLER HT-120, насос с колбой-ловушкой, морозильная камера Indesit SFR 167, холодильник двухкамерный «POZIS RK-102», механические и полуавтоматические дозаторы с переменным объёмом. Лаборатория обеспечена в достаточном количестве с необходимой посудой, медикаментами, и препаратами, спецодеждой, а также лаборатория оборудована водоснабжением и канализацией.	MicrosoftWindows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная
		Специализированная аудитория **Межкафедральная лаборатория иммунологии и биотехнологии** при ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ (Сектор ИФА-диагностики) для проведения занятий	Офисная мебель (2 стола и 5 стульев); Фотометр микропланшетный для иммуноферментного анализа Invitrologic (Россия) – 1 шт.; Автоматический промыватель микропланшет ПП2-428 (Россия) – 1 шт.; Центрифуга лабораторная ОКА (Россия) – 1 шт.; Рефрактометр ИРФ-	MicrosoftWindows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная

		практического типа; научно-исследовательской практики; научных исследовании): **ауд. 416** (по паспорту № 416, площадь 39,2кв.м); адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	454 Б2М (Россия); Бинокулярный микроскоп Альтами БИО 7 (Россия); Холодильник двухкамерный «POZIS RK-102» (Россия) – 1 шт.; Трансиллюминатор ECX- F 15M, волны 312 нм, размер фильтра 15х15 см, VilberLourmat серийный номер 13100781.	
Б1.Б.8	Биология	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций: **ауд. 503** Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	**Аудитория 503** оборудована учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска, для демонстрации презентационных материалов, учебных фильмов имеются проектор NEC V260X, ноутбук Samsung NP-R540.	Ноутбук - Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00371-OEM-8992752-50013, бессрочная
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций **ауд. 501** Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	**Аудитория 501** оборудована учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска, для демонстрации презентационных материалов, учебных фильмов имеются проектор NEC V260, ноутбук Samsung NP-R540. раздаточный фиксированный зооматериал по беспозвоночным и позвоночным животным (микроскопические – 486 штук и макроскопические препараты – членистоногие, черви, моллюски, хордовые - 477); живой зоологический материал (инфузории, саркомастигофоры); фильмотека (фильмы по паразитам, членисто-ногим, в том числе по ракообразным, насекомым и другим	Ноутбук - Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00371-OEM-8992752-50013, бессрочная

			беспозвоночным; по рептилиям, птицам, млекопитающим и т. д.), всего ~ 100 фильмов; индивидуальный раздаточный материал в файловых конвертах формата А4 по каждой теме занятия на каждого студента; для изучения микро- макрообъектов имеются микроскопы (59) и лупы (31), инструменты (ножницы, скальпели, пинцеты, препаровальные иглы), сачки (98), морилки (97).	
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.Б.9	Основы физиологии	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Аудитория 103**, 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт. д. 35 1 этаж.	**Аудитория 103** оборудована учебной мебелью. Оборудование: столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя, доска аудиторная, экран для проектора, демонстрационный материал в виде плакатов. Оборудование для проведения практических занятий: - телевизор и видеомагнитофон Samsung – 1 шт. телевизор Samsung TB-53501 P № 3ктв 6075054 – 1 шт., - демонстрационные таблицы, плакаты, схемы и рисунки по лекционным темам и	

			темам практических занятий – 150 шт.	
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Аудитория 109** (по паспорту площадь 17,1 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, 35, главноездание, 1 этаж.	Компьютерный класс, оснащенный 10 компьютерами (монитор 17 LGFlatron – 10 шт., процессор IntelCeleron – 10 шт.) с выходом в интернет, доска аудиторная 3-элементная 100*350 - 1 шт., компьютерные столы – 13 штук, ноутбук SamsungNP – R540 – 1 шт., лабораторный стол – 1 шт., мобильное мультимедийное оборудование: проектор BengPB6210 – 1 шт (105 ауд.)., телевизор Samsung TB-53501 P № 3ктв 6075054 – 1 шт., ноутбук SamsungNP – R540 – 1 шт., электрофицированный макет – 1 шт.	Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная 2. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian. Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочна Microsoft Windows 7 Home Basic OA CIS and GE. Russian Upgrade Academic OPEN License № 49472521 от 16.12.11, бессрочная 2. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN License № 42192934 от 21.06.2005 Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная
		Помещение для хранения и профилактического обслуживания оборудования: **Аудитория 101** (по паспорту площадь 12,2 кв.м), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, 35, главное здание, 1 этаж.	Аппарат для вертикального электрофореза АПГЭ – 1 шт., лампа бестеневая – 1 шт., микротом- криостат МК – 2150 – 1 шт., милливольтметр – 1 шт., рефрактометр (580315, ИРФ – 22) – 2 шт., сахоромер Су 4683, спектрофотометр Сф – 26 – 01 150400 – 1 шт., спектрофотом СМ – 26 - 1 шт., термостат для исследования гемокоаг – 1 шт., ФЭК – 56 – 1 шт., центрифуга К – 24Д – 1 шт., электрокардиограф (ЭК 1К – 01, «малыш») – 2 шт., фонендоскоп ветеринарный – 1 шт., центрифуга (ОПН – 8 , ОПН – 3) – 2 шт., электротермометр – 1 шт.	
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. Читальный зал оснащен 8 персональными	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus

		литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	компьютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.Б.10	Биофизика	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 319**,адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35	№319 оборудована учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска; проектор мультимедийный проектор BengMX520 DLP 3000LmXGA 13000 (6500 час) – 1 шт.; ноутбук SAMSUNGNP-R540 – 1 шт.; микрометры – 5 шт.; штангенциркули – 3 шт.; психрометры – 2 шт.; осциллографы – 2 шт.; рефрактометры – 1 шт.; микроскопы – 4 шт.; барометр – 2 шт.; лабораторные весы – 1 шт.; лабораторная установка для пределения коэффициента вязкости жидкости – 2 шт.; лабораторная установка для определения коэффициента поверхностного натяжения жидкости – 3 шт.; лабораторная установка для определения ускорения свободного падения – 2 шт.; лабораторная установка для проведения электролиза – 2 шт.; лабораторная установка для определения сопротивлений проводников – 2 шт.; лабораторная установка для определения температуры нити накала электрической лампы – 2 шт.; лабораторная установка для определения коэффициента термоЭДС термопары.	MicrosoftWindows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная
		Читальный зал библиотеки	Научная библиотека – фонд научной и	1. Microsoft Windows XP

		Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.Б.11	Информатика	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 149**(по паспорту № 42, 51,6 площадь кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35	**149 аудитория** оборудована учебной мебелью: столы для обучающихся - 9, стулья для обучающихся – 26, компьютерные столы - 10; стол и стул для преподавателя; доска, компьютеры - 10,ноутбукSamsungNP-R540,Sony, телевизор Витязь.	Операционная системаMicrosoftWindows 7 HomeBasicCISandGE код продукта: • 00346- OEM- 8992752- 50004 • 00346- OEM- 8992752- 50004 • 00346- OEM- 8949903- 43080 • 00346- OEM- 8992752- 50004 • 00346- OEM- 8949903-43070 • 00346- OEM- 8992752- 50004 • 00346- OEM- 8992752-50004 • 00346- OEM- 8949903-43094 • 00346- OEM- 8992752-50004 • 00346-OEM-8949903-43086 • 00346-OEM- 8992752-50004 ОфисMicrosoft Office Professional Plus 2007 Лецензия 42558275 от 07.08.2007 бессрочная
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 421**, адрес: 420029, Республика Татарстан, г.	**421 аудитория**оборудована учебной мебелью: столы для обучающихся - 7, стулья для обучающихся – 24, компьютерные столы - 13; стол и стул для преподавателя; доска, компьютеры - 13, ноутбукSamsungNP-R540,Sony,	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная;

		Казань, ул. Сибирский тракт, д.35		
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.Б.12	Микробиология	Учебная аудитория для проведения занятийлекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 435**, адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35	**Аудитория № 435:** - доска ученическая 1шт; - столы письменные – 2 шт.; - столы 2-местные – 12 шт.; - столы длинные – 3 шт.; - стулья – 24 шт.; - стул для преподавателя – 1 шт. - микроскопы Биолам Р-11 – 4 шт.; - телевизор LG 43LJ510V(FND 1920*1080 DVB-T2/C/S2); - электрифицированный стенд «Систематика и номенклатура микроорганизмов»-1 шт.; - шкаф книжный – 3 шт.; - трибуна – 1 шт.; - ноутбукToshibaSatL40-14G **аппаратура для демонстрации:** - автоклав – 1 шт.;. - сухожаровой шкаф -1 шт.; - анаэростат-1 шт.; - центрифуга -1 шт.; - мешалка магнитная – 1 шт.;	Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007 г. бессрочная

			расходные материалы: - концентраты питательных сред. - химические реактивы. - красители для микроорганизмов. - лабораторная посуда и др.	
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 436**, адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35	**Аудитория №436**: - доска ученическая - 1шт; - столы ученические – 14 шт; - столы письменные – 2 шт.; - стулья ученические - 24шт; - стул для преподавателя – 1 шт.; - микроскоп С-11 – 6 шт., микроскоп XSZ-104 – 1 шт., микроскоп XSP-102M–1 шт.; - трибуна – 1 шт.; - шкаф-купе – 1 шт.; - телевизор LG 43LJ510V(FND 1920*1080 DVB-T2/C/S2); -электрифицированный стенд «Вирусология»; **расходные материалы:** - концентраты питательных сред. - химические реактивы. - красители для микроорганизмов. - лабораторная посуда и др.	
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 432**, адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35	**Аудитория №432:** - доска ученическая 1шт.; - столы 10шт.; - столы длинные – 2 шт.; - стол письменный – 1 шт.; - стулья 18 шт.; - стул для преподавателя – 1 шт.; - шкаф книжный – 1 шт.; - трибуна – 1 шт.; - весы аналитические – 1 шт.	

		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
		Специализированная аудитория **Межкафедральная лаборатория иммунологии и биотехнологии** при ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ (Сектор ПЦР-диагностики) для проведения занятий практического типа,научно-исследовательской практики, научных исследований: модульный пункт (площадь 63 кв.м); адрес: 420029, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35 (Клинический корпус).	Офисная мебель (столы 2 шт., стулья 8 шт.), Мультимедийная установка (ноутбук SamsungNP-R518 1 шт.; принтер SamsungML-1520 1 шт.). Реал-тайм ПЦР-амплификатор АНК-32М, ПЦР-бокс (ультрафиолетовый бокс абактериальной воздушной среды) с подставкой УФ-1, бокс микробиологической безопасности в комплекте с подставкой ЛБ-1, центрифуга–вортекс FVL-2400N, высокоскоростная мини центрифуга MicroSpin 12, твердотельный термостат TAGLER HT-120, насос с колбой-ловушкой, морозильная камера Indesit SFR 167, холодильник двухкамерный «POZIS RK-102», механические и полуавтоматические дозаторы с переменным объёмом. Лаборатория обеспечена в достаточном количестве с необходимой посудой, медикаментами, и препаратами, спецодеждой, а также лаборатория оборудована водоснабжением и канализацией.	MicrosoftWindows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная
		Специализированная	Офисная мебель (2 стола и 5 стульев);	MicrosoftWindows 7 Starter

		аудитория **Межкафедральная лаборатория иммунологии и биотехнологии** при ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ (Сектор ИФА-диагностики) для проведения занятий практического типа; научно-исследовательской практики; научных исследовании): **ауд. 416** (по паспорту № 416, площадь 39,2кв.м); адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	Фотометр микропланшетный для иммуноферментного анализа Invitrologic (Россия) – 1 шт.; Автоматический промыватель микропланшет ПП2-428 (Россия) – 1 шт.; Центрифуга лабораторная ОКА (Россия) – 1 шт.; Рефрактометр ИРФ-454 Б2М (Россия); Бинокулярный микроскоп Альтами БИО 7 (Россия); Холодильник двухкамерный «POZIS RK-102» (Россия) – 1 шт.; Трансиллюминатор ECX- F 15M, волны 312 нм, размер фильтра 15x15 см, VilberLourmat серийный номер 13100781.	Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная
Б1.Б.13	Токсикология	Учебная аудитория для проведения занятийлекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 211**(по техническому паспорту №81, площадь – 60,4 $м^2$),адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35, главное здание, 2 этаж	1. Раковина – 1 шт.; 2. Шкаф вытяжной Лаб-Про, ЛК 1200 ШВ– 1 шт.; 3. Шкаф для лаборат. посуды Лаб-Про, ЛК-800 ШЛП – 1 шт.; 4. Шкаф для химреактивов Лаб-Про, ЛК-800 ШР – 1 шт.; 5. Витрина пристенная (ЛДСП разм. 900x400x2100) – 1 шт. 6. Витрина пристенная (ЛДСП разм. 1200x400x2400) – 1 шт. 7. Витрина пристенная (ЛДСП разм. 900x400x2400) – 1 шт. 8. Электрифицированный стенд «Сердечно-сосудистые вещества» - 1 шт.; 9.Шкафы для хранения лекарственных средств – 2 шт.; 10.Шкафы для хранения лекарственных растении – 3 шт.; 11. Столы лабораторные – 3 шт; (для технологии лекарственных форм). 12. Стол преподавательский – 1 шт.;	Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; СПС Консультант Плюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.

			13. Доска ученическая трехэлементная 1 шт.; 14. Экран на штативе (Lumien) – 1 шт; 15. Проектор (Benq) MX520… – 1 шт; 16.Парта двухместная – 13 шт; 17. Стулья ученические – 35 шт; 18. Стулья винтовые – 4 шт; 19. Тумбы. 20. Весы чашечные – 1 шт. 21. Трибуна 1 шт.; 22. Химическая посуда для приготовления лекарственных форм.; 23. Ноутбук	
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 225**, (по техническому паспорту 91, площадь – 51,6 м^2) Адрес: 420029, Республика Татарстанг. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35, главное здание	1.Доска трехэлементная, магнитная меловая ДО32з- 1 шт.; 2. Стол преподавательский – 1 шт.; 3.Парта двухместная (1200х760х500) – 16 шт; 4.Стулья ученические (380х460х450) – 32 шт; 5. Шкаф для химреактивов Лаб-Про, ЛК-800 ШР – 1 шт.; 6.Шкаф двухстворчатый для хим посуды – 1 шт.; 7. Блок БДЖБ-07 – 1 шт.; 8. Дозиметр прибор РКБ-4-1ЕМ.; 9. Дозиметр КИД – 2 – 1 шт.; 10. Дозиметр СРП 6801 – 2 шт.; 11. Прибор автоматического контроля КРК – 1 – 1 шт.; 12. Прибор ДПГ – 03 – 1 шт.; 13. Прибор ИД-1 – 2 шт.; 14. Прибор ИФКУ – 1 шт.; 15. Радиометр ДП-100 – 1 шт.; 16. Дозиметр ДП – 58 – 5 шт; 17. Зарядное устройство ЗД-6 – 2 шт.;	

			18. Раковина – 1 шт	
		Специализированная аудитория: **Лаборатория клинической диагностики кафедры терапии**, 1 этаж (номер по плану строения 16, 15,3 кв.м), адрес: 420029, Республика Татарстан, г.. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический корпус	Анализатор мочи DIRUIH-100, анализатор гематологический автоматический АРД-22, анализатор биохимический автоматический АРД-200, ПКспроцессором Intel (R) Corei5-3330|CPU), столы - 5 шт., стулья – 2; шкаф.	MicrosoftWindows 7HomeBasicCISandGE MNG9D-WP882-TWDCV-VG9QF-HMWD9
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт.,гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блоков) с выходом в сеть “Интернет”. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС Консультант Плюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.Б.14	Безопасность жизнедеятельности	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций. **161 ауд.**420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	В **аудитории 161** имеются: - 19 столов, в т.ч. 1 для преподавателя; - 37 стульев, в т.ч. 1 для преподавателя; - доска 1 шт. и мел; - ноутбук Samsung R540 – 1 шт.; - проектор BENQ MX 520 – 1 шт.	Операционная система Microsoft Windows7 Home Basic OA CIS and GE Samsung Eliectronics (лицензионное соглашение от 07.08.2007 № 42558275, бессрочный) MS Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (лицензионноесоглашениеот 07.08.2007 № 42558275, бессрочный)
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского	В **аудитории 164** имеются: - 11 столов, в т.ч. 1 для преподавателя; - 21 стульев, в т.ч. 1 для преподавателя;	Операционная система Microsoft Windows7 Home Basic OA CIS and GE Samsung Eliectronics

		типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций. **164 ауд.**420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	- доска 1 шт. и мел; - ноутбук Samsung R540 – 1 шт.; - проектор BENQ MX 520 – 1 шт.; -люксметр Ю-16 – 1 шт.; - люксметр AZ 8581 – 1 шт.; - шумомерAZ 8922 – 1 шт.; - термогигрометрAZ 8705 – 1 шт.; - цифровой термометр DT-634 – 1 шт.; - цифровой анамометрCFMMaster 8901 – 1 шт.; - крыльчатый анемометр АСО-3 – 1 шт.; - пирометр DT-8863 – 1 шт.; - психрометр Астмана – 1 шт.; - психрометр бытовой – 1 шт.; - барометр анероид – 1 шт.; - огнетушитель порошковый ОП-1 – 1 шт.; - огнетушитель углекислотный ОУ-2 – 1 шт.; - огнетушитель химически-пенный ОХП-10 – 1 шт.; - стенд по противопожарной сигнализации – 1 шт.; - дозиметр рентгенометр ДП-5 – 1 шт.; - инструменты для фиксации крупного рогатого скота (носовое кольцо и щипцы) – по 1 шт.; - плакат номограмма эквивалентно-эффективной температуры – 1 шт.; - манекен для реанимации Александр 1.0 – 1 шт.	(лицензионное соглашение от 07.08.2007 № 42558275, бессрочный) MS Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (лицензионноесоглашениеот 07.08.2007 № 42558275, бессрочный)
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах:	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт.,	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная;

		Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.Б.15	Паразитарные болезни	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 21** (по паспорту №21, площадь 53,7 кв.м); адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Николая Ершова, 26.	**Аудитория № 21** - доска ученическая трехэлементная 1 шт.; - стол для преподавателя 1 шт.; - стул для преподавателя 1 шт.; - парты двухместные 13 шт.; - экран настенный Lumien Eco Picter Lep 100 102 (180*180) 1 шт.; -шкаф для размещения микроскопа 1шт.; -шкафыдля размещения микропрепаратов 2 шт.; -шкаф аптечный 1 шт.; -шкафыдля размещения макропрепаратов 5 шт.; - проектор Epson EB-x400 1 шт.; - трибуна 1 шт.; -ноутбук марки Samsung1 шт.; -макропрепараты 413 шт.; -микропрепараты 4800 шт.; **Аппаратура для демонстрации:** - центрифуга лабораторная 2 шт.; - термостат 2 шт.; - сухожаровый шкаф 2 шт.; - микроскопы МБС9 - 35шт. **Расходные материалы:** -химические реактивы. - лабораторная посуда.	Операционная система Microsoft Windows7 Pro CIS and GE OEM Software (лицензионное соглашение от 07.08.2007 № 42558275, бессрочный); MS Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (лицензионноесоглашениеот 07.08.2007 № 42558275, бессрочный); Операционнаясистема Microsoft Windows7 Home Basic OA CIS and GE Samsung Eliectronics (лицензионноесоглашениеот 07.08.2007 № 42558275, бессрочный); MS Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (лицензионноесоглашениеот 07.08.2007 № 42558275, бессрочный)
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и	**Аудитория № 37** - доска ученическая трехэлементная 1 шт.; - моноблоки трехместные (столы и стулья) 15 шт.;	

		индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 37** (по паспорту №37, площадь 49,1 кв.м); адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Николая Ершова, 26.	- стол для преподавателя 1 шт.; - стул для преподавателя 1 шт.; - трибуна 1 шт.; - экран настенный Lumien Eco Picter Lep 100102 (180*180) 1 шт.; - проектор NEC Poryalle Projector VT37G.; - штатив для плакатов 2 шт.;	
		Компьютерный класс для проведения текущего контроля (тестирования) и промежуточной аттестации: **ауд. 36** (по паспорту №36, площадь 40,3 кв.м); адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Николая Ершова, 26.	**Аудитория №36** - доска ученическая 1 шт.; - столы 14 шт.; - стулья 28 шт.; - вешалка 1 шт.; - компьютеры CoreDiов комплекте с выходом всеть “Интернет” - 9 шт.;	Операционная система Microsoft Windows7 Pro CIS and GE OEM Software (лицензионное соглашение от 07.08.2007 № 42558275, бессрочный); MS Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (лицензионноесоглашениеот 07.08.2007 № 42558275, бессрочный); Операционнаясистема Microsoft Windows7 Home Basic OA CIS and GE Samsung Eliectronics (лицензионноесоглашениеот 07.08.2007 № 42558275, бессрочный); MS Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (лицензионноесоглашениеот 07.08.2007 № 42558275, бессрочный)
		Читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой: **Читальный зал** (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС Консультант Плюс. Договор

		2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	– 1 шт., 8 системных блоков) с выходом в сеть “Интернет”. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	№ 00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.Б.16	Инфекционные болезни	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 16** (по паспорту №16, площадь 76,1 кв.м); адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Николая Ершова, 26.	**Аудитория №16** - доска ученическая 1 шт.; - стол письменный 1 шт.; - стул для преподавания 1 шт.; - парты двухместные 14 шт.; - стулья ученические 28 шт.; - шкафы книжные 3 шт.; - киноэкран на штативе 1 шт.; - ноутбук 15.6 HP15160004 иг 1 шт.; - проектор EPSONEB-S400 1шт.; - кафедра 1 шт. - штатив для плакатов 1 шт.; **Аппаратура для демонстрации:** - центрифуга лабораторная 1 шт.; - автоклав ВК-75 1 шт.; - термостат водный 1 шт.; - термостат для парафиновой заливки 1 шт.; - термостат серологический 1 шт.; **Расходные материалы:** -химические реактивы. - лабораторная посуда.	Операционная система Microsoft Windows7 Pro CIS and GE OEM Software (лицензионное соглашение от 07.08.2007 № 42558275, бессрочный); MS Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (лицензионноесоглашениеот 07.08.2007 № 42558275, бессрочный); Операционнаясистема Microsoft Windows7 Home Basic OA CIS and GE Samsung Eliectronics (лицензионноесоглашениеот 07.08.2007 № 42558275, бессрочный); MS Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (лицензионноесоглашениеот 07.08.2007 № 42558275, бессрочный)
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 37** (по паспорту №37, площадь 49,1 кв.м); адрес:	**Аудитория № 37** - доска ученическая трехэлементная 1 шт.; - моноблоки трехместные (столы и стулья) 15 шт.; - стол для преподавателя 1 шт.; - стул для преподавателя 1 шт.; - трибуна 1 шт.; - экран настенный Lumien Eco Picter Lep 100102 (180*180) 1 шт.; - проектор NEC Poryalle Projector VT37G.;	

		420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Николая Ершова, 26.	- штатив для плакатов 2 шт.;	
		Компьютерный класс для проведения текущего контроля (тестирования) и промежуточной аттестации: **ауд. 36** (по паспорту №36, площадь 40,3 кв.м); адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Николая Ершова, 26.	**Аудитория №36** - доска ученическая 1 шт.; - столы 14 шт.; - стулья 28 шт.; - вешалка 1 шт.; - компьютеры CoreDiов комплекте с выходом всеть “Интернет” - 9 шт.;	Операционная система Microsoft Windows7 Pro CIS and GE OEM Software (лицензионное соглашение от 07.08.2007 № 42558275, бессрочный); MS Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (лицензионноесоглашениеот 07.08.2007 № 42558275, бессрочный); Операционнаясистема Microsoft Windows7 Home Basic OA CIS and GE Samsung Eliectronics (лицензионноесоглашениеот 07.08.2007 № 42558275, бессрочный); MS Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (лицензионноесоглашениеот 07.08.2007 № 42558275, бессрочный)
		Читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой: **Читальный зал** (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блоков) с выходом в сеть “Интернет”. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС Консультант Плюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.Б.17	Внутренние незаразные	Учебная аудитория для проведения занятий	Мебель для преподавателя и обучающихся, учебная доска, трибуна, мультимедийный	

	болезни	лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Аудитория ВК-1**, 1 этаж (номер по плану строения 1, площадь 97,1 м^2), адрес: 420029, РТ, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический корпус	проектор BENQMS	
		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Аудитория**, 1 этаж (номер по плану строения 18, площадь 34,3 м^2), адрес: 420029, РТ, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический корпус	Мебель для преподавателя и обучающихся на 32 посадочных мест, учебная доска, станок для крупных животных	
		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Аудитория**, 1 этаж (номер по плану строения 29, площадь 31,0 м^2), адрес: 420029, РТ, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический корпус	Мебель для преподавателя и обучающихся на 30 посадочных мест, учебная доска, станок для крупных животных	
		Специализированная аудитория: **Лаборатория клинической диагностики** кафедры	Анализатор мочи DIRUIH-100, анализатор гематологический автоматический АРД-22, анализатор биохимический автоматический АРД-200, ПК с процессором Intel (R)	Microsoft Windows 7 Home Basic CIS and GE MNG9D-WP882-TWDCV-VG9QF-HMWD9

		терапии 1, этаж (номер по плану строения 17, площадь 15,3 м^2), адрес: 420029, РТ, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический корпус	Corei5-3330|CPU), столы - 5 шт., стулья – 2; шкаф.	
		Специализированная аудитория: **Лаборатория** кафедры терапии, 2 этаж, (номер по плану строения 11, площадь 34 м^2), адрес: 420029, РТ, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический корпус	столы лабораторные 8шт, ионометр универсальный ЭВ-74, центрифуга MPW-340, шкаф сушильный SUSZARKAUNIWERSALNASUP- 4, термостат суховоздушный ТС-80, колориметр фотоэлектрический КФК-2МП, ПИКОН «Униплан», Проплан EPSORLX- 300+, Центрифуга ТУ5 – 375 – 4260 – 76 ОПН – 35хл4.2 , аквадистилятор электрический АЭ – 25 МО, вытяжной шкаф магнитная мешалка SUAKERST3, эхоостеометр ЭОМ – 01 - ц	
		Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, для самостоятельной работы студентов: **Компьютерный класс**, 1 этаж клинического корпуса (номер по плану строения 16, площадь 31,5 м^2), адрес: 420029, РТ, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический корпус	Офисная мебель (столы и стулья для преподавателя и обучающихся на 18 посадочных мест); 8 компьютеров Pentium® Dual-Core E 520	1. Microsoft Windows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. 2. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г. 4. Comodo/ FreeAntivirurus. Свободно распространяемое программное обеспечение.
		Помещение для хранения и профилактического обслуживания оборудования, 1 этаж (по паспорту № 28, площадь 16,1 м^2, РТ,г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35,	Офисная мебель (стол и стул), плакатный иллюстрационный материал, химические реактивы	

		клинический корпус		
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.Б.18	Ветеринарно-санитарная экспертиза	Межкафедральная учебная лаборатория, для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего и промежуточного контроля **каб.143** (по паспорту № 3. площадь 40,2 м^2), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	- анализатор молока Соматос –мини -1шт. - анализатор молока Клевер 1 М -1шт. - анализатор молока Лактан 1-4 модель 230 – 1шт. - анализатор молока Соматос -1шт. - индикатор маститного молока Мастит – тест -1шт. - ионометрический измеритель кислотности Статус 2 – 1шт. - лабораторная посуда (колбы,стаканчики, пробирки,цилиндры,ОЧМ,воронки и т.пд) **Комплект оборудования для переработки молока:** - сыроварня MR. Gradus 60л -1шт. - центрифуга ЦЛ ОКА - 1шт. - рефрактометр ИРФ – 454 Б2М – 1шт. - облучатель бактерицидный АЗОВ ОБН – 150 -1шт. **Комплект оборудования по мясу:** - шприц колбасный – 1шт. - машина для измельчения мяса МИМ-80 – 1 шт. - Стол холодильный Polair TM-2GN-G –	

			1шт. - куттер HKN-CL6 – 1 шт - фаршемешалка AIRHOT MM-11 – 1шт. - стол производственный -1шт. - электроварка кухонная ЭВК-90/2П –1 шт.; **Комплект оборудования по изготовлению кисломолочных продуктов:** - гомогенизатор –блендер SB -400 – 1шт. - анализатор качества молока КЛЕВЕР - 2М – 1шт. - сепаратор FJ 90/ FJ 130 – 1 шт; - маслобойка FJ 10 – 1 шт.; - ручной пресс для сыра Milky - 1шт. - лира для сыра – 1шт. - щуп для сыра – 1шт. - форма для сыра – 1шт. - Эко Мини Пастеризатор FJ 15 1шт. - йогурница Tefal - 1шт. - охладитель молока открытого типа УОМ 100-5000 – 1 шт.; - стол производственный -1шт. **Комплект оборудования по оценке качества молока**: - Анализатор молока Lactoscan САП – 1шт. - полуавтоматический аппарат экстракции по Сокслету АСВ – 6 - корманный Ph - метр HI 98103 -1шт. - люминископ Филин -2шт. - полямер портативный Винни -1шт. - прибор для определения влажности пищевого сырья Элекс - 7. – 1шт. - проекционный трихинелоскоп Стейк № 0815 -1шт. - РН -метр для молока HI 99161 -1шт. - РН - метр для мяса рН - 150 МИ – 1шт.	

			- трихинеллоскоп Стейк -2 -1шт. - холодильник Апшерон -1шт - .шкаф сушильный ШС -80-01 СПУ -1шт. - экотестер СОЭКС -2 – 1шт. - овоскоп ОВ -10- 1 шт. - плитка электрическая ZENCHA -1шт. - мойка лабораторная ЛК -900 -1шт. - стол лабораторный ЛК -1800 – 2шт. -шкаф для лабораторной посуды ЛК -800 - 2шт. - шкаф для химреактивов ЛК-800 -2шт. - доска аудиторная -1шт.	
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций: **ауд.144** (по паспорту № 44 площадь 53 м^2), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	- телевизор DEXP -1шт. - ноутбук ASUSX501A-XX 414D -1шт - доска аудиторная – 1шт. - оверхет проектор -1шт. - микроскоп 14 -1шт. - микроскоп Биолам С-11 -1шт. - микроскоп Д11 У 11 – 2 шт. - рефрактометр ИРФ 464 – 9шт. - Тр.микроскоп -1шт. - стол для химических исследований ЛК - 1500 -10шт. - шкаф вытяжной ЛК – 1200- 1шт. - шкаф для химреактивов ЛК – 800 2шт. - умывальная раковина -1шт. - стул ученический – 22шт. - плитка электрическая ZENCHA – 1шт. - стол и стул для преподавателя -1шт. - весы электронные CAS – 1 шт.	Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная;
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации,	- мультимедиа проектор Epson – WO5 (LCD 16^9 1280*800 с кронштейном. – 1шт. - ноутбук Voyager V 553 VHB iCore 2 Duo – 1шт.	1.Ноутбук Voyager V 553 VHB iCore 2 Duo 2.Windows Vista Home Basic Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от

		групповых и индивидуальных консультаций: **ауд. 145** (по паспорту №5 площадь 53,2 м^2), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	- экран для проектора -1шт. - доска аудиторная -1шт. - стерилизатор горячим воздухом BinderED 53 -1шт. - плитка электрическая ZENCHA – 1шт. - стол лабораторный – 4шт. - столы компьютерные – 8шт. - столы лабораторные – 4шт. - стул ученический – 22шт. - доска аудиторная -1шт. - умывальная раковина -1шт. - стол и стул для преподавателя -1шт. - центрифуга ЦЛ «ОКА» – 1шт. - трихинеллоскоп Стейк -2. -1шт. - весы электронные CAS – 1 шт.	07.08.2007, бессрочная/ 3.код продукта:89572-OEM - 7332166000074.
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: **Читальный зал** (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.Б.19	Социология	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестациигрупповых и индивидуальных консультаций: **ауд. 307** , адрес: 420029,	**Аудитория №307** оборудована учебной мебелью: столы – 11 шт. стулья – 37 шт. для обучающихся; стол -1 шт., стул – 1 шт. для преподавателя; компьютеры персональный USN Business – 9 шт., телевизор Roisen C25r21j – 1шт., проектор переносной Beng MX520DLP3000Lm XGA-1шт.	**Компьютеры в №307ауд**. Microsoft Office Professional Plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007, бессрочная. MicrosoftWindowsVistaStarterOEMSoftwarекодпродукта 89571- OEM-7833601-40781, бессрочная. MicrosoftWindowsVistaStarterOEMSoftwarекодпродукта 89571- OEM-

		Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.		7833601 – 40059, бессрочная. MicrosoftWindowsVistaStarterOEMSoftwarекодпродукта 89571- OEM-7833601-40061, бессрочная. MicrosoftWindowsVistaStarterOEMSoftwarекодпродукта 89571- OEM-7833601-40108, бессрочная. MicrosoftWindowsVistaStarterOEMSoftwarекодпродукта 89571- OEM-7833601-40114, бессрочная. MicrosoftWindowsVistaStarterOEMSoftwarекодпродукта 89571- OEM-7833601-40078, бессрочная. MicrosoftWindowsVistaStarterOEMSoftwarекодпродукта 89571- OEM-7833601-40120, бессрочная. MicrosoftWindowsVistaStarterOEMSoftwarекодпродукта89571- OEM-7833601-40060, бессрочная.
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций: **ауд. 311**, адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	**Аудитория №311** оборудована учебной мебелью столы – 17 шт., стулья -32 шт., для обучающихся; стол – 1 шт. ,стул – 1 шт. для преподавателя; доска аудиторная – 1 шт.	
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского и лекционного типов, текущего контроля и промежуточной аттестации:	**Аудитория № 320** оборудована учебной мебелью: столы – 17 шт., стулья -37 шт., для обучающихся; стол – 1 шт., стул – 1 шт. для преподавателя; доска аудиторная – 1 шт., интерактивная доска GOMOGWB70WC-70 16 10845737 – 1 шт.	Компьютер:.MicrosoftOfficeWord 2007 .Версия 5.1 код продукта 76456-641-6093111-23140. Ноутбук - MicrosoftOffice 2007 с наклейки, код продукта 00192-481-257-961.

		ауд. 320 , адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	Компьютер CGP ,aser v193wv – 1 шт.	
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: **Читальный зал** (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. Читальный зал оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы 67 шт.и стулья на 136 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПСКонсультантПлюс. Договор № Н-00011432 от 01.01.2019 г.
Б1.Б.20	Психология и педагогика	Учебная аудитория для проведения занятийлекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестациигрупповых и индивидуальных консультаций: **ауд. 307** , адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	**Аудитория №307** оборудована учебной мебелью: столы – 11 шт. стулья – 37 шт. для обучающихся; стол -1 шт., стул – 1 шт. для преподавателя; компьютеры персональный USN Business – 9 шт., телевизор Roisen C25r21j – 1шт., проектор переносной Beng MX520DLP3000Lm XGA-1шт.	**Компьютеры в №307ауд**. Microsoft Office Professional Plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007, бессрочная. MicrosoftWindowsVistaStarterOEMSoftwarекодпродукта 89571- OEM-7833601-40781, бессрочная. MicrosoftWindowsVistaStarterOEMSoftwarекодпродукта 89571- OEM-7833601 – 40059, бессрочная. MicrosoftWindowsVistaStarterOEMSoftwarекодпродукта 89571- OEM-7833601-40061, бессрочная. MicrosoftWindowsVistaStarterOEMSoftwarекодпродукта 89571- OEM-7833601-40108, бессрочная. MicrosoftWindowsVistaStarterOEMSoftwarекодпродукта 89571- OEM-7833601-40114, бессрочная. MicrosoftWindowsVistaStarterOEMSoftwarекодпродукта 89571- OEM-

				7833601-40078, бессрочная. MicrosoftWindowsVistaStarterOEMSoftwareкодпродукта 89571- OEM-7833601-40120, бессрочная. MicrosoftWindowsVistaStarterOEMSoftwareкодпродукта 89571- OEM-7833601-40060, бессрочная.
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций: **ауд. 311**, адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	**Аудитория №311** оборудована учебной мебелью столы – 17 шт., стулья -32 шт., для обучающихся; стол – 1 шт. ,стул – 1 шт. для преподавателя; доска аудиторная – 1 шт.	
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского и лекционного типов, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 320** , адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	**Аудитория № 320** оборудована учебной мебелью: столы – 17 шт., стулья -37 шт., для обучающихся; стол – 1 шт., стул – 1 шт. для преподавателя; доска аудиторная – 1 шт., интерактивная доска GOMOGWB70WC-70 16 10845737 – 1 шт. Компьютер CGP ,aser v193wv – 1 шт.	Компьютер:.MicrosoftOfficeWord 2007 .Версия 5.1 код продукта 76456-641-6093111-23140. Ноутбук - MicrosoftOffice 2007 с наклейки, код продукта 00192-481-257-961.
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: **Читальный зал** (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес:	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. Читальный зал оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПСКонсультантПлюс. Договор № Н-00011432 от 01.01.2019 г.

		420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	мебель (столы 67 шт.и стулья на 136 посадочных мест).	
Б1.Б.21	Неорганическая химия	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Ауд. 420** адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	Лабораторный стол 6 шт Стол для приборов 1 шт Раковина 1 шт Наглядные пособия: таблицы, схемы, рисунки Вытяжные шкафы 1шт Лабораторная посуда Химические реактивы Шкафы для хранения реактивов 2 шт. Набор ареометров 2 шт. Бюретки. Штативы металлические. Штативы для пробирок Весы технические 1шт. Термометры 6 шт. Раздаточный материал	
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд.415** (площадь 57,5 кв.м); адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	Аудитория 415.Оборудована учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска, доски маркерные. Мультимедийное оборудование: проектор EPSON EB-197 OW, ноутбук HP 250 PentiumDual Gore 2020M/4 Gb/750Gb/DVDRWint/15.6, пульт управления, экран.	MicrosoftWindows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029,	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет.	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.

		Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	
Б1.Б.22	Ветеринарная санитария	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 16** (по паспорту №16, площадь 76,1 кв.м); адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Николая Ершова, 26.	**Аудитория №16** - доска ученическая 1 шт.; - стол письменный 1 шт.; - стул для преподавания 1 шт.; - парты двухместные 14 шт.; - стулья ученические 28 шт.; - шкафы книжные 3 шт.; - киноэкран на штативе 1 шт.; - ноутбук 15.6 HP15160004 иг 1 шт.; - проектор EPSONEB-S400 1шт.; - кафедра 1 шт. - штатив для плакатов 1 шт.; **Аппаратура для демонстрации:** - центрифуга лабораторная 1 шт.; - автоклав ВК-75 1 шт.; - термостат водный 1 шт.; - термостат для парафиновой заливки 1 шт.; - термостат серологический 1 шт.; **Расходные материалы:** -химические реактивы. - лабораторная посуда.	Операционная система Microsoft Windows7 Pro CIS and GE OEM Software (лицензионное соглашение от 07.08.2007 № 42558275, бессрочный); MS Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (лицензионноесоглашениеот 07.08.2007 № 42558275, бессрочный); Операционнаясистема Microsoft Windows7 Home Basic OA CIS and GE Samsung Eliectronics (лицензионноесоглашениеот07.08.2007 № 42558275, бессрочный); MS Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (лицензионноесоглашениеот 07.08.2007 № 42558275, бессрочный)
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 21** (по паспорту №21, площадь 53,7 кв.м); адрес: 420029, Республика Татарстан,	**Аудитория № 21** - доска ученическая трехэлементная 1 шт.; - стол для преподавателя 1 шт.; - стул для преподавателя 1 шт.; - парты двухместные 13 шт.; - экран настенный Lumien Eco Picter Lep 100 102 (180*180) 1 шт.; -шкаф для размещения микроскопа 1шт.; -шкафыдля размещения микропрепаратов 2 шт.; -шкаф аптечный 1 шт.;	Операционная система Microsoft Windows7 Pro CIS and GE OEM Software (лицензионное соглашение от 07.08.2007 № 42558275, бессрочный); MS Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (лицензионноесоглашениеот 07.08.2007 № 42558275, бессрочный); Операционнаясистема Microsoft

		г. Казань, ул. Николая Ершова, 26.	-шкафыдля размещения макропрепаратов 5 шт.; - проектор Epson EB-x400 1 шт.; - трибуна 1 шт.; -ноутбук марки Samsung1 шт.; -макропрепараты 413 шт.; -микропрепараты 4800 шт.; **Аппаратура для демонстрации:** - центрифуга лабораторная 2 шт.; - термостат 2 шт.; - сухожаровый шкаф 2 шт.; - микроскопы МБС9 - 35шт. **Расходные материалы:** -химические реактивы. - лабораторная посуда.	Windows7 Home Basic OA CIS and GE Samsung Eliectronics (лицензионноесоглашениеот 07.08.2007 № 42558275, бессрочный); MS Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (лицензионноесоглашениеот 07.08.2007 № 42558275, бессрочный)
		Компьютерный класс для проведения текущего контроля (тестирования) и промежуточной аттестации: **ауд. 36** (по паспорту №36, площадь 40,3 кв.м); адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Николая Ершова, 26.	**Аудитория №36** - доска ученическая 1 шт.; - столы 14 шт.; - стулья 28 шт.; - вешалка 1 шт.; - компьютеры CoreDiов комплекте с выходом всеть “Интернет” - 9 шт.;	Операционная система Microsoft Windows7 Pro CIS and GE OEM Software (лицензионное соглашение от 07.08.2007 № 42558275, бессрочный); MS Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (лицензионноесоглашениеот 07.08.2007 № 42558275, бессрочный); Операционнаясистема Microsoft Windows7 Home Basic OA CIS and GE Samsung Eliectronics (лицензионноесоглашениеот 07.08.2007 № 42558275, бессрочный); MS Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (лицензионноесоглашениеот 07.08.2007 № 42558275, бессрочный)
		Читальный зал библиотеки	Научная библиотека – фонд научной и	1. Microsoft Windows XP

		ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой: **Читальный зал** (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блоков) с выходом в сеть “Интернет”. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС Консультант Плюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.Б.23	Аналитическая химия	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Ауд. 420** адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	Лабораторный стол 6 шт Стол для приборов 1 шт Раковина 1 шт Наглядные пособия: таблицы, схемы, рисунки Вытяжные шкафы 1шт Лабораторная посуда Химические реактивы Шкафы для хранения реактивов 2 шт. Набор ареометров 2 шт. Бюретки. Штативы металлические. Штативы для пробирок Весы технические 1шт. Термометры 6 шт. Раздаточный материал	
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд.415** (площадь 57,5 кв.м); адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	Аудитория 415.Оборудована учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска, доски маркерные. Мультимедийное оборудование: проектор EPSON EB-197 OW, ноутбук HP 250 PentiumDual Gore 2020M/4 Gb/750Gb/DVDRWint/15.6, пульт управления, экран.	MicrosoftWindows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275

		самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.Б.24	Правоведение	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 150** (по паспорту № 7, площадь 53.0 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35	**150 аудитория** оборудована учебной мебелью: столы для обучающихся - 20, стульядля обучающихся - 37; стол и стул для преподавателя; доска, телевизор Panasonic, ноутбук Sony, обучающий стенд.	Операционная система Microsoft Windows (Сублицензионный договор Microsoft DreamSpark от 28.07.2016 № Tr000098912); MS Office 2010-2016 Standard (лицензионный договор от 08.11.2016 № 16/2189/Б) ОфисMicrosoft Office Professional Plus 2007 Лецензия 42558275 от 07.08.2007 бессрочная
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 151**(по паспорту № 41, площадь 35.4 кв.м.),, адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35	**151 аудитория** оборудована учебной мебелью: столы для обучающихся - 11, стулья для обучающихся - 22; стол и стул для преподавателя; доска, интерактивная доска Newline, ноутбук Sony.	Операционная система Microsoft Windows (Сублицензионный договор Microsoft DreamSpark от 28.07.2016 № Tr000098912); MS Office 2010-2016 Standard (лицензионный договор от 08.11.2016 № 16/2189/Б) ОфисMicrosoft Office Professional Plus 2007 Лецензия 42558275 от 07.08.2007 бессрочная
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. Читальный зал оснащен 8 персональными компютерами (монитор	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus

		литературой и работы на компьютерах: **Читальный зал** (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы 67 шт.и стулья на 136 посадочных мест).	2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПСКонсультантПлюс. Договор № Н-00011432 от 01.01.2019 г.
Б1.Б.25	Органическая химия	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного исеминарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд.402** (по паспорту № 402, площадь 57,5 кв.м); адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	Аудитория 402.Оборудована учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска, доски маркерные. Мультимедийное оборудование: проектор EPSON EB-197 OW, ноутбук HP 250 PentiumDual Gore 2020M/4 Gb/750Gb/DVDRWint/15.6, пульт управления, экран.	MicrosoftWindows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного исеминарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд.407** (площадь 57,5 кв.м); адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	Аудитория 407.Оборудована учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска, доски маркерные. Мультимедийное оборудование: проектор EPSON EB-197 OW, ноутбук HP 250 PentiumDual Gore 2020M/4 Gb/750Gb/DVDRWint/15.6, пульт управления, экран. Магнитная мешалка ММ-5 – 1шт.; Рефрактометр ИРФ 22 -1шт; Центрифуга СМ-50 – 1шт.; Гомогенизатор МРВ-302 – 1шт; Термостат ТС-80 – 1шт; Колориметр КФК – 2 МБ -1шт; Анализатор качества молока Клевер-2 -1шт.; РН-метр 150 М – 1 шт.; Весы электронные аналитические НТ-	MicrosoftWindows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная

			120СЕ – 1шт.; Весы ЛВР-200 – 1 шт.; Шкаф сушильный ЛЛ-16909- 1шт.;	
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
		Специализированная аудитория **Межкафедральная лаборатория иммунологии и биотехнологии** при ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ (Сектор ПЦР-диагностики) для проведения занятий практического типа,научно-исследовательской практики, научных исследований: модульный пункт (площадь 63 кв.м); адрес: 420029, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35 (Клинический корпус).	Офисная мебель (столы 2 шт., стулья 8 шт.), Мультимедийная установка (ноутбук SamsungNP-R518 1 шт.; принтер SamsungML-1520 1 шт.). Реал-тайм ПЦР-амплификатор АНК-32М, ПЦР-бокс (ультрафиолетовый бокс абактериальной воздушной среды) с подставкой УФ-1, бокс микробиологической безопасности в комплекте с подставкой ЛБ-1, центрифуга–вортекс FVL-2400N, высокоскоростная мини центрифуга MicroSpin 12, твердотельный термостат TAGLER HT-120, насос с колбой-ловушкой, морозильная камера Indesit SFR 167, холодильник двухкамерный «POZIS RK-102», механические и полуавтоматические дозаторы с переменным объёмом. Лаборатория обеспечена в достаточном количестве с необходимой посудой, медикаментами, и препаратами, спецодеждой, а также лаборатория оборудована водоснабжением и	MicrosoftWindows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная

			канализацией.	
		Специализированная аудитория **Межкафедральная лаборатория иммунологии и биотехнологии** при ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ (Сектор ИФА-диагностики) для проведения занятий практического типа; научно-исследовательской практики; научных исследовании): **ауд. 416** (по паспорту № 416, площадь 39,2кв.м); адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	Офисная мебель (2 стола и 5 стульев); Фотометр микропланшетный для иммуноферментного анализа Invitrologic (Россия) – 1 шт.; Автоматический промыватель микропланшет ПП2-428 (Россия) – 1 шт.; Центрифуга лабораторная ОКА (Россия) – 1 шт.; Рефрактометр ИРФ-454 Б2М (Россия); Бинокулярный микроскоп Альтами БИО 7 (Россия); Холодильник двухкамерный «POZIS RK-102» (Россия) – 1 шт.; Трансиллюминатор ECX- F 15M, волны 312 нм, размер фильтра 15х15 см, VilberLourmat серийный номер 13100781.	MicrosoftWindows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная
Б1.Б.26	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Патологоанатомический музей** **Ауд. 39** (по паспорту площадь 53,8 кв.м), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Н.Ершова, д. 26, второе учебное здание, 3 этаж.	Шкафы - 16 шт., столы -7 шт., стулья - 20шт. Учебная доска – 1шт. Музейные экспонаты: 723 макропрепаратов по общей и частной патологической анатомии, 1500 микропрепаратов по патологической гистологии (гистологическая коллекция);	
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной	Столы с подсветкой – 6 шт., столы – 2 шт., стулья – 25 шт; учебная доска – 2 шт.; телевизор LED 43”(108) LG 43LJ500V – 1шт; видеопроектор; экран; .встроенный шкаф для хранения микроскопов – 1 шт.	

		аттестации: **Ауд. 41** (по паспорту площадь 49,1 кв.м), адрес: 420061, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Н. Ершова, д. 26, второе учебное здание, 3 этаж.	Микроскопы светооптические С 11 – 6 шт, Р – 11 – 2шт, С – 1У42 – 2 шт, МБР – 1 шт, МБД – 1 – 1шт, МБИ -1 – 1 шт. Наглядно-иллюстрационный материал по гистологии, цитологии и эмбриологии; макрофотографии.	
		Специализированная аудитория: **Морфологическая лаборатория.** **Ауд. 14** (по паспорту площадь 28,3 кв.м), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Н.Ершова, д. 26, второе учебное здание, 1 этаж.	Столы - 4 шт., стулья – 10 шт. Микротом МЗП – 01 «Техном», Охладитель микротома термоэлектрический «ОМТ – 2802Е», водяная баня HWB-75, столик для сушки срезов HWB-75, биологический микроскоп Альтами БИО 1, ультрамикротом УМТП 6, Нож – Н 18. ноутбук SamsungNP–R540, подсоединенный к биологическому микроскоп Альтами БИО 1	Microsoft Windows 7 Home Basic OA CIS and GE. Russian Upgrade Academic OPEN License № 49472521 от 16.12.11, бессрочная 2. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN License № 42192934 от 21.06.2005 Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная 3. Программное обеспечение ПО AltamiStudio 647506673331 для микроскопа Альтами БИО 1
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по техническому паспорту № 51, площадь 2730 кв.м), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35.	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по истории и философии науки. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., мониторSamsung 943А – 4шт., мониторAserV193WV– 1шт., мониторLG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС Консультант Плюс. Договор № И-00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.Б.27	Цитология, гистология, эмбриология	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных	Лекционная аудитория № 38, оборудованная учебной мебелью: столы, стулья (скамейки) для обучающихся, кафедра для чтения лекций для преподавателя, видеопроектор, экран для	

		консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Ауд. 38** (по паспорту площадь 151,2 кв.м.) адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Н. Ершова, д. 26, второе учебное здание, 3 этаж	проекторaClassik, доска.	
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Ауд. 41** (по паспорту площадь 49,1 кв.м), адрес: 420061, Республика Татарстан, г.Казань, ул. Н. Ершова, д. 26, второе учебное здание, 3 этаж.	Столы с подсветкой– 6 шт., столы – 2 шт., стулья – 25шт; учебная доска – 2 шт.; телевизор LED 43”(108) LG 43LJ500V – 1шт; встроенный шкаф для хранения микроскопов – 1 шт. Микроскопы светооптические С 11 – 7 шт, Р – 11 – 3 шт, С – 1У42 – 2 шт, , МБД – 1 – 2 шт, XSP 02-1 шт. Наглядно-иллюстрационный материал по гистологии, цитологии и эмбриологии; макрофотографии.	
		Специализированная аудитория: **Морфологическая лаборатория.** **Ауд. 14** (по паспорту площадь 28,3 кв.м), адрес:420061, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Н.Ершова, д. 26, второе учебное здание, 1 этаж.	Столы - 4 шт., стулья – 10 шт. Микротом МЗП – 01 «Техном», Охладитель микротома термоэлектрический «ОМТ – 2802Е», водяная баня HWB-75, столик для сушки срезов HWB-75, биологический микроскоп Альтами БИО 1, ультрамикротом УМТП6, Нож – Н 18. ноутбук SamsungNP–R540, подсоединенный к биологическому микроскопу Альтами БИО 1	Microsoft Windows 7 Home Basic OA CIS and GE. Russian Upgrade Academic OPEN License № 49472521 от 16.12.11, бессрочная 2. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN License № 42192934 от 21.06.2005 Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная 3. Программное обеспечение ПО AltamiStudio 647506673331 для микроскопа Альтами БИО 1

		Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: **Ауд. 36** (по паспорту площадь 52,7 кв.м.) 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Н. Ершова, д. 26, второе учебное здание, 3 этаж	Офисная мебель (столы и стулья для преподавателя и обучающихся на 28 посадочных мест); 11 компьютеров Core 2 Duo, M/BAsus 1155/B-323 в комплекте в мониторе Philips	1. Microsoft Windows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. 2. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275 от 01.08.2007г., бессрочная 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по техническому паспорту № 51, площадь 2730 кв.м), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35.	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по истории и философии науки. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., мониторSamsung 943A – 4шт., мониторAserV193WV– 1шт., мониторLG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС Консультант Плюс. Договор № И-00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.Б.28	Общая генетика	Учебнаяаудиториядляпроведениязанятийсеминарскоготипа, текущегоконтроляипромежуточнойаттестации, групповыхииндивидуальныхконсультаций, для самостоятельной работы студентов: **ауд. 428** Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	**Аудитория 428**борудована учебной мебелью: столы (12 шт.), 8 комп.столов, стулья для обучающихся (20 шт.); стол, стул для преподавателя; доска 1 шт.. Компьютерный класс, оборудованный персональными компьютерами с доступом в сеть Интернет - 8 шт., экран Projekta/SlimScreen 153x200 см, проектор Toshiba TPL XD200EU, ноутбук Samsung NP-R540. Учебные плакаты и таблицы (63 шт.), слайды, практикумы 54 шт., большая база фактического материала по племенному учету животных ведущих племенных хозяйств (700 шт.).	MicrosoftWindows 7 Professional Кодпродукта № 00371-OEM-8992671-00407, бессрочная Ноутбук - Microsoft Windows 7 HomeBasic, кодпродукта № 00371-OEM-8992752-50013, бессрочная Информационно-аналитическая система (ИАС) «СЕЛЕКС» - Молочный скот. Племенной учет в хозяйствах (версия Windows). Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ № 2011614825. Заявка №2011613128 от 17.06.2011.
		Учебная аудитория для проведения занятий	**Аудитория 429**оборудована учебной мебелью: столы (14 шт.), стулья для	Microsoft Windows XP Professional Код продукта № 76456-641-6093111-

		лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, для самостоятельной работы студентов: **ауд. 429**, адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35	обучающихся (24 шт.); стол, стул для преподавателя; доска., 8 комп.столов, компьютеры с доступом в сеть Интернет (8 шт.).	23545, бессрочная Ноутбук - Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00371-OEM-8992752-50013, бессрочная
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. Читальный зал оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.Б.29	Русский язык и культура речи в профессиональной сфере	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд.257** (по паспорту № 257, площадь 34,5 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	Оборудована учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся и для преподавателя на 25 посадочных мест; Доска ученическая. Шкаф, тумба выдвижная, словари и справочники. Мультимедийное оборудование: мобильный тренажерный комплекс для изучения иностранного языка “Диалог”, компьютер DELL, комплект (проектор PT-LW25HE.экран настенный Ciassik), аудимагнитола SoundmaxSM-2402.	Microsoft Windows 7 Home Basic OA Ci and GE OEM Software, кодпродукта: 00346-OEM-8992752-50013, бессрочная; Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, для	Оборудована учебной мебелью: столы ученические и 1 аудиторный, стулья для обучающихся на 26 посадочных места и	

		групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд.310** (по паспорту № 310, площадь 39,2 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	для преподавателя на 1 посадочное место; 2 стеллажа; доска ученическая, рабочие стенды по предмету, словари, справочники.	
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.Б.30	Татарский язык	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации: ауд.310 (по паспорту № 310, площадь 39,2 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	Оборудована учебной мебелью: столы ученические и 1 аудиторный, стулья для обучающихся на 26 посадочных места и для преподавателя на 1 посадочное место; 2 стеллажа; доска ученическая, рабочие стенды по предмету, словари, справочники.	
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований.	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная;

		студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	**Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.Б.31	Физическая культура	Спортивный зал, Стадион, Малый стадион (футбольный), Малый стадион (волейбол/ баскетбол), Хоккейная площадка, Тренажерный зал, Зал борьбы для проведения занятий 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	**Спортивный зал №1** Щиты баскетбольные – 6 шт. Стойки волейбольные – 2 шт. Сетка волейбольная – 1 шт. Вышка для судейства в волейболе – 1 шт. Стенка шведская – 8 шт. Скамейка гимнастическая – 6 шт. Мячи футбольные – 2 шт. Мячи волейбольные – 5 шт. Мячи баскетбольные – 5 шт. Маты гимнастические – Столы для настольного тенниса – 3 шт. Турник – 1 шт. Ракетки для большого тенниса – 1 пара. Ракетки для настольного тенниса – 5 пар. Ракетки для бадминтона – 10 пар. Воланчики – 50 шт. Мячики для настольного тенниса – 10 шт. Мячики для большого тенниса – 5 шт. Ворота для мини-футбола – 2 шт. Сетка для настольного тенниса – 5 шт. Мецин. Бол. – 2 шт. Обручи – 2 шт. Скакалки – 3 шт. Диск – 2 шт. (М/Ж) Копье – 2 шт. (М/Ж) Ядро – 2 шт. (М/Ж)	

			Лыжи пластиковые комплект – 30 пар. **Стадион** **Малый стадион (футбольный)** Ворота футбольные – 2 шт. **Малый стадион (Баскетбол/Волейбол)** Стойки волейбольные – 2 шт. Сетка волейбольная – 1 шт. Шиты баскетбольные – 2 шт. **Тренажерный зал (каб. № 277)** Гантели разновесовые – 20 пар. Дорожка беговая – 2 шт. Вело-тренажер – 1 шт. Блок горизонтальной тяги – 1 шт. Станок для жима лежа – 1 шт. Тренажер для верхней части мышц груди, отжим от груди сидя – 1 шт. Тренажер для икроножных мышц – 1 шт. Тренажер для мышц спины и пресса – 2 шт. Тренажер для пресса – 2 шт. Тренажер для сгиба и разгиба бедра – 1 шт. Стол для армрестлинга – 1 шт. Блины разновесовые – 34 шт. Гриф – 3 шт. Тренажер турник пресс брусья – 1 шт. Скамья Скотта – 1 шт. Тренажер для развития четырехглавой мышцы бедра – 1 шт. **Хоккейная площадка** Клюшки – 15 шт. Шайбы – 20 шт. Зал бокса Ринг – 1 шт. Мешок боксерский – 5 шт. Груша боксерская – 5 шт. Гири разновесовые – 6 шт. Гантели разновесовые – 10 шт.	

			Канат для перетягивания – 1 шт. Подушка боксерская настенная – 1 шт. Лапы тренерские – 1 шт. **Зал борьбы** Татами – 24 шт. Маты гимнастические – 20 шт. Ковер борцовский – 2 шт. Манекен борцовский – 10 шт. Скамейка гимнастическая – 1 шт. Тяжелая атлетика Лестница шведская – 2 шт. Турник – 1 шт. Гантели разновесовые – 20 шт. Блины разновесовые – 30 шт. Тренажер для армреслинга – 1 шт. Тренажер Баттерфляй – 1 шт. Велотренажер – 1 шт. Многофункциональный грузоблочный тренажер – 1 шт. Тренажер для жима лежа – 1 шт. Конь гимнастический – 1 шт. Маты гимнастические – 1 шт. Силовой тренажер на свободных весах Гакк Машина – 1 шт. Гриф мужской – 3 шт. Гриф женский – 1 шт. Стойки для грифа – 2 пары. Раздевалка женская Скамейки – 2 шт. Шкаф металлический гардеробный – 20 шт. Санузел Душ Раздевалка мужская Шкаф металлический гардеробный – 10 шт. Санузел Душ	

		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций. **Ауд.161,**420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	161 ауд. (лекционная): - 19 столов, в т.ч. 1 для преподавателя; - 37 стульев, в т.ч. 1 для преподавателя; - доска 1 шт. и мел; - ноутбук SamsungR540 – 1 шт.; - проектор BENQMX 520 – 1 шт.	Операционнаясистема Microsoft Windows 7 Home Basic OA CIS and GE Samsung Electronics Product Key GXKWH-YB632-DFTH4-J4VB6-DMRRY Кодпродукта: 00192-481-257-945 MS Office Professional Plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007 Бессрочная.
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл .зд.) (по техническому паспорту № 51, площадь 2730 кв.м), адрес: 420029, РТ, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35.	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по истории и философии науки. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., мониторSamsung 943A – 4шт., мониторAserV193WV– 1шт., мониторLG– 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС Консультант Плюс. Договор № И-00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.В	**Вариативная часть**			
Б1.В.ОД	**Обязательные дисциплины**			
Б1.В.ОД.1	Анатомия животных	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Ауд. 1** (по паспорту площадь 52,7 кв.м.) адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Н.	2 стола, 25 стульев, 1 доска, 12 полных скелетов крупного рогатого скота, лошадей, свиней, птиц и диких животных. Муляжи крупного рогатого скота, лошади, свиньи и других видов животных, 8 шкафов с препаратами	

		Ершова, д. 26, второе учебное здание, 1 этаж		
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Ауд. 2** (по паспорту площадь 38,6 кв.м.) адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Н. Ершова, д. 26, второе учебное здание, 1 этаж	5 столов, 25 стульев, 1 доска, полные скелеты, лошади, пони, птиц. Муляж лошади. 13 шкафов с препаратами.	
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Ауд. 3** (по паспорту площадь 53 кв.м.) адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Н. Ершова, д. 26, второе учебное здание, 1 этаж	1 стол, 10 парт, для обучающихся; 1 стол и 1 стул для преподавателя; 1 доска маркерные. 15 шкафов с препаратами, 15-скелетов различных видов животных (лошадь, корова, жеребенок. Телевизор LED 43 (108) см, макет кровоснабжения человека, стенды.	
		Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: **Ауд. 36** (по паспорту площадь 52,7 кв.м.) 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Н. Ершова, д. 26,	Офисная мебель (столы и стулья для преподавателя и обучающихся на 28 посадочных мест); 11 компьютеров Core 2 Duo, M/BAsus 1155/B-323 в комплекте в мониторе Philips	1. Microsoft Windows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. 2. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275 от 01.08.2007г., бессрочная

		второе учебное здание, 3 этаж		3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
		Аудитория для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования **Ауд. 42** (по паспорту площадь кв 33,3) адрес: 420029, Республика Татарстан, г.Казань, ул. Н. Ершова, д. 26, второе учебное здание, 3 этаж.	Столы 6 – шт., 6 шкафов, 5 стулья – 5 шт.	
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по техническому паспорту № 51, площадь 2730 кв.м), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35.	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по истории и философии науки. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., мониторSamsung 943A – 4шт., мониторAserV193WV– 1шт., мониторLG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС Консультант Плюс. Договор № И-00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.В.ОД.2	Основы маркетинга в перерабатывающей промышленности	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 150** (по паспорту № 7, площадь 53.0 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35	**150 аудитория** оборудована учебной мебелью: столы для обучающихся - 20, стулья для обучающихся - 37; стол и стул для преподавателя; доска, телевизор Panasonic, ноутбук Sony, обучающий стенд.	Операционная система Microsoft Windows (Сублицензионный договор Microsoft DreamSpark от 28.07.2016 № Tr000098912); MS Office 2010-2016 Standard (лицензионный договор от 08.11.2016 № 16/2189/Б) ОфисMicrosoft Office Professional Plus 2007 Лецензия 42558275 от 07.08.2007 бессрочная
		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, текущего	**149 аудитория** оборудована учебной мебелью: столы для обучающихся - 9, стулья для обучающихся – 26,	Операционная системаMicrosoftWindows 7 HomeBasicCISandGE код продукта:

		контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 149**(по паспорту № 42, 51,6 площадь кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35	компьютерные столы - 10; стол и стул для преподавателя; доска, компьютеры -11, ноутбук Sony, телевизор Витязь.	• 00346- OEM- 8992752- 50004 • 00346- OEM- 8992752- 50004 • 00346- OEM- 8949903- 43080 • 00346- OEM- 8992752- 50004 • 00346- OEM- 8949903-43070 • 00346- OEM- 8992752- 50004 • 00346- OEM- 8992752-50004 • 00346- OEM- 8949903-43094 • 00346- OEM- 8992752-50004 • 00346-OEM-8949903-43086 • 00346-OEM- 8992752-50004 ОфисMicrosoft Office Professional Plus 2007 Лецензия 42558275 от 07.08.2007 бессрочная
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: **Читальный зал** (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. Читальный зал оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы 67 шт.и стулья на 136 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПСКонсультантПлюс. Договор № Н-00011432 от 01.01.2019 г.
Б1.В.ОД.3	Экономика, организация в перерабатывающей промышленности	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 150** (по паспорту № 7, площадь 53.0 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35	**150 аудитория** оборудована учебной мебелью: столы для обучающихся - 20, стулья для обучающихся - 37; стол и стул для преподавателя; доска, телевизор Panasonic, ноутбук Sony, обучающий стенд.	Операционная система Microsoft Windows (Сублицензионный договор Microsoft DreamSpark от 28.07.2016 № Tr000098912); MS Office 2010-2016 Standard (лицензионный договор от 08.11.2016 № 16/2189/Б) ОфисMicrosoft Office Professional Plus 2007 Лецензия 42558275 от 07.08.2007

				бессрочная
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 151** (по паспорту № 41, площадь 35.4 кв.м.),, адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35	**151 аудитория** оборудована учебной мебелью: столы для обучающихся - 11, стулья для обучающихся - 22; стол и стул для преподавателя; доска, интерактивная доска Newline, ноутбук Sony.	Операционная система Microsoft Windows (Сублицензионный договор Microsoft DreamSpark от 28.07.2016 № Tr000098912); MS Office 2010-2016 Standard (лицензионный договор от 08.11.2016 № 16/2189/Б) ОфисMicrosoft Office Professional Plus 2007 Лецензия 42558275 от 07.08.2007 бессрочная
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: **Читальный зал** (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. Читальный зал оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы 67 шт.и стулья на 136 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от07.08.2007, бессрочная; 3. СПСКонсультантПлюс. Договор № Н-00011432 от 01.01.2019 г.
Б1.В.ОД.4	Патологическая анатомия животных	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Патологоанатомический музей** **Ауд. 39** (по паспорту площадь 53,8 кв.м), адрес: 420029, Республика Татарстан, г.	Шкафы - 16 шт., столы -7 шт., стулья - 20шт. Учебная доска – 1шт. Музейные экспонаты: 723 макропрепаратов по общей и частной патологической анатомии, 1500 микропрепаратов по патологической гистологии (гистологическая коллекция);	

		Казань, ул. Н.Ершова, д. 26, второе учебное здание, 3 этаж.		
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 37** (по паспорту №37, площадь 49,1 кв.м); адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Николая Ершова, 26.	**Аудитория № 37** - доска ученическая трехэлементная 1 шт.; - моноблоки трехместные (столы и стулья) 15 шт.; - стол для преподавателя 1 шт.; - стул для преподавателя 1 шт.; - трибуна 1 шт.; - экран настенный Lumien Eco Picter Lep 100102 (180*180) 1 шт.; - проектор NEC Poryalle Projector VT37G.; - штатив для плакатов 2 шт.;	
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Ауд. 41** (по паспорту площадь 49,1 кв.м), адрес: 420061, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Н. Ершова, д. 26, второе учебное здание, 3 этаж.	Столы с подсветкой – 6 шт., столы – 2 шт., стулья – 25 шт; учебная доска – 2 шт.; телевизор LED 43”(108) LG 43LJ500V – 1шт; видеопроектор; экран; .встроенный шкаф для хранения микроскопов – 1 шт. Микроскопы светооптические С 11 – 6 шт, Р – 11 – 2шт, С – 1У42 – 2 шт, МБР – 1 шт, МБД – 1 – 1шт, МБИ -1 – 1 шт. Наглядно-иллюстрационный материал по гистологии, цитологии и эмбриологии; макрофотографии.	
		Специализированная аудитория: **Морфологическая лаборатория.** **Ауд. 14** (по паспорту площадь 28,3 кв.м), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Н.Ершова, д. 26, второе учебное здание, 1 этаж.	Столы - 4 шт., стулья – 10 шт. Микротом МЗП – 01 «Техном», Охладитель микротома термоэлектрический «ОМТ – 2802Е», водяная баня HWB-75, столик для сушки срезов HWB-75, биологический микроскоп Альтами БИО 1, ультрамикротом УМТП 6, Нож – Н 18. ноутбук SamsungNP–R540, подсоединенный к биологическому	Microsoft Windows 7 Home Basic OA CIS and GE. Russian Upgrade Academic OPEN License № 49472521 от 16.12.11, бессрочная 2. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN License № 42192934 от 21.06.2005 Лицензия № 42558275 от 07.08.2007,

			микроскоп Альтами БИО 1	бессрочная 3. Программное обеспечение ПО AltamiStudio 647506673331 для микроскопа Альтами БИО 1
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по техническому паспорту № 51, площадь 2730 кв.м), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35.	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по истории и философии науки. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., мониторSamsung 943A – 4шт., мониторAserV193WV– 1шт., мониторLG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС Консультант Плюс. Договор № И-00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.В.ОД.5	Радиобиология	Учебная аудитория для проведения занятийлекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 225**, (по техническому паспорту 91, площадь – 51,6 м^2) Адрес: 420029, Республика Татарстанг. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35, главное здание	1.Доска трехэлементная, магнитная меловая ДО32з- 1 шт.; 2. Стол преподавательский – 1 шт.; 3.Парта двухместная (1200х760х500) – 16 шт; 4.Стулья ученические (380х460х450) – 32 шт; 5. Шкаф для химреактивов Лаб-Про, ЛК-800 ШР – 1 шт.; 6.Шкаф двухстворчатый для хим посуды – 1 шт.; 7. Блок БДЖБ-07 – 1 шт.; 8. Дозиметр прибор РКБ-4-1ЕМ.; 9. Дозиметр КИД – 2 – 1 шт.; 10. Дозиметр СРП 6801 – 2 шт.; 11. Прибор автоматического контроля КРК – 1 – 1 шт.; 12. Прибор ДПГ – 03 – 1 шт.; 13. Прибор ИД-1 – 2 шт.; 14. Прибор ИФКУ – 1 шт.; 15. Радиометр ДП-100 – 1 шт.;	

			16. Дозиметр ДП – 58 – 5 шт; 17. Зарядное устройство ЗД-6 – 2 шт.; 18. Раковина – 1 шт	
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.В.ОД.6	Латинский язык	Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд.259** (по паспорту № 259, площадь 33 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	**Аудитория 259** оборудована учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся и для преподавателя на 19 посадочных мест; интерактивная доска Panasonic, магнитно-маркерная доска. Стелаж, словари и справочники. Мультимедийное оборудование: ноутбук SamsungNP-R540, проектор SANYOPLS-WL-2500A, подвесной потолочный кабель VGA., колонки YakimaAN-808(2 шт), аудимагнитола SoundmaxSM-2402.	Microsoft Windows 7 Home Basic OA Ci and GE OEM Software, кодпродукта: 00346-OEM-8992752-50013, бессрочная; Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
		Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации: ауд.**259А** (по паспорту № 259А, площадь 12,1 кв.м.),	**Аудитория 259А** оборудована учебной мебелью: столы ученические одноместные, аудиторный стол, стулья для обучающихся и преподавателя на 12 посадочных мест. Магнитно-маркерная доска. Интерактивная доска MimioBoard. Шкаф, словари и справочники. Мультимедийное оборудование: Компьютер портативный LenovoB5030,	Microsoft Windows 7 Home Basic OA Ci and GE OEM Software, кодпродукта: 00346-OEM-8992752-50013, бессрочная; Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.

		адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	проектор HitachiCP-EX251Nв комплекте с потолочным креплением и кабелем 15 метров. Колонки Dexp (2шт.), аудимагнитола Soundmax SM-2402.	
		Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд.229** (по паспорту № 229, площадь 39 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	**Аудитория 229** оборудована учебной мебелью: столы ученические, стулья для обучающихся и для преподавателя на 19 посадочных мест; интерактивная доска Newline, магнитно-маркерная доска, доска ученическая, рабочие стенды по предмету. Шкаф, тумба выдвижная, словари и справочники. Мультимедийное оборудование: компьютер портативный LenovoB5030, проектор UnicUC 68H, лингафонный кабинет Диалог М (16+1), колонки Sven(2 шт), аудимагнитола SoundmaxSM-2402.	Microsoft Windows 7 Home Basic OA Ci and GE OEM Software, кодпродукта: 00346-OEM-8992752-50013, бессрочная; Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.В.ОД.7	Фармакология	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной	1. Раковина – 1 шт.; 2. Шкаф вытяжной Лаб-Про, ЛК 1200 ШВ– 1 шт.; 3. Шкаф для лаборат. посуды Лаб-Про, ЛК-800 ШЛП – 1 шт.; 4. Шкаф для химреактивов Лаб-Про, ЛК-800 ШР – 1 шт.;	Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; СПС Консультант Плюс. Договор №

		аттестации: **ауд. 211**(по техническому паспорту №81, площадь – 60,4 м^2),адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35, главное здание, 2 этаж	5. Витрина пристенная (ЛДСП разм. 900х400х2100) – 1 шт. 6. Витрина пристенная (ЛДСП разм. 1200х400х2400) – 1 шт. 7. Витрина пристенная (ЛДСП разм. 900х400х2400) – 1 шт. 8. Электрифицированный стенд «Сердечно-сосудистые вещества» - 1 шт.; 9.Шкафы для хранения лекарственных средств – 2 шт.; 10.Шкафы для хранения лекарственных растении – 3 шт.; 11. Столы лабораторные – 3 шт; (для технологии лекарственных форм). 12. Стол преподавательский – 1 шт.; 13. Доска ученическая трехэлементная 1 шт.; 14. Экран на штативе (Lumien) – 1 шт; 15. Проектор (Benq) MX520… – 1 шт; 16.Парта двухместная – 13 шт; 17. Стулья ученические – 35 шт; 18. Стулья винтовые – 4 шт; 19. Тумбы. 20. Весы чашечные – 1 шт. 21. Трибуна 1 шт.; 22. Химическая посуда для приготовления лекарственных форм.; 23. Ноутбук	00010963 от 29.12.2017 г.
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:	1.Доска трехэлементная, магнитная меловая ДО32з- 1 шт.; 2. Стол преподавательский – 1 шт.; 3.Парта двухместная (1200х760х500) – 16 шт; 4.Стулья ученические (380х460х450) – 32 шт; 5. Шкаф для химреактивов Лаб-Про, ЛК-	

		ауд. 225, (по техническому паспорту 91, площадь – 51,6 м^2) Адрес: 420029, Республика Татарстанг. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35, главное здание	800 ШР – 1 шт.; 6.Шкаф двухстворчатый для хим посуды – 1 шт.; 7. Блок БДЖБ-07 – 1 шт.; 8. Дозиметр прибор РКБ-4-1ЕМ.; 9. Дозиметр КИД – 2 – 1 шт.; 10. Дозиметр СРП 6801 – 2 шт.; 11. Прибор автоматического контроля КРК – 1 – 1 шт.; 12. Прибор ДПГ – 03 – 1 шт.; 13. Прибор ИД-1 – 2 шт.; 14. Прибор ИФКУ – 1 шт.; 15. Радиометр ДП-100 – 1 шт.; 16. Дозиметр ДП – 58 – 5 шт; 17. Зарядное устройство ЗД-6 – 2 шт.; 18. Раковина – 1 шт	
		СекторЦНИЛ- Центральная научно-исследовательская (межкафедральная)лаборатория для проведения практических занятий, научно-исследовательской практики, научных исследований. **Аудитория 256** (по техническому паспорту№37, площадь 60 м^2) Адрес: 420029, Республика Татарстан. г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35, главное здание	**№ 256** оборудована лабораторной мебелью: лабораторными столами и стульями; вытяжным шкафом; сейфами – 2 шт.; химической посудой: пробирками, колбами, стаканами, пипетками, склянками, бюретками; стендами, плакатами; колориметром фотоэлектрический концентрационный КФК-2 - 2-шт.; аналитическими весами ВЛКТ-500-М – 1 шт., ВЛР-200-Г - 3 шт; лабораторной электроплиткой; дистилляционной системой 2002 (GFL); спектрофотометром UNICO 2804; портативным pH-метр Hi 83141; холодильником Смоленск-2; вертикальной камерой для электрофореза VE-4; анализатором влажности Эвлас 2М-1шт;	

			рефрактометром ИРФ-23; дистилляционной системой UDK 132; выпаривателем влаги Кварц-ВВМ – 1 шт; мешалкой магнитным ММ-5-1 – 1 шт.; центрифугой РТ-1 У4.2 – 1шт; РН-метр-150М – 1 шт; измельчителем QC-114 – 1 шт; термостатом МА-59002АА – 1шт; размельчителем тканей РТ-1 – 1 шт; водяной баней LP-516 – 1 шт; электроводонагревателем ЭВБО-17 – 1 шт; шкафами сушильными электрическими LP-303 – 1 шт. и UT-4610 – 1 шт.; печкой муфельной электрическим FT-20-36-10P;спектрофотометром UV-1280 (Япония); шейкер-термостатом (St-3m) (Рига), дистиллятором АЭ-14-я-ФП-01); pH-метр-410; мини-центрифугой (FVL-2400N); рефрактометром Master-Milk; нитрат-тестером (NUC-019-1); нитрат-тестером (SOEKS); весами электронными ВК-300.1; шкафом сушильным (Ut 4610); анализатором клетчатки АКВ-6; оборудованием для определения протеина (Velp); микроскопом бинокулярным (XSP-107 E); анализатором молока вискозометрический «Соматос-В»; pH метр-милливольтметр pH-410.	
		Специализированная аудитория: **Лаборатория клинической диагностики кафедры терапии**, 1 этаж (номер по	Анализатор мочи DIRUIH-100, анализатор гематологический автоматический АРД-22, анализатор биохимический автоматический АРД-200, ПКспроцессором Intel (R) Corei5-3330|CPU), столы - 5 шт., стулья – 2; шкаф.	MicrosoftWindows 7HomeBasicCISandGE MNG9D-WP882-TWDCV-VG9QF-HMWD9

		плану строения 16, 15,3 кв.м), адрес: 420029, Республика Татарстан, г.. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический корпус		
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт.,гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блоков) с выходом в сеть “Интернет”. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС Консультант Плюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.В.ОД.8	Клиническая диагностика	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Аудитория ВК-1**, 1 этаж (номер по плану строения 1, площадь 97,1 кв.м.), адрес: 420029, РТ, г.. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический корпус	**Аудитория ВК-1: м**ебель для преподавателя и обучающихся на 100 посадочных мест, учебная доска, трибуна, мультимедийный проектор BENQMS	
		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего	Мебель для преподавателя и обучающихся на 34 посадочных мест, учебная доска, станок для крупных животных, интерактивный обучающий плакат по методам диагностики	

		контроля и промежуточной аттестации: **Учебная лаборатория** кафедры терапии, 1 этаж, (номер по плану строения 99, площадь 48,6 м^2), адрес: 420029, РТ, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический корпус		
		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Учебная лаборатория** кафедры терапии, 1 этаж, (номер по плану строения 13; площадь 56,2 м^2), адрес: 420029, РТ, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический корпус	Мебель для преподавателя и обучающихся на 34 посадочных мест, учебная доска, плакаты с нормативами гематологических показателей и мочи, центрифуга, микроскопы	
		Специализированная аудитория **Лаборатория клинической диагностики кафедры терапии,** 1 этаж (номер по плану строения 17, площадь 15,3 м^2), адрес: 420029, РТ, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический корпус	Анализатор мочи DIRUIH-100, анализатор гематологический автоматический АРД-22, анализатор биохимический автоматический АРД-200, компьютер, столы 5 шт, 2 стула, шкаф.	Microsoft Windows 7 Home Basic CISandGE MNG9D-WP882-TWDCV-VG9QF-HMWD9
		Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации, для самостоятельной работы	Офисная мебель (столы и стулья для преподавателя и обучающихся на 18 посадочных мест); 8 компьютеров Pentium® Dual-Core E 520	1. Microsoft Windows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. 2. Microsoft Windows Office

		студентов: **Компьютерный класс**, 1 этаж клинического корпуса (номер по плану строения 16, площадь 31,5 м^2), адрес: 420029, РТ, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический корпус		Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275 от 01.08.2007г., бессрочная 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
		Специализированная аудитория **Лаборатория кафедры терапии**, 2 этаж, (номер по плану строения 11, площадь 34 м^2), адрес: 420029, РТ, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический корпус	Столы лабораторные 8шт, ионометр универсальный ЭВ-74, центрифуга MPW-340, шкаф сушильный SUSZARKAUNIWERSALNASUP- 4, термостат суховоздушный ТС-80, колориметр фотоэлектрический КФК-2МП, ПИКОН « Униплан», Проплан EPSORLX- 300+, Центрифуга ТУ5 – 375 – 4260 – 76 ОПН – 35хл4.2 , аквадистилятор электрический АЭ – 25 МО, вытяжной шкаф магнитная мешалка SUAKERST3, эхоостеометр ЭОМ – 01 - ц	
		Помещение для хранения и профилактического обслуживания оборудования, 1 этаж (по паспорту № 112, площадь 8,3 м^2, РТ, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35, клинический корпус	Офисная мебель (стол и стул), плакатный иллюстрационный материал, химические реактивы, приборы	
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.

		2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	
Б1.В.ОД.9	Патологическая физиология	Учебная аудиториядля проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего и промежуточного контроля. **Аудитория №123** (номер в соответствии с документами по технической инвентаризации - 89) 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35	Столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя, доска аудиторная, демонстрационный материал.	
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. Читальный зал оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows Vista Home Premium, кодпродукта: 89578-OEM-7313842-52422, бессрочная; 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная
Б1.В.ОД.10	Вирусология	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего	**Аудитория № 435:** - доска ученическая 1шт; - столы письменные – 2 шт.; - столы 2-местные – 12 шт.; - столы длинные – 3 шт.; - стулья – 24 шт.;	Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007 г. бессрочная

		контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 435**, адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35	- стул для преподавателя – 1 шт. - микроскопы Биолам Р-11 – 4 шт.; - телевизор LG 43LJ510V(FND 1920*1080 DVB-T2/C/S2); - электрифицированный стенд «Систематика и номенклатура микроорганизмов»-1 шт.; - шкаф книжный – 3 шт.; - трибуна – 1 шт.; **аппаратура для демонстрации:** - автоклав – 1 шт.;. - сухожаровой шкаф -1 шт.; - анаэростат-1 шт.; - центрифуга -1 шт.; - мешалка магнитная – 1 шт.; **расходные материалы:** - концентраты питательных сред. - химические реактивы. - красители для микроорганизмов. - лабораторная посуда и др.	
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 436**, адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35	**Аудитория №436**: - доска ученическая - 1шт; - столы ученические – 14 шт; - столы письменные – 2 шт.; - стулья ученические - 24шт; - стул для преподавателя – 1 шт.; - микроскоп С-11 – 6 шт., микроскоп XSZ-104 – 1 шт., микроскоп XSP-102M–1 шт.; - трибуна – 1 шт.; - шкаф-купе – 1 шт.; - телевизор LG 43LJ510V(FND 1920*1080 DVB-T2/C/S2); -электрифицированный стенд «Вирусология»; **расходные материалы:** - концентраты питательных сред.	

			- химические реактивы. - красители для микроорганизмов. - лабораторная посуда и др.	
		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 432**, адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35	**Аудитория №432:** - доска ученическая 1шт.; - столы 10шт.; - столы длинные – 2 шт.; - стол письменный – 1 шт.; - стулья 18 шт.; - стул для преподавателя – 1 шт.; - шкаф книжный – 1 шт.; - трибуна – 1 шт.; - весы аналитические – 1 шт.	
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
		Специализированная аудитория **Межкафедральная лаборатория иммунологии и биотехнологии** при ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ (Сектор ПЦР-диагностики) для проведения занятий практического типа,научно-исследовательской практики, научных исследований:	Офисная мебель (столы 2 шт., стулья 8 шт.), Мультимедийная установка (ноутбук SamsungNP-R518 1 шт.; принтер SamsungML-1520 1 шт.). Реал-тайм ПЦР-амплификатор АНК-32М, ПЦР-бокс (ультрафиолетовый бокс абактериальной воздушной среды) с подставкой УФ-1, бокс микробиологической безопасности в комплекте с подставкой ЛБ-1, центрифуга–вортекс FVL-2400N, высокоскоростная	MicrosoftWindows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная

		модульный пункт (площадь 63 кв.м); адрес: 420029, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35 (Клинический корпус).	мини центрифуга MicroSpin 12, твердотельный термостат TAGLER HT-120, насос с колбой-ловушкой, морозильная камера Indesit SFR 167, холодильник двухкамерный «POZIS RK-102», механические и полуавтоматические дозаторы с переменным объёмом. Лаборатория обеспечена в достаточном количестве с необходимой посудой, медикаментами, и препаратами, спецодеждой, а также лаборатория оборудована водоснабжением и канализацией.	
		Специализированная аудитория **Межкафедральная лаборатория иммунологии и биотехнологии** при ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ (Сектор ИФА-диагностики) для проведения занятий практического типа; научно-исследовательской практики; научных исследовании): ауд. 416 (по паспорту № 416, площадь 39,2кв.м); адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	Офисная мебель (2 стола и 5 стульев); Фотометр микропланшетный для иммуноферментного анализа Invitrologic (Россия) – 1 шт.; Автоматический промыватель микропланшет ПП2-428 (Россия) – 1 шт.; Центрифуга лабораторная ОКА (Россия) – 1 шт.; Рефрактометр ИРФ-454 Б2М (Россия); Бинокулярный микроскоп Альтами БИО 7 (Россия); Холодильник двухкамерный «POZIS RK-102» (Россия) – 1 шт.; Трансиллюминатор ECX- F 15M, волны 312 нм, размер фильтра 15х15 см, VilberLourmat серийный номер 13100781.	MicrosoftWindows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная
Б1.В.ОД.11	Санитарная микробиология	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:	**Аудитория № 435:** - доска ученическая 1шт; - столы письменные – 2 шт.; - столы 2-местные – 12 шт.; - столы длинные – 3 шт.; - стулья – 24 шт.; - стул для преподавателя – 1 шт. - микроскопы Биолам Р-11 – 4 шт.;	Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007 г. бессрочная

		ауд. 435, адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35	- телевизор LG 43LJ510V(FND 1920*1080 DVB-T2/C/S2); - электрифицированный стенд «Систематика и номенклатура микроорганизмов»-1 шт.; - шкаф книжный – 3 шт.; - трибуна – 1 шт.; **аппаратура для демонстрации:** - автоклав – 1 шт.;. - сухожаровой шкаф -1 шт.; - анаэростат-1 шт.; - центрифуга -1 шт.; - мешалка магнитная – 1 шт.; **расходные материалы:** - концентраты питательных сред. - химические реактивы. - красители для микроорганизмов. - лабораторная посуда и др.	
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 436**, адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35	**Аудитория №436**: - доска ученическая - 1шт; - столы ученические – 14 шт; - столы письменные – 2 шт.; - стулья ученические - 24шт; - стул для преподавателя – 1 шт.; - микроскоп С-11 – 6 шт., микроскоп XSZ-104 – 1 шт., микроскоп XSP-102M–1 шт.; - трибуна – 1 шт.; - шкаф-купе – 1 шт.; - телевизор LG 43LJ510V(FND 1920*1080 DVB-T2/C/S2); -электрифицированный стенд «Вирусология»; **расходные материалы:** - концентраты питательных сред. - химические реактивы. - красители для микроорганизмов.	

			- лабораторная посуда и др.	
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.В.ОД.12	Ветеринарная хирургия	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Аудитория ВК-2,** 1 этаж (номер по плану строения 11, площадь 95,8 м^2), адрес: 420029, РТ, г.. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический корпус	Мебель для преподавателя и обучающихся на 100 поса-дочных мест, учебная доска, трибуна. Переносное мультимедийное оборудование: ноутбук Samsung NP-R540, мультимедийный проектор Panasonic PT-LW25HE	1. MicrosoftWindows 7 HomeBasic, Код продукта: XXC4CW-DQHPX-9YF23-YQT4H-VY4G4 2. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Аудитория Топографической анатомии** (по Техническому паспорту здания ветеринарной	Офисная мебель (столы и стулья для преподавателя и обучающихся на 20 посадочных мест); Переносное мультимедийное оборудование: мультимедийный проектор Panasonic PT-LW25HE, ноутбук SamsungNP-R540, интерактивная доска QomoHiteVision. Наглядно-иллюстрационный материал, плакаты.	1. MicrosoftWindows 7 HomeBasic, Код продукта: XXC4CW-DQHPX-9YF23-YQT4H-VY4G4 2. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.

		клиники, инвентарный номер 4220 - №37 кабинет; площадь 31,2 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г.. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический корпус, 1 этаж.		
		Специализированная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Учебная операционная** кафедры хирургии, акушерства и ПМЖ №2, 1 этаж, (номер по плану строения 64, площадь 31,6 $м^2$.), адрес: 420029, РТ, г.. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический корпус	Мебель для преподавателя и обучающихся на 25 посадочных мест, учебная доска аудиторная трехэлементная 100*350, операционный хирургический стол, инструментальные столики (2), шкафы для хранения инструментов и медикаментов (4),интерактивный обучающий плакат по методам общей и местной анестезии, осветитель 15, светильник П6	
		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Операционная 1.** (по Техническому паспорту: Здания ветеринарной клиники, инвентарный номер 4220 - №58, аудитория; площадь 48,7 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г.. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический корпус, 1	Оснащена мебелью: Столы-13шт. Стулья -25 шт. Доска-1шт. Операционный стол -1шт. Смотровой стол -1шт. Передвижной стол -1шт. Инструментальный столик-2шт. Электр.стенд -1шт. Шкаф инструментальный -1 шт. Бестеневая лампа-1 шт	

		этаж.		
		Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы студентов: **Компьютерный класс,** 1 этаж клинического корпуса (номер по плану строения 16, площадь 31,5 м^2), адрес: 420029, РТ, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический корпус.	Офисная мебель (столы и стулья для преподавателя и обучающихся на 18 посадочных мест); 8 компьютеров Pentium® Dual-Core E 520 .	1. Microsoft Windows 7 Starter; Лицензия № 49191554, от18.10.11г.,бессрочная. 2. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007; Лицензия № 42558275 от 01.08.2007г., бессрочная 3. СПС Консультант Плюс. Договор № 00010963 от 29.12.17 г.
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. Читальный зал оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.В.ОД.13	Ветеринарное акушерство	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Аудитория ВК-1,** 1 этаж (номер по плану строения 1, площадь 97,1 кв.м.), адрес:	Мебель для преподавателя и студентов на 100 посадочных мест, учебная доска, трибуна, мультимедийный проектор BENQ MS	

		420029, Республика Татарстан, г.. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический корпус		
		Учебная аудитория для проведения практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Аудитория 1**, 1 этаж (номер по плану строения 76, площадь 48,4 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г.. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический корпус.	Аптечный шкаф (1шт), сосуд Дьюара (2 шт), лабораторный шкаф (1шт), доска ауд.(1шт), настенный рулонный экран (1шт), вертикальные жалюзи (4шт), столы (12 шт), стулья (29 шт).	
		Учебная аудитория для проведения практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Аудитория 2,** 1 этаж (номер по плану строения 96, площадь 48,6 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г.. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический корпус.	Настенный рулонный экран (1 шт), вертикальные жалюзи (2 шт), столы (12 шт), стулья (23 шт), микроскопы (10 шт), обогревательные столики (17 шт), биотермостаты (3шт).	
		Учебная аудитория для проведения практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Аудитория 3,** 1 этаж (номер по плану строения 72, площадь 46,5 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г.. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический	Столы (12 шт), стулья 24 (шт).	

		корпус.		
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.В.ОД.14	Производственный ветеринарно-санитарный контроль	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций: **ауд. 145** (по паспорту №5 площадь 53,2 м^2), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	- мультимедиа проектор Epson – WO5 (LCD 16^9 1280*800 с кронштейном. – 1шт. - ноутбук Voyager V 553 VHB iCore 2 Duo – 1шт. - экран для проектора -1шт. - доска аудиторная -1шт. - стерилизатор горячим воздухом BinderED 53 -1шт. - плитка электрическая ZENCHA – 1шт. - стол лабораторный – 4шт. - столы компьютерные – 8шт. - столы лабораторные – 4шт. - стул ученический – 22шт. - доска аудиторная -1шт. - умывальная раковина -1шт. - стол и стул для преподавателя -1шт. - центрифуга ЦЛ «ОКА» – 1шт. - трихинеллоскоп Стейк -2. -1шт. - весы электронные CAS – 1 шт.	1.Ноутбук Voyager V 553 VHB iCore 2 Duo 2.Windows Vista Home Basic Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная/ 3.код продукта:89572-OEM - 7332166000074.
		Учебная аудитория для проведения занятийсеминарского типа,	- телевизор DEXP -1шт. - ноутбук ASUSX501A-XX 414D -1шт - доска аудиторная – 1шт.	Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная;

		текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций: **ауд.144** (по паспорту № 44 площадь 53 м^2), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	- оверхет проектор -1шт. - микроскоп 14 -1шт. - микроскоп Биолам С-11 -1шт. - микроскоп Д11 У 11 – 2 шт. - рефрактометр ИРФ 464 – 9шт. - Тр.микроскоп -1шт. - стол для химических исследований ЛК - 1500 -10шт. - шкаф вытяжной ЛК – 1200- 1шт. - шкаф для химреактивов ЛК – 800 2шт. - умывальная раковина -1шт. - стул ученический – 22шт. - плитка электрическая ZENCHA – 1шт. - стол и стул для преподавателя -1шт. - весы электронные CAS – 1 шт.	
		Межкафедральная учебная лаборатория, для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего и промежуточного контроля **каб.143** (по паспорту № 3. площадь 40,2 м^2), адрес: 420029, , Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	- анализатор молока Соматос –мини -1шт. - анализатор молока Клевер 1 М -1шт. - анализатор молока Лактан 1-4 модель 230 – 1шт. - анализатор молока Соматос -1шт. - индикатор маститного молока Мастит – тест -1шт. - ионометрический измеритель кислотности Статус 2 – 1шт. - лабораторная посуда (колбы,стаканчики, пробирки,цилиндры,ОЧМ,воронки и т.пд) **Комплект оборудования для переработки молока:** - сыроварня MR. Gradus 60л -1шт. - центрифуга ЦЛ ОКА - 1шт. - рефрактометр ИРФ – 454 Б2М – 1шт. - облучатель бактерицидный АЗОВ ОБН – 150 -1шт. **Комплект оборудования по мясу:** - шприц колбасный – 1шт.	

			- машина для измельчения мяса МИМ-80 – 1 шт. - Стол холодильный Polair TM-2GN-G – 1шт. - куттер HKN-CL6 – 1 шт - фаршемешалка AIRHOT MM-11 – 1шт. - стол производственный -1шт. - электроварка кухонная ЭВК-90/2П –1 шт.; **Комплект оборудования по изготовлению кисломолочных продуктов:** - гомогенизатор –блендер SB -400 – 1шт. - анализатор качества молока КЛЕВЕР - 2М – 1шт. - сепаратор FJ 90/ FJ 130 – 1 шт; - маслобойка FJ 10 – 1 шт.; - ручной пресс для сыра Milky - 1шт. - лира для сыра – 1шт. - щуп для сыра – 1шт. - форма для сыра – 1шт. - Эко Мини Пастеризатор FJ 15 1шт. - йогурница Tefal - 1шт. - охладитель молока открытого типа УОМ 100-5000 – 1 шт.; - стол производственный -1шт. **Комплект оборудования по оценке качества молока**: - Анализатор молока Lactoscan САП – 1шт. - полуавтоматический аппарат экстракции по Сокслету АСВ – 6 - корманный Ph - метр HI 98103 -1шт. - люминископ Филин -2шт. - полямер портативный Винни -1шт. - прибор для определения влажности пищевого сырья Элекс - 7. – 1шт. - проекционный трихинелоскоп Стейк №	

			0815 -1шт. - РН -метр для молока HI 99161 -1шт. - РН - метр для мяса рН - 150 МИ – 1шт. - трихинеллоскоп Стейк -2 -1шт. - холодильник Апшерон -1шт - .шкаф сушильный ШС -80-01 СПУ -1шт. - экотестер СОЭКС -2 – 1шт. - овоскоп ОВ -10- 1 шт. - плитка электрическая ZENCHA -1шт. - мойка лабораторная ЛК -900 -1шт. - стол лабораторный ЛК -1800 – 2шт. -шкаф для лабораторной посуды ЛК -800 - 2шт. - шкаф для химреактивов ЛК-800 -2шт. - доска аудиторная -1шт.	
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: **Читальный зал** (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.В.ОД.15	Технология продуктов животного происхождения	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций: **ауд. 145** (по паспорту №5 площадь 53,2 м^2), адрес:	- мультимедиа проектор Epson – WO5 (LCD 16^9 1280*800 с кронштейном. – 1шт. - ноутбук Voyager V 553 VHB iCore 2 Duo – 1шт. - экран для проектора -1шт. - доска аудиторная -1шт. - стерилизатор горячим воздухом BinderED 53 -1шт.	Windows Vista Home Basic Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная/кодпродукта:89572-OEM -7332166000074.

		420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	- плитка электрическая ZENCHA – 1шт. - стол лабораторный – 4шт. - столы компьютерные – 8шт. - столы лабораторные – 4шт. - стул ученический – 22шт. - доска аудиторная -1шт. - умывальная раковина -1шт. - стол и стул для преподавателя -1шт. - центрифуга ЦЛ «ОКА» – 1шт. - трихинеллоскоп Стейк -2. -1шт. - весы электронные CAS – 1 шт.	
		Учебная аудитория для проведения занятийсеминарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций: **ауд.144** (по паспорту № 44 площадь 53 $м^2$), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	- телевизор DEXP -1шт. - ноутбук ASUSX501A-XX 414D -1шт - доска аудиторная – 1шт. - оверхет проектор -1шт. - микроскоп 14 -1шт. - микроскоп Биолам С-11 -1шт. - микроскоп Д11 У 11 – 2 шт. - рефрактометр ИРФ 464 – 9шт. - Тр.микроскоп -1шт. - стол для химических исследований ЛК - 1500 -10шт. - шкаф вытяжной ЛК – 1200- 1шт. - шкаф для химреактивов ЛК – 800 2шт. - умывальная раковина -1шт. - стул ученический – 22шт. - плитка электрическая ZENCHA – 1шт. - стол и стул для преподавателя -1шт. - весы электронные CAS – 1 шт.	Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная;
		Межкафедральная учебная лаборатория, для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего и промежуточного контроля	- анализатор молока Соматос –мини -1шт. - анализатор молока Клевер 1 М -1шт. - анализатор молока Лактан 1-4 модель 230 – 1шт. - анализатор молока Соматос -1шт. - индикатор маститного молока Мастит –	

		каб.143 (по паспорту № 3. площадь 40,2 м^2), адрес: 420029, , Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	тест -1шт. - ионометрический измеритель кислотности Статус 2 – 1шт. - лабораторная посуда (колбы,стаканчики, пробирки,цилиндры,ОЧМ,воронки и т.пд) **Комплект оборудования для переработки молока:** - сыроварня MR. Gradus 60л -1шт. - центрифуга ЦЛ ОКА - 1шт. - рефрактометр ИРФ – 454 Б2М – 1шт. - облучатель бактерицидный АЗОВ ОБН – 150 -1шт. **Комплект оборудования по мясу:** - шприц колбасный – 1шт. - машина для измельчения мяса МИМ-80 – 1 шт. - Стол холодильный Polair TM-2GN-G – 1шт. - куттер HKN-CL6 – 1 шт - фаршемешалка AIRHOT MM-11 – 1шт. - стол производственный -1шт. - электроварка кухонная ЭВК-90/2П –1 шт.; **Комплект оборудования по изготовлению кисломолочных продуктов:** - гомогенизатор –блендер SB -400 – 1шт. - анализатор качества молока КЛЕВЕР - 2М – 1шт. - сепаратор FJ 90/ FJ 130 – 1 шт; - маслобойка FJ 10 – 1 шт.; - ручной пресс для сыра Milky - 1шт. - лира для сыра – 1шт. - щуп для сыра – 1шт. - форма для сыра – 1шт. - Эко Мини Пастеризатор FJ 15 1шт. - йогурница Tefal - 1шт.	

			- охладитель молока открытого типа УОМ 100-5000 – 1 шт.; - стол производственный -1шт. **Комплект оборудования по оценке качества молока**: - Анализатор молока Lactoscan САП – 1шт. - полуавтоматический аппарат экстракции по Сокслету АСВ – 6 - корманный Ph - метр HI 98103 -1шт. - люминископ Филин -2шт. - полямер портативный Винни -1шт. - прибор для определения влажности пищевого сырья Элекс - 7. – 1шт. - проекционный трихинелоскоп Стейк № 0815 -1шт. - РН -метр для молока HI 99161 -1шт. - РН - метр для мяса рН - 150 МИ – 1шт. - трихинеллоскоп Стейк -2 -1шт. - холодильник Апшерон -1шт - .шкаф сушильный ШС -80-01 СПУ -1шт. - экотестер СОЭКС -2 – 1шт. - овоскоп ОВ -10- 1 шт. - плитка электрическая ZENCHA -1шт. - мойка лабораторная ЛК -900 -1шт. - стол лабораторный ЛК -1800 – 2шт. -шкаф для лабораторной посуды ЛК -800 - 2шт. - шкаф для химреактивов ЛК-800 -2шт. - доска аудиторная -1шт.	
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: **Читальный зал** (3 эт., гл.зд.)	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор

		(по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	– 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	№ 00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.В.ОД.16	Физколлоидная химия	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд.402** (по паспорту № 402, площадь 57,5 кв.м); адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	Аудитория 402.Оборудована учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска, доски маркерные. Мультимедийное оборудование: проектор EPSON EB-197 OW, ноутбук HP 250 PentiumDual Gore 2020M/4 Gb/750Gb/DVDRWint/15.6, пульт управления, экран.	MicrosoftWindows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд.415** (площадь 57,5 кв.м); адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	Аудитория 415.Оборудована учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска, доски маркерные. Мультимедийное оборудование: проектор EPSON EB-197 OW, ноутбук HP 250 PentiumDual Gore 2020M/4 Gb/750Gb/DVDRWint/15.6, пульт управления, экран.	MicrosoftWindows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V -	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от

		компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.В.ОД.17	Организация госветнадзора	Учебная аудиториядляпроведениязанятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего и промежуточного контроля. 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35 **Аудитория № 130 (**по паспорту №130, площадь 33 кв.м., номер в соответствии с документами по технической инвентаризации - 84)	**Оснащение:** столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя, системный блок персонального компьютера с выходом в сеть «Интернет», мультимедийный проектор	1. Microsoft Windows XP Professional, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная
		Учебная аудиториядляпроведениязанятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего и промежуточного контроля. 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35 **Аудитория № 226** (по паспорту№226, площадь 39 кв.м., номер в соответствии с документами по технической	**Оснащение:** столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя, системный блок персонального компьютера с выходом в сеть «Интернет», мультимедийный проектор	1. Microsoft Windows XP Professional, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная

		инвентаризации - 61)		
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: **Читальный зал** (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.В.ДВ	**Дисциплины по выбору**			
	Элективные курсы по физической культуре и спорту	Спортивный зал, Стадион, Малый стадион (футбольный), Малый стадион (волейбол/ баскетбол), Хоккейная площадка, Тренажерный зал, Зал борьбы для проведения занятий 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	**Спортивный зал №1** Щиты баскетбольные – 6 шт. Стойки волейбольные – 2 шт. Сетка волейбольная – 1 шт. Вышка для судейства в волейболе – 1 шт. Стенка шведская – 8 шт. Скамейка гимнастическая – 6 шт. Мячи футбольные – 2 шт. Мячи волейбольные – 5 шт. Мячи баскетбольные – 5 шт. Маты гимнастические – Столы для настольного тенниса – 3 шт. Турник – 1 шт. Ракетки для большого тенниса – 1 пара. Ракетки для настольного тенниса – 5 пар. Ракетки для бадминтона – 10 пар. Воланчики – 50 шт. Мячики для настольного тенниса – 10 шт. Мячики для большого тенниса – 5 шт. Ворота для мини-футбола – 2 шт. Сетка для настольного тенниса – 5 шт.	

			Мецин. Бол. – 2 шт. Обручи – 2 шт. Скакалки – 3 шт. Диск – 2 шт. (М/Ж) Копье – 2 шт. (М/Ж) Ядро – 2 шт. (М/Ж) Лыжи пластиковые комплект – 30 пар. **Стадион** **Малый стадион (футбольный)** Ворота футбольные – 2 шт. **Малый стадион (Баскетбол/Волейбол)** Стойки волейбольные – 2 шт. Сетка волейбольная – 1 шт. Шиты баскетбольные – 2 шт. **Тренажерный зал (каб. № 277)** Гантели разновесовые – 20 пар. Дорожка беговая – 2 шт. Вело-тренажер – 1 шт. Блок горизонтальной тяги – 1 шт. Станок для жима лежа – 1 шт. Тренажер для верхней части мышц груди, отжим от груди сидя – 1 шт. Тренажер для икроножных мышц – 1 шт. Тренажер для мышц спины и пресса – 2 шт. Тренажер для пресса – 2 шт. Тренажер для сгиба и разгиба бедра – 1 шт. Стол для армрестлинга – 1 шт. Блины разновесовые – 34 шт. Гриф – 3 шт. Тренажер турник пресс брусья – 1 шт. Скамья Скотта – 1 шт. Тренажер для развития четырехглавой мышцы бедра – 1 шт. **Хоккейная площадка** Клюшки – 15 шт. Шайбы – 20 шт.	

			Зал бокса Ринг – 1 шт. Мешок боксерский – 5 шт. Груша боксерская – 5 шт. Гири разновесовые – 6 шт. Гантели разновесовые – 10 шт. Канат для перетягивания – 1 шт. Подушка боксерская настенная – 1 шт. Лапы тренерские – 1 шт. **Зал борьбы** Татами – 24 шт. Маты гимнастические – 20 шт. Ковер борцовский – 2 шт. Манекен борцовский – 10 шт. Скамейка гимнастическая – 1 шт. Тяжелая атлетика Лестница шведская – 2 шт. Турник – 1 шт. Гантели разновесовые – 20 шт. Блины разновесовые – 30 шт. Тренажер для армреслинга – 1 шт. Тренажер Баттерфляй – 1 шт. Велотренажер – 1 шт. Многофункциональный грузоблочный тренажер – 1 шт. Тренажер для жима лежа – 1 шт. Конь гимнастический – 1 шт. Маты гимнастические – 1 шт. Силовой тренажер на свободных весах Гакк Машина – 1 шт. Гриф мужской – 3 шт. Гриф женский – 1 шт. Стойки для грифа – 2 пары. Раздевалка женская Скамейки – 2 шт. Шкаф металлический гардеробный – 20 шт.	

			Санузел Душ Раздевалка мужская Шкаф металлический гардеробный – 10 шт. Санузел Душ	
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций. **Ауд.161,**420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	161 ауд. (лекционная): - 19 столов, в т.ч. 1 для преподавателя; - 37 стульев, в т.ч. 1 для преподавателя; - доска 1 шт. и мел; - ноутбук SamsungR540 – 1 шт.; - проектор BENQMX 520 – 1 шт.	Операционнаясистема Microsoft Windows 7 Home Basic OA CIS and GE Samsung Electronics Product Key GXKWH-YB632-DFTH4-J4VB6-DMRRY Кодпродукта: 00192-481-257-945 MS Office Professional Plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007 Бессрочная.
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл .зд.) (по техническому паспорту № 51, площадь 2730 кв.м), адрес: 420029, РТ, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35.	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по истории и философии науки. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., мониторSamsung 943A – 4шт., мониторAserV193WV– 1шт., мониторLG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС Консультант Плюс. Договор № И-00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.В.ДВ.1				
1	История ветеринарии	Учебная аудиториядляпроведениязанятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего и промежуточного контроля. **Аудитория № 130 (**по	**Оснащение:** столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя, системный блок персонального компьютера с выходом в сеть «Интернет», мультимедийный проектор	1. Microsoft Windows XP Professional, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная

		паспорту №130, площадь 33 кв.м.,номер в соответствии с документами по технической инвентаризации - 84) 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35		
		Учебная аудиториядляпроведениязанятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего и промежуточного контроля. **Аудитория № 226**(по паспорту№226, площадь 39 кв.м., номер в соответствии с документами по технической инвентаризации - 61) 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35	**Оснащение:** столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя, системный блок персонального компьютера с выходом в сеть «Интернет», мультимедийный проектор	1. Microsoft Windows XP Professional, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
2	История ветеринарии	Учебная аудиториядляпроведениязанят	**Оснащение:** столы, стулья для обучающихся, стол, стул для	1. Microsoft Windows XP Professional, лицензия № 42558275

	Республики Татарстан	ий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего и промежуточного контроля. **Аудитория № 130 (**по паспорту №130, площадь 33 кв.м.,номер в соответствии с документами по технической инвентаризации - 84) 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35	преподавателя, системный блок персонального компьютера с выходом в сеть «Интернет», мультимедийный проектор	от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная
		Учебная аудиториядляпроведениязанятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего и промежуточного контроля. **Аудитория № 226**(по паспорту№226, площадь 39 кв.м., номер в соответствии с документами по технической инвентаризации - 61) 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35	**Оснащение:** столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя, системный блок персонального компьютера с выходом в сеть «Интернет», мультимедийный проектор	1. Microsoft Windows XP Professional, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.

		2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	
Б1.В.ДВ.2				
1	Химия пищи	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд.402** (по паспорту № 402, площадь 57,5 кв.м); адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	Аудитория 402.Оборудована учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска, доски маркерные. Мультимедийное оборудование: проектор EPSON EB-197 OW, ноутбук HP 250 PentiumDual Gore 2020M/4 Gb/750Gb/DVDRWint/15.6, пульт управления, экран.	MicrosoftWindows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд.407** (площадь 57,5 кв.м); адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	Аудитория 407.Оборудована учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска, доски маркерные. Мультимедийное оборудование: проектор EPSON EB-197 OW, ноутбук HP 250 PentiumDual Gore 2020M/4 Gb/750Gb/DVDRWint/15.6, пульт управления, экран. Магнитная мешалка ММ-5 – 1шт.; Рефрактометр ИРФ 22 -1шт; Центрифуга СМ-50 – 1шт.; Гомогенизатор МРВ-302 – 1шт; Термостат ТС-80 – 1шт; Колориметр КФК – 2 МБ -1шт; Анализатор качества молока Клевер-2 -1шт.; РН-метр 150 М – 1 шт.; Весы электронные аналитические HT-120CE – 1шт.; Весы ЛВР-200 – 1 шт.; Шкаф сушильный ЛЛ-16909- 1шт.;	MicrosoftWindows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная

		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
		Специализированная аудитория **Межкафедральная лаборатория иммунологии и биотехнологии** при ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ (Сектор ПЦР-диагностики) для проведения занятий практического типа,научно-исследовательской практики, научных исследований: модульный пункт (площадь 63 кв.м); адрес: 420029, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35 (Клинический корпус).	Офисная мебель (столы 2 шт., стулья 8 шт.), Мультимедийная установка (ноутбук SamsungNP-R518 1 шт.; принтер SamsungML-1520 1 шт.). Реал-тайм ПЦР-амплификатор АНК-32М, ПЦР-бокс (ультрафиолетовый бокс абактериальной воздушной среды) с подставкой УФ-1, бокс микробиологической безопасности в комплекте с подставкой ЛБ-1, центрифуга–вортекс FVL-2400N, высокоскоростная мини центрифуга MicroSpin 12, твердотельный термостат TAGLER HT-120, насос с колбой-ловушкой, морозильная камера Indesit SFR 167, холодильник двухкамерный «POZIS RK-102», механические и полуавтоматические дозаторы с переменным объёмом. Лаборатория обеспечена в достаточном количестве с необходимой посудой, медикаментами, и препаратами, спецодеждой, а также лаборатория оборудована водоснабжением и канализацией.	MicrosoftWindows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная
		Специализированная	Офисная мебель (2 стола и 5 стульев);	MicrosoftWindows 7 Starter

		аудитория **Межкафедральная лаборатория иммунологии и биотехнологии** при ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ (Сектор ИФА-диагностики) для проведения занятий практического типа; научно-исследовательской практики; научных исследовании): **ауд. 416** (по паспорту № 416, площадь 39,2кв.м); адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	Фотометр микропланшетный для иммуноферментного анализа Invitrologic (Россия) – 1 шт.; Автоматический промыватель микропланшет ПП2-428 (Россия) – 1 шт.; Центрифуга лабораторная ОКА (Россия) – 1 шт.; Рефрактометр ИРФ-454 Б2М (Россия); Бинокулярный микроскоп Альтами БИО 7 (Россия); Холодильник двухкамерный «POZIS RK-102» (Россия) – 1 шт.; Трансиллюминатор ECX- F 15M, волны 312 нм, размер фильтра 15х15 см, VilberLourmat серийный номер 13100781.	Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная
2	Клиническая биохимия	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд.402** (по паспорту № 402, площадь 57,5 кв.м); адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	Аудитория 402.Оборудована учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска, доски маркерные. Мультимедийное оборудование: проектор EPSON EB-197 OW, ноутбук HP 250 PentiumDual Gore 2020M/4 Gb/750Gb/DVDRWint/15.6, пульт управления, экран.	MicrosoftWindows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд.407** (площадь 57,5 кв.м);	Аудитория 407.Оборудована учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска, доски маркерные. Мультимедийное оборудование: проектор EPSON EB-197 OW, ноутбук HP 250 PentiumDual Gore 2020M/4 Gb/750Gb/DVDRWint/15.6, пульт управления, экран. Магнитная мешалка ММ-5 – 1шт.;	MicrosoftWindows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная

		адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	Рефрактометр ИРФ 22 -1шт; Центрифуга СМ-50 – 1шт.; Гомогенизатор МРВ-302 – 1шт; Термостат ТС-80 – 1шт; Колориметр КФК – 2 МБ -1шт; Анализатор качества молока Клевер-2 -1шт.; РН-метр 150 М – 1 шт.; Весы электронные аналитические HT-120CE – 1шт.; Весы ЛВР-200 – 1 шт.; Шкаф сушильный ЛЛ-16909- 1шт.;	
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
		Специализированная аудитория **Межкафедральная лаборатория иммунологии и биотехнологии** при ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ (Сектор ПЦР-диагностики) для проведения занятий практического типа, научно-исследовательской практики, научных исследований: модульный пункт (площадь 63 кв.м); адрес: 420029, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35 (Клинический корпус).	Офисная мебель (столы 2 шт., стулья 8 шт.), Мультимедийная установка (ноутбук SamsungNP-R518 1 шт.; принтер SamsungML-1520 1 шт.). Реал-тайм ПЦР-амплификатор АНК-32М, ПЦР-бокс (ультрафиолетовый бокс абактериальной воздушной среды) с подставкой УФ-1, бокс микробиологической безопасности в комплекте с подставкой ЛБ-1, центрифуга–вортекс FVL-2400N, высокоскоростная мини центрифуга MicroSpin 12, твердотельный термостат TAGLER HT-120, насос с колбой-ловушкой, морозильная камера Indesit SFR 167, холодильник двухкамерный «POZIS RK-102», механические и полуавтоматические	MicrosoftWindows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная

			дозаторы с переменным объёмом. Лаборатория обеспечена в достаточном количестве с необходимой посудой, медикаментами, и препаратами, спецодеждой, а также лаборатория оборудована водоснабжением и канализацией.	
		Специализированная аудитория **Межкафедральная лаборатория иммунологии и биотехнологии** при ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ (Сектор ИФА-диагностики) для проведения занятий практического типа; научно-исследовательской практики; научных исследовании): **ауд. 416** (по паспорту № 416, площадь 39,2кв.м); адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	Офисная мебель (2 стола и 5 стульев); Фотометр микропланшетный для иммуноферментного анализа Invitrologic (Россия) – 1 шт.; Автоматический промыватель микропланшет ПП2-428 (Россия) – 1 шт.; Центрифуга лабораторная ОКА (Россия) – 1 шт.; Рефрактометр ИРФ-454 Б2М (Россия); Бинокулярный микроскоп Альтами БИО 7 (Россия); Холодильник двухкамерный «POZIS RK-102» (Россия) – 1 шт.; Трансиллюминатор ECX- F 15M, волны 312 нм, размер фильтра 15х15 см, VilberLourmat серийный номер 13100781.	MicrosoftWindows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная
Б1.В.ДВ.3				
1	Основы кормления	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации студентов – **ауд. 247**площадь - 30 м^{2,} 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35.	**№ 247** 1. Столы (15 шт.) и стулья (30 шт.) ученические. 2. Стол преподавательский (1 шт.), кафедра – (1 шт.); 3. Доска ученическая – 1 шт.; 4. Обучающие плакаты и таблицы для практических и лекционных занятий; информационно-справочные материалы и др.; 5. Кормовой музей с экспонатами кормов и кормовых добавок; 6. Мультимедийное оборудование	MicrosoftWindows 7 Starter Лицензия № 49472521, от 16.12.2011г., бессрочный

			(проектор BENQ, ноутбук SamsungNP-R540), учебные стенды, учебные плакаты, наглядные пособия; 7. Шкафы для книг (5 шт.), книги, периодические журналы, рекламные проспекты.	
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации студентов – **ауд. 249**площадь - 30 м^{2,} 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35.	**№ 249** 1. Столы (17 шт.) и стулья (34 шт.) ученические. 2. Стол преподавательский (1 шт.), кафедра – (1 шт.); 3. Доска ученическая – 1 шт.; 4. Шкафы с образцами кормов и кормовыми добавками (14 шт.); 5. Обучающие плакаты и таблицы для практических и лекционных занятий; информационно-справочные материалы и др.; 6. Мультимедийное оборудование (проектор BENQ, ноутбук Samsung NP-R540); 7. Модификации поилок для выпойки молока и молозива телятам, ягнятам и др.	Microsoft Windows 7 Starter Лицензия № 49472521, от 16.12.2011г., бессрочный
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации студентов **ауд. 263 (компьютерный класс)** 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35.	**№ 263** 1. Столы (22 шт.) и стулья (34 шт.) ученические. 2. Стол и стул преподавательский (1 и 1 шт.); 3. Доска ученическая – 1 шт.; 4. 10 персональных компьютеров с выходом в Интернет.	Операционная система Microsoft Windows7 Pro CIS and GE OEM Software (лицензионное соглашение от 07.08.2007 № 42558275, бессрочный); MS Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (лицензионноесоглашениеот 07.08.2007 № 42558275, бессрочный); Операционнаясистема Microsoft Windows7 Home Basic OA CIS and GE Samsung Eliectronics

				(лицензионноесоглашениеот 07.08.2007 № 42558275, бессрочный); MS Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (лицензионноесоглашениеот 07.08.2007 № 42558275, бессрочный).
		Учебно-научная лаборатория по анализу кормов и продукции животноводства для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации студентов– **ауд. № 256**(по техническому паспорту №37, площадь 60 м^2), 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35.	**№ 256** оборудованалабораторной мебелью: лабораторными столами и стульями; вытяжным шкафом; сейфами – 2 шт.; химической посудой: пробирками, колбами, стаканами, пипетками, склянками, бюретками; стендами, плакатами; колориметром фотоэлектрический концентрационный КФК-2 - 2-шт.; аналитическими весами ВЛКТ-500-М – 1 шт., ВЛР-200-Г - 3 шт; лабораторной электроплиткой; дистилляционной системой 2002 (GFL); спектрофотометром UNICO 2804; портативным pH-метр Hi 83141; холодильником Смоленск-2; вертикальной камерой для электрофореза VE-4; анализатором влажности Эвлас 2М-1шт; рефрактометром ИРФ-23; дистилляционной системой UDK 132; выпаривателем влаги Кварц-ВВМ – 1 шт; мешалкой магнитным ММ-5-1 – 1 шт.; центрифугой РТ-1 У4.2 – 1шт; РН-метр-150М – 1 шт; измельчителем QC-114 – 1 шт; термостатом МА-59002АА – 1шт; размельчителем тканей РТ-1 – 1 шт; водяной баней LP-516 – 1 шт; электроводонагревателем ЭВБО-17 – 1 шт;	

			шкафами сушильными электрическими LP-303 – 1 шт. и UT-4610 – 1 шт.; печкой муфельной электрическим FT-20-36-10P;спектрофотометром UV-1280 (Япония); шейкер-термостатом (St-3m) (Рига), дистиллятором АЭ-14-я-ФП-01); pH-метр-410; мини-центрифугой (FVL-2400N); рефрактометром Master-Milk; нитрат-тестером (NUC-019-1); нитрат-тестером (SOEKS); весами электронными ВК-300.1; шкафом сушильным (Ut 4610); анализатором клетчатки АКВ-6; оборудованием для определения протеина (Velp); микроскопом бинокулярным (XSP-107 E); анализатором молока вискозометрический «Соматос-В»; pH метр-милливольтметр pH-410.	
		Цех производства кормов оборудован мини-линией, (производственное помещение)площадь 676 м^2,420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	1 Комбикормовое оборудование «Доза Агро» (Нижний Новгород); 2 Плющилка вальцовая зерновая ПВЗ-20; Дробилка роторная (ДКР-1); 3 Смеситель лопастной СЛ-2; 4 Пресс-гранулятор ОГМ-0,8; 5 Пресс-экструдер ПЭ-1; 6 Охладитель-рассеиватель; 7 Бункер-накопитель; 8 Микросмеситель.	
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029,	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. Читальный зал оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет.	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.

		Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	
2	Кормопроизводстсво и кормление	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации студентов – **ауд. 247** площадь - 30 м^{2,} 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35.	**№ 247** 1. Столы (15 шт.) и стулья (30 шт.) ученические. 2. Стол преподавательский (1 шт.), кафедра – (1 шт.); 3. Доска ученическая – 1 шт.; 4. Обучающие плакаты и таблицы для практических и лекционных занятий; информационно-справочные материалы и др.; 5. Кормовой музей с экспонатами кормов и кормовых добавок; 6. Мультимедийное оборудование (проектор BENQ, ноутбук SamsungNP-R540), учебные стенды, учебные плакаты, наглядные пособия; 7. Шкафы для книг (5 шт.), книги, периодические журналы, рекламные проспекты.	MicrosoftWindows 7 Starter Лицензия № 49472521, от 16.12.2011г., бессрочный
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации студентов – **ауд. 249** площадь - 30 м^{2,} 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35.	**№ 249** 1. Столы (17 шт.) и стулья (34 шт.) ученические. 2. Стол преподавательский (1 шт.), кафедра – (1 шт.); 3. Доска ученическая – 1 шт.; 4. Шкафы с образцами кормов и кормовыми добавками (14 шт.); 5. Обучающие плакаты и таблицы для практических и лекционных занятий; информационно-справочные материалы и др.; 6. Мультимедийное оборудование (проектор BENQ, ноутбук Samsung NP-	MicrosoftWindows 7 Starter Лицензия № 49472521, от 16.12.2011г., бессрочный

			R540); 7. Модификации поилок для выпойки молока и молозива телятам, ягнятам и др.	
		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации студентов: **ауд. 263 (компьютерный класс)** 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35.	**№ 263** 1. Столы (22 шт.) и стулья (34 шт.) ученические. 2. Стол и стул преподавательский (1 и 1 шт.); 3. Доска ученическая – 1 шт.; 4. 10 персональных компьютеров с выходом в Интернет.	Операционная система Microsoft Windows7 Pro CIS and GE OEM Software (лицензионное соглашение от 07.08.2007 № 42558275, бессрочный); MS Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (лицензионноесоглашениеот 07.08.2007 № 42558275, бессрочный); Операционнаясистема Microsoft Windows7 Home Basic OA CIS and GE Samsung Eliectronics (лицензионноесоглашениеот 07.08.2007 № 42558275, бессрочный); MS Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (лицензионноесоглашениеот 07.08.2007 № 42558275, бессрочный).
		Учебно-научная лаборатория по анализу кормов и продукции животноводства для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации студентов **ауд. № 256**(по техническому паспорту №37, площадь 60	**№ 256** оборудована лабораторной мебелью: лабораторными столами и стульями; вытяжным шкафом; сейфами – 2 шт.; химической посудой: пробирками, колбами, стаканами, пипетками, склянками, бюретками; стендами, плакатами; колориметром фотоэлектрический концентрационный КФК-2 - 2-шт.; аналитическими весами ВЛКТ-500-М – 1 шт., ВЛР-200-Г - 3 шт; лабораторной электроплиткой;	

		м^2), 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35.	дистилляционной системой 2002 (GFL); спектрофотометром UNICO 2804; портативным pH-метр Hi 83141; холодильником Смоленск-2; вертикальной камерой для электрофореза VE-4; анализатором влажности Эвлас 2М-1шт; рефрактометром ИРФ-23; дистилляционной системой UDK 132; выпаривателем влаги Кварц-ВВМ – 1 шт; мешалкой магнитным ММ-5-1 – 1 шт.; центрифугой РТ-1 У4.2 – 1шт; РН-метр-150М – 1 шт; измельчителем QC-114 – 1 шт; термостатом МА-59002АА – 1шт; размельчителем тканей РТ-1 – 1 шт; водяной баней LP-516 – 1 шт; электроводонагревателем ЭВБО-17 – 1 шт; шкафами сушильными электрическими LP-303 – 1 шт. и UT-4610 – 1 шт.; печкой муфельной электрическим FT-20-36-10P;спектрофотометром UV-1280 (Япония); шейкер-термостатом (St-3m) (Рига), дистиллятором АЭ-14-я-ФП-01); pH-метр-410; мини-центрифугой (FVL-2400N); рефрактометром Master-Milk; нитрат-тестером (NUC-019-1); нитрат-тестером (SOEKS); весами электронными ВК-300.1; шкафом сушильным (Ut 4610); анализатором клетчатки АКВ-6; оборудованием для определения протеина (Velp); микроскопом бинокулярным (XSP-107 E); анализатором молока вискозометрический «Соматос-В»; pH метр-милливольтметр pH-410.	
		Цех производства кормов оборудован мини-линией, (производственное	1 Комбикормовое оборудование «Доза Агро» (Нижний Новгород); 2 Плющилка вальцовая зерновая ПВЗ-20;	

		помещение) площадь 676 м^2,420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Дробилка роторная (ДКР-1); 3 Смеситель лопастной СЛ-2; 4 Пресс-гранулятор ОГМ-0,8; 5 Пресс-экструдер ПЭ-1; 6 Охладитель-рассеиватель; 7 Бункер-накопитель; 8 Микросмеситель.	
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. Читальный зал оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.В.ДВ.4				
1	Биотехнология	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 435**, адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35	**Аудитория № 435:** - доска ученическая 1шт; - столы письменные – 2 шт.; - столы 2-местные – 12 шт.; - столы длинные – 3 шт.; - стулья – 24 шт.; - стул для преподавателя – 1 шт. - микроскопы Биолам Р-11 – 4 шт.; - телевизор LG 43LJ510V(FND 1920*1080 DVB-T2/C/S2); - электрифицированный стенд «Систематика и номенклатура микроорганизмов»-1 шт.; - шкаф книжный – 3 шт.; - трибуна – 1 шт.; **аппаратура для демонстрации:**	Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007 г. бессрочная

			- автоклав – 1 шт.;. - сухожаровой шкаф -1 шт.; - анаэростат-1 шт.; - центрифуга -1 шт.; - мешалка магнитная – 1 шт.; **расходные материалы:** - концентраты питательных сред. - химические реактивы. - красители для микроорганизмов. - лабораторная посуда и др.	
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 436**, адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35	**Аудитория №436**: - доска ученическая - 1шт; - столы ученические – 14 шт; - столы письменные – 2 шт.; - стулья ученические - 24шт; - стул для преподавателя – 1 шт.; - микроскоп С-11 – 6 шт., микроскоп XSZ-104 – 1 шт., микроскоп XSP-102M–1 шт.; - трибуна – 1 шт.; - шкаф-купе – 1 шт.; - телевизор LG 43LJ510V(FND 1920*1080 DVB-T2/C/S2); -электрифицированный стенд «Вирусология»; **расходные материалы:** - концентраты питательных сред. - химические реактивы. - красители для микроорганизмов. - лабораторная посуда и др.	
		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:	**Аудитория №432:** - доска ученическая 1шт.; - столы 10шт.; - столы длинные – 2 шт.; - стол письменный – 1 шт.; - стулья 18 шт.; - стул для преподавателя – 1 шт.;	

		ауд. 432, адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35	- шкаф книжный – 1 шт.; - трибуна – 1 шт.; - весы аналитические – 1 шт.	
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	Windows XP Home Edition OEM Software, № лицензии 42558275 от 07.08.2007, бессрочная
		Специализированная аудитория **Межкафедральная лаборатория иммунологии и биотехнологии** при ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ (Сектор ПЦР-диагностики) для проведения занятий практического типа,научно-исследовательской практики, научных исследований: модульный пункт (площадь 63 кв.м); адрес: 420029, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35 (Клинический корпус).	Офисная мебель (столы 2 шт., стулья 8 шт.), Мультимедийная установка (ноутбук SamsungNP-R518 1 шт.; принтер SamsungML-1520 1 шт.). Реал-тайм ПЦР-амплификатор АНК-32М, ПЦР-бокс (ультрафиолетовый бокс абактериальной воздушной среды) с подставкой УФ-1, бокс микробиологической безопасности в комплекте с подставкой ЛБ-1, центрифуга–вортекс FVL-2400N, высокоскоростная мини центрифуга MicroSpin 12, твердотельный термостат TAGLER HT-120, насос с колбой-ловушкой, морозильная камера Indesit SFR 167, холодильник двухкамерный «POZIS RK-102», механические и полуавтоматические дозаторы с переменным объёмом. Лаборатория обеспечена в достаточном количестве с необходимой посудой, медикаментами, и препаратами,	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.

			спецодеждой, а также лаборатория оборудована водоснабжением и канализацией.	
		Специализированная аудитория **Межкафедральная лаборатория иммунологии и биотехнологии** при ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ (Сектор ИФА-диагностики) для проведения занятий практического типа; научно-исследовательской практики; научных исследовании): ауд. 416 (по паспорту № 416, площадь 39,2кв.м); адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	Офисная мебель (2 стола и 5 стульев); Фотометр микропланшетный для иммуноферментного анализа Invitrologic (Россия) – 1 шт.; Автоматический промыватель микропланшет ПП2-428 (Россия) – 1 шт.; Центрифуга лабораторная ОКА (Россия) – 1 шт.; Рефрактометр ИРФ-454 Б2М (Россия); Бинокулярный микроскоп Альтами БИО 7 (Россия); Холодильник двухкамерный «POZIS RK-102» (Россия) – 1 шт.; Трансиллюминатор ECX- F 15M, волны 312 нм, размер фильтра 15х15 см, VilberLourmat серийный номер 13100781.	MicrosoftWindows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная
2	Молекулярная биология	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 435**, адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35	**Аудитория № 435:** - доска ученическая 1шт; - столы письменные – 2 шт.; - столы 2-местные – 12 шт.; - столы длинные – 3 шт.; - стулья – 24 шт.; - стул для преподавателя – 1 шт. - микроскопы Биолам Р-11 – 4 шт.; - телевизор LG 43LJ510V(FND 1920*1080 DVB-T2/C/S2); - электрифицированный стенд «Систематика и номенклатура микроорганизмов»-1 шт.; - шкаф книжный – 3 шт.; - трибуна – 1 шт.; **аппаратура для демонстрации:** - автоклав – 1 шт.;. - сухожаровой шкаф -1 шт.;	Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007 г. бессрочная

			- анаэростат-1 шт.; - центрифуга -1 шт.; - мешалка магнитная – 1 шт.; **расходные материалы:** - концентраты питательных сред. - химические реактивы. - красители для микроорганизмов. - лабораторная посуда и др.	
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 436**, адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35	**Аудитория №436**: - доска ученическая - 1шт; - столы ученические – 14 шт; - столы письменные – 2 шт.; - стулья ученические - 24шт; - стул для преподавателя – 1 шт.; - микроскоп С-11 – 6 шт., микроскоп XSZ-104 – 1 шт., микроскоп XSP-102M–1 шт.; - трибуна – 1 шт.; - шкаф-купе – 1 шт.; - телевизор LG 43LJ510V(FND 1920*1080 DVB-T2/C/S2); -электрифицированный стенд «Вирусология»; **расходные материалы:** - концентраты питательных сред. - химические реактивы. - красители для микроорганизмов. - лабораторная посуда и др.	
		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **ауд. 432**, адрес: 420029, Республика Татарстан, г.	**Аудитория №432:** - доска ученическая 1шт.; - столы 10шт.; - столы длинные – 2 шт.; - стол письменный – 1 шт.; - стулья 18 шт.; - стул для преподавателя – 1 шт.; - шкаф книжный – 1 шт.; - трибуна – 1 шт.;	

		Казань, ул. Сибирский тракт, д.35	- весы аналитические – 1 шт.	
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	Windows XP Home Edition OEM Software, № лицензии 42558275 от 07.08.2007, бессрочная
		Специализированная аудитория **Межкафедральная лаборатория иммунологии и биотехнологии** при ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ (Сектор ПЦР-диагностики) для проведения занятий практического типа,научно-исследовательской практики, научных исследований: модульный пункт (площадь 63 кв.м); адрес: 420029, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35 (Клинический корпус).	Офисная мебель (столы 2 шт., стулья 8 шт.), Мультимедийная установка (ноутбук SamsungNP-R518 1 шт.; принтер SamsungML-1520 1 шт.). Реал-тайм ПЦР-амплификатор АНК-32М, ПЦР-бокс (ультрафиолетовый бокс абактериальной воздушной среды) с подставкой УФ-1, бокс микробиологической безопасности в комплекте с подставкой ЛБ-1, центрифуга–вортекс FVL-2400N, высокоскоростная мини центрифуга MicroSpin 12, твердотельный термостат TAGLER HT-120, насос с колбой-ловушкой, морозильная камера Indesit SFR 167, холодильник двухкамерный «POZIS RK-102», механические и полуавтоматические дозаторы с переменным объёмом. Лаборатория обеспечена в достаточном количестве с необходимой посудой, медикаментами, и препаратами, спецодеждой, а также лаборатория оборудована водоснабжением и	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.

			канализацией.	
		Специализированная аудитория **Межкафедральная лаборатория иммунологии и биотехнологии** при ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ (Сектор ИФА-диагностики) для проведения занятий практического типа; научно-исследовательской практики; научных исследовании): ауд. 416 (по паспорту № 416, площадь 39,2кв.м); адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.	Офисная мебель (2 стола и 5 стульев); Фотометр микропланшетный для иммуноферментного анализа Invitrologic (Россия) – 1 шт.; Автоматический промыватель микропланшет ПП2-428 (Россия) – 1 шт.; Центрифуга лабораторная ОКА (Россия) – 1 шт.; Рефрактометр ИРФ-454 Б2М (Россия); Бинокулярный микроскоп Альтами БИО 7 (Россия); Холодильник двухкамерный «POZIS RK-102» (Россия) – 1 шт.; Трансиллюминатор ECX- F 15M, волны 312 нм, размер фильтра 15х15 см, VilberLourmat серийный номер 13100781.	MicrosoftWindows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная
Б1.В.ДВ.5				
1	Метрология	Учебная аудитория для проведения занятий лекционногои семинарского типа, выполнения курсовой работы, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций **ауд. 312** адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35	Аудитории № 312оборудована учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стол, стул для преподавателя; доска; проектор мультимедийный EPSONEB-X6 – 1 ноутбук SAMSUNGNP-R540 – 1 шт.	Операционная система Microsoft Windows 7 OEM Software Бессрочная MSOffice Professional Plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007. Бессрочная
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, выполнения курсовой работы, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных	Аудитория № 263оборудована учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска; проектор мультимедийный EPSONEB-X6 – 1 шт.; проектор BengMX520 DLP 3000LmXGA 13000 (6500 час) – 1 шт.; ноутбук SAMSUNGNP-R540 – 2 шт.;	Операционная система Microsoft Windows 7 OEM Software Бессрочная MSOffice Professional Plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007. Бессрочная

		консультаций **ауд. 263**Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	компьютеры АРМ – 10 шт.	
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
2	Приборы и оснащения для ВСЭ	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа,выполнения курсовой работы, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций **ауд. 312** адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35	Аудитории № 312оборудована учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стол, стул для преподавателя; доска; проектор мультимедийный EPSONEB-X6 – 1 ноутбук SAMSUNGNP-R540 – 1 шт.	Операционная система Microsoft Windows 7 OEM Software Бессрочная MSOffice Professional Plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007. Бессрочная
		Межкафедральная учебная лаборатория, для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего и промежуточного контроля **каб.143** (по паспорту № 3. площадь 40,2 м^2), адрес:	- анализатор молока Соматос –мини -1шт. - анализатор молока Клевер 1 М -1шт. - анализатор молока Лактан 1-4 модель 230 – 1шт. - анализатор молока Соматос -1шт. - индикатор маститного молока Мастит – тест -1шт. - ионометрический измеритель	

		420029, , Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	кислотности Статус 2 – 1шт. - лабораторная посуда (колбы,стаканчики, пробирки,цилиндры,ОЧМ,воронки и т.пд) **Комплект оборудования для переработки молока:** - сыроварня MR. Gradus 60л -1шт. - центрифуга ЦЛ ОКА - 1шт. - рефрактометр ИРФ – 454 Б2М – 1шт. - облучатель бактерицидный АЗОВ ОБН – 150 -1шт. **Комплект оборудования по мясу:** - шприц колбасный – 1шт. - машина для измельчения мяса МИМ-80 – 1 шт. - Стол холодильный Polair TM-2GN-G – 1шт. - куттер HKN-CL6 – 1 шт - фаршемешалка AIRHOT MM-11 – 1шт. - стол производственный -1шт. - электроварка кухонная ЭВК-90/2П –1 шт.; **Комплект оборудования по изготовлению кисломолочных продуктов:** - гомогенизатор –блендер SB -400 – 1шт. - анализатор качества молока КЛЕВЕР - 2М – 1шт. - сепаратор FJ 90/ FJ 130 – 1 шт; - маслобойка FJ 10 – 1 шт.; - ручной пресс для сыра Milky - 1шт. - лира для сыра – 1шт. - щуп для сыра – 1шт. - форма для сыра – 1шт. - Эко Мини Пастеризатор FJ 15 1шт. - йогурница Tefal - 1шт. - охладитель молока открытого типа УОМ 100-5000 – 1 шт.;	

			- стол производственный -1шт. **Комплект оборудования по оценке качества молока**: - Анализатор молока Lactoscan САП – 1шт. - полуавтоматический аппарат экстракции по Сокслету АСВ – 6 - корманный Ph - метр HI 98103 -1шт. - люминископ Филин -2шт. - полямер портативный Винни -1шт. - прибор для определения влажности пищевого сырья Элекс - 7. – 1шт. - проекционный трихинелоскоп Стейк № 0815 -1шт. - РН -метр для молока HI 99161 -1шт. - РН - метр для мяса рН - 150 МИ – 1шт. - трихинеллоскоп Стейк -2 -1шт. - холодильник Апшерон -1шт - .шкаф сушильный ШС -80-01 СПУ -1шт. - экотестер СОЭКС -2 – 1шт. - овоскоп ОВ -10- 1 шт. - плитка электрическая ZENCHA -1шт. - мойка лабораторная ЛК -900 -1шт. - стол лабораторный ЛК -1800 – 2шт. -шкаф для лабораторной посуды ЛК -800 - 2шт. - шкаф для химреактивов ЛК-800 -2шт. - доска аудиторная -1шт.	
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029,	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет.	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.

		Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	
Б1.В.ДВ.6				
1	Методы научного исследования	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Аудитория 109** (по паспорту площадь 17,1 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, 35, главноездание, 1 этаж.	Компьютерный класс, оснащенный 10 компьютерами (монитор 17 LGFlatron – 10 шт., процессор IntelCeleron – 10 шт.) с выходом в интернет, доска аудиторная 3-элементная 100*350 - 1 шт., компьютерные столы – 13 штук, ноутбук SamsungNP – R540 – 1 шт., лабораторный стол – 1 шт., мобильное мультимедийное оборудование: проектор BengPB6210 – 1 шт (105 ауд.)., телевизор Samsung TB-53501 P № 3ктв 6075054 – 1 шт., ноутбук SamsungNP – R540 – 1 шт., электрофицированный макет – 1 шт.	Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная 2. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian. Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочна Microsoft Windows 7 Home Basic OA CIS and GE. Russian Upgrade Academic OPEN License № 49472521 от 16.12.11, бессрочная 2. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN License № 42192934 от 21.06.2005 Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Аудитория 103**, 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт. д. 35 1 этаж.	**Аудитория 103** оборудована учебной мебелью. Оборудование: столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя, доска аудиторная, экран для проектора, демонстрационный материал в виде плакатов. Оборудование для проведения практических занятий: - телевизор и видеомагнитофон Samsung – 1 шт. телевизор Samsung TB-53501 P № 3ктв 6075054 – 1 шт., - демонстрационные таблицы, плакаты, схемы и рисунки по лекционным темам и темам практических занятий – 150 шт.	
		Читальный зал библиотеки	Научная библиотека – фонд научной и	1. Microsoft Windows XP

		Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	учебной литературы по основам научных исследований. Читальный зал оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
2	Основы научного исследования	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Аудитория 109** (по паспорту площадь 17,1 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, 35, главноездание, 1 этаж.	Компьютерный класс, оснащенный 10 компьютерами (монитор 17 LGFlatron – 10 шт., процессор IntelCeleron – 10 шт.) с выходом в интернет, доска аудиторная 3-элементная 100*350 - 1 шт., компьютерные столы – 13 штук, ноутбук SamsungNP – R540 – 1 шт., лабораторный стол – 1 шт., мобильное мультимедийное оборудование: проектор BengPB6210 – 1 шт (105 ауд.)., телевизор Samsung TB-53501 P № 3ктв 6075054 – 1 шт., ноутбук SamsungNP – R540 – 1 шт., электрофицированный макет – 1 шт.	Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная 2. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian. Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочна Microsoft Windows 7 Home Basic OA CIS and GE. Russian Upgrade Academic OPEN License № 49472521 от 16.12.11, бессрочная 2. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN License № 42192934 от 21.06.2005 Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:	**Аудитория 103** оборудована учебной мебелью. Оборудование: столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя, доска аудиторная, экран для проектора, демонстрационный материал в виде плакатов. Оборудование для проведения практических занятий:	

		Аудитория 103, 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт. д. 35 1 этаж.	- телевизор и видеомагнитофон Samsung – 1 шт. телевизор Samsung TB-53501 P № 3ктв 6075054 – 1 шт., - демонстрационные таблицы, плакаты, схемы и рисунки по лекционным темам и темам практических занятий – 150 шт.	
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. Читальный зал оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.В.ДВ.7				
1	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров	Межкафедральная учебная лаборатория, для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего и промежуточного контроля **каб.143** (по паспорту № 3. площадь 40,2 м^2), адрес: 420029, , Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	- анализатор молока Соматос –мини -1шт. - анализатор молока Клевер 1 М -1шт. - анализатор молока Лактан 1-4 модель 230 – 1шт. - анализатор молока Соматос -1шт. - индикатор маститного молока Мастит – тест -1шт. - ионометрический измеритель кислотности Статус 2 – 1шт. - лабораторная посуда (колбы,стаканчики, пробирки,цилиндры,ОЧМ,воронки и т.пд) **Комплект оборудования для переработки молока:** - сыроварня MR. Gradus 60л -1шт. - центрифуга ЦЛ ОКА - 1шт. - рефрактометр ИРФ – 454 Б2М – 1шт. - облучатель бактерицидный АЗОВ ОБН –	

			150 -1шт. **Комплект оборудования по мясу:** - шприц колбасный – 1шт. - машина для измельчения мяса МИМ-80 – 1 шт. - Стол холодильный Polair TM-2GN-G – 1шт. - куттер HKN-CL6 – 1 шт - фаршемешалка AIRHOT MM-11 – 1шт. - стол производственный -1шт. - электроварка кухонная ЭВК-90/2П –1 шт.; **Комплект оборудования по изготовлению кисломолочных продуктов:** - гомогенизатор –блендер SB -400 – 1шт. - анализатор качества молока КЛЕВЕР - 2М – 1шт. - сепаратор FJ 90/ FJ 130 – 1 шт; - маслобойка FJ 10 – 1 шт.; - ручной пресс для сыра Milky - 1шт. - лира для сыра – 1шт. - щуп для сыра – 1шт. - форма для сыра – 1шт. - Эко Мини Пастеризатор FJ 15 1шт. - йогурница Tefal - 1шт. - охладитель молока открытого типа УОМ 100-5000 – 1 шт.; - стол производственный -1шт. **Комплект оборудования по оценке качества молока**: - Анализатор молока Lactoscan САП – 1шт. - полуавтоматический аппарат экстракции по Сокслету АСВ – 6 - корманный Ph - метр HI 98103 -1шт. - люминископ Филин -2шт. - полямер портативный Винни -1шт.	

			- прибор для определения влажности пищевого сырья Элекс - 7. – 1шт. - проекционный трихинелоскоп Стейк № 0815 -1шт. - РН -метр для молока HI 99161 -1шт. - РН - метр для мяса рН - 150 МИ – 1шт. - трихинеллоскоп Стейк -2 -1шт. - холодильник Апшерон -1шт - .шкаф сушильный ШС -80-01 СПУ -1шт. - экотестер СОЭКС -2 – 1шт. - овоскоп ОВ -10- 1 шт. - плитка электрическая ZENCHA -1шт. - мойка лабораторная ЛК -900 -1шт. - стол лабораторный ЛК -1800 – 2шт. -шкаф для лабораторной посуды ЛК -800 - 2шт. - шкаф для химреактивов ЛК-800 -2шт. - доска аудиторная -1шт.	
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций: **ауд.144** (по паспорту № 44 площадь 53 м^2), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	- телевизор DEXP -1шт. - ноутбук ASUSX501A-XX 414D -1шт - доска аудиторная – 1шт. - оверхет проектор -1шт. - микроскоп 14 -1шт. - микроскоп Биолам С-11 -1шт. - микроскоп Д11 У 11 – 2 шт. - рефрактометр ИРФ 464 – 9шт. - Тр.микроскоп -1шт. - стол для химических исследований ЛК - 1500 -10шт. - шкаф вытяжной ЛК – 1200- 1шт. - шкаф для химреактивов ЛК – 800 2шт. - умывальная раковина -1шт. - стул ученический – 22шт. - плитка электрическая ZENCHA – 1шт. - стол и стул для преподавателя -1шт.	Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная;

			- весы электронные CAS – 1 шт.	
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций: **ауд. 145** (по паспорту №5 площадь 53,2 м^2), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	- мультимедиа проектор Epson – WO5 (LCD 16^9 1280*800 с кронштейном. – 1шт. - ноутбук Voyager V 553 VHB iCore 2 Duo – 1шт. - экран для проектора -1шт. - доска аудиторная -1шт. - стерилизатор горячим воздухом BinderED 53 -1шт. - плитка электрическая ZENCHA – 1шт. - стол лабораторный – 4шт. - столы компьютерные – 8шт. - столы лабораторные – 4шт. - стул ученический – 22шт. - доска аудиторная -1шт. - умывальная раковина -1шт. - стол и стул для преподавателя -1шт. - центрифуга ЦЛ «ОКА» – 1шт. - трихинеллоскоп Стейк -2. -1шт. - весы электронные CAS – 1 шт.	1.Ноутбук Voyager V 553 VHB iCore 2 Duo 2.Windows Vista Home Basic Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная/ 3.код продукта:89572-OEM - 7332166000074.
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: **Читальный зал** (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
2	Товарная экспертиза	Межкафедральная учебная лаборатория, для проведения занятий лекционного и	- анализатор молока Соматос –мини -1шт. - анализатор молока Клевер 1 М -1шт. - анализатор молока Лактан 1-4	

		семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего и промежуточного контроля **каб.143** (по паспорту № 3. площадь 40,2 м^2), адрес: 420029, , Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	модель 230 – 1шт. - анализатор молока Соматос -1шт. - индикатор маститного молока Мастит – тест -1шт. - ионометрический измеритель кислотности Статус 2 – 1шт. - лабораторная посуда (колбы,стаканчики, пробирки,цилиндры,ОЧМ,воронки и т.пд) **Комплект оборудования для переработки молока:** - сыроварня MR. Gradus 60л -1шт. - центрифуга ЦЛ ОКА - 1шт. - рефрактометр ИРФ – 454 Б2М – 1шт. - облучатель бактерицидный АЗОВ ОБН – 150 -1шт. **Комплект оборудования по мясу:** - шприц колбасный – 1шт. - машина для измельчения мяса МИМ-80 – 1 шт. - Стол холодильный Polair TM-2GN-G – 1шт. - куттер HKN-CL6 – 1 шт - фаршемешалка AIRHOT MM-11 – 1шт. - стол производственный -1шт. - электроварка кухонная ЭВК-90/2П –1 шт.; **Комплект оборудования по изготовлению кисломолочных продуктов:** - гомогенизатор –блендер SB -400 – 1шт. - анализатор качества молока КЛЕВЕР - 2М – 1шт. - сепаратор FJ 90/ FJ 130 – 1 шт; - маслобойка FJ 10 – 1 шт.; - ручной пресс для сыра Milky - 1шт. - лира для сыра – 1шт. - щуп для сыра – 1шт.	

			- форма для сыра – 1шт. - Эко Мини Пастеризатор FJ 15 1шт. - йогурница Tefal - 1шт. - охладитель молока открытого типа УОМ 100-5000 – 1 шт.; - стол производственный -1шт. **Комплект оборудования по оценке качества молока**: - Анализатор молока Lactoscan САП – 1шт. - полуавтоматический аппарат экстракции по Сокслету АСВ – 6 - корманный Ph - метр HI 98103 -1шт. - люминископ Филин -2шт. - полямер портативный Винни -1шт. - прибор для определения влажности пищевого сырья Элекс - 7. – 1шт. - проекционный трихинелоскоп Стейк № 0815 -1шт. - РН -метр для молока HI 99161 -1шт. - РН - метр для мяса рН - 150 МИ – 1шт. - трихинеллоскоп Стейк -2 -1шт. - холодильник Апшерон -1шт - .шкаф сушильный ШС -80-01 СПУ -1шт. - экотестер СОЭКС -2 – 1шт. - овоскоп ОВ -10- 1 шт. - плитка электрическая ZENCHA -1шт. - мойка лабораторная ЛК -900 -1шт. - стол лабораторный ЛК -1800 – 2шт. -шкаф для лабораторной посуды ЛК -800 - 2шт. - шкаф для химреактивов ЛК-800 -2шт. - доска аудиторная -1шт.	
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и	- телевизор DEXP -1шт. - ноутбук ASUSX501A-XX 414D -1шт - доска аудиторная – 1шт. - оверхет проектор -1шт.	Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная;

		промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций: **ауд.144** (по паспорту № 44 площадь 53 м^2), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	- микроскоп 14 -1шт. - микроскоп Биолам С-11 -1шт. - микроскоп Д11 У 11 – 2 шт. - рефрактометр ИРФ 464 – 9шт. - Тр.микроскоп -1шт. - стол для химических исследований ЛК - 1500 -10шт. - шкаф вытяжной ЛК – 1200- 1шт. - шкаф для химреактивов ЛК – 800 2шт. - умывальная раковина -1шт. - стул ученический – 22шт. - плитка электрическая ZENCHA – 1шт. - стол и стул для преподавателя -1шт. - весы электронные CAS – 1 шт.	
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций: **ауд. 145** (по паспорту №5 площадь 53,2 м^2), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	- мультимедиа проектор Epson – WO5 (LCD 16^9 1280*800 с кронштейном. – 1шт. - ноутбук Voyager V 553 VHB iCore 2 Duo – 1шт. - экран для проектора -1шт. - доска аудиторная -1шт. - стерилизатор горячим воздухом BinderED 53 -1шт. - плитка электрическая ZENCHA – 1шт. - стол лабораторный – 4шт. - столы компьютерные – 8шт. - столы лабораторные – 4шт. - стул ученический – 22шт. - доска аудиторная -1шт. - умывальная раковина -1шт. - стол и стул для преподавателя -1шт. - центрифуга ЦЛ «ОКА» – 1шт. - трихинеллоскоп Стейк -2. -1шт. - весы электронные CAS – 1 шт.	Windows Vista Home Basic Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная/ .кодпродукта:89572-OEM - 7332166000074.
		Читальный зал библиотеки	Научная библиотека – фонд научной и	1. Microsoft Windows XP

		Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: **Читальный зал** (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.В.ДВ.8				
1	Гигиена животных	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного исеминарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации студентов: **ауд. 327**, (площадью 57,3 кв.м), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт. д. 35	Аудитория оборудована учебной мебелью. В аудитории 12 офисных стола и 28 офисных стула, а также имеется трехсекционная доска, стол и офисный стул для преподавателя.Оборудование для проведения практических занятий: 1. Термометр ТМ-2– 8 шт; 2. Термограф М-16– 4 шт; 3. Термогигробарограф – 2 шт; 4. Барометр анероид – 4 шт; 5. Гигрометр – 4 шт; 6. Гигрограф – 4 шт; 7. Аспирационные психрометры Ассмана МВ – 4М – 4 шт; 8. Психрометр Августа – 4 шт; 9. Люксметр – 2 шт; 10. Анемометр АТТ-1002– 2 шт; 11. Универсальный газоанализатор УГ-2 - 2 шт; 12.Термоанемометр ЭА-2М – 1 шт 13. Электронный термогигирометр - AZ – 8721. 14. Аппарат Кротова – 1шт. бумага фильтровальная по ГОСТ 12026, чашки	Операционная система MicrosoftWindowsXPHomeEditionGEMSoftware код продукта QQPJW-3VRF9-BVDK9-RWHWR-HDHMM. Microsoft office Professional plus 2007 Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная

			Петри по ГОСТ 25336, бюретки вместимостью 5,10,50 см^3 , цена деления 0,1 см^2, Пипетка исполнения 1,4,5,6,7; 1и 2 - го классов точности, вместимостью 1,2,5 и 10 см^{2,} стаканчики для взвешивания, колбы вместимостью 50,100,200, 500, 1000, пробирки типов П1, П2, диаметром 16 мм, высотой 150 мм по ГОСТ 25336	
		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации студентов: **ауд. 329** (площадь 52,2 кв.м), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт. д. 35	Оборудована учебной мебелью: 12 офисных стола и 28 офисных стула, а также имеется трехсекционная доска, стол и офисный стул для преподавателя, таблицы.	Операционная система Microsoft Windows XP Home Edition GEM Soft ware код продукта QQPJW-3VRF9-BVDK9-RWHWR-HDHMM. Microsoft office Professional plus 2007 Лицензия № 42558275 от 07.08.2007 - бессрочная
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. Читальный зал оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
2	Санитарно-	Учебная аудитория для проведения занятий	Оборудована учебной мебелью: 12 офисных стола и 28 офисных стула, а также	Операционная система Microsoft Windows XP Home Edition GEM Soft

	гигиенические требования к животноводческим помещениям	лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации студентов: **ауд. 329** (площадь 52,2 кв.м), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт. д. 35	имеется трехсекционная доска, стол и офисный стул для преподавателя, таблицы.	ware код продукта QQPJW-3VRF9-BVDK9-RWHWR-HDHMM. Microsoft office Professional plus 2007 Лицензия № 42558275 от 07.08.2007 - бессрочная
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. Читальный зал оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
Б1.В.ДВ.9				
1	Лечебное дело	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Аудитория ВК-1,** 1 этаж (номер по плану строения 1, площадь 97,1 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан,	Мебель для преподавателя и студентов на 100 посадочных мест, учебная доска, трибуна, мультимедийный проектор BENQ MS	

		г.. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический корпус		
		Учебная аудитория для проведения практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Аудитория 1**, 1 этаж (номер по плану строения 76, площадь 48,4 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г.. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический корпус.	Аптечный шкаф (1шт), сосуд Дьюара (2 шт), лабораторный шкаф (1шт), доска ауд.(1шт), настенный рулонный экран (1шт), вертикальные жалюзи (4шт), столы (12 шт), стулья (29 шт).	
		Учебная аудитория для проведения практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Аудитория 2,** 1 этаж (номер по плану строения 96, площадь 48,6 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г.. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический корпус.	Настенный рулонный экран (1 шт), вертикальные жалюзи (2 шт), столы (12 шт), стулья (23 шт), микроскопы (10 шт), обогревательные столики (17 шт), биотермостаты (3шт).	
		Учебная аудитория для проведения практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Аудитория 3,** 1 этаж (номер по плану строения 72, площадь 46,5 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г.. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический корпус.	Столы (12 шт), стулья 24 (шт).	

		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Аудитория 4,** 1 этаж (номер по плану строения 97, площадь 32,8 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г.. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический корпус.	Лабораторный шкаф (1шт), столы (9 шт), стулья (18 шт), доска аудиторная (1шт.), стол однотумный (3 шт), телевизор «Samsung» (1шт).	
		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Кабинет УЗ диагностики, аудитория 5,** 1 этаж, адрес: 420029, Республика Татарстан, г.. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический корпус.	Телевизор «Samsung» 1 шт; мультимедийный проектор 1 шт; настенный рулонный экран 1 шт; портативный УЗ-сканер с электронным зондом (iScan) 1 шт; электронный детектор течки для коров и кобыл «Draminski» 1 шт; эстрометр – 1 шт.	
		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Аудитория**, 1 этаж (номер по плану строения 18, площадь 34,3 м^2), адрес: 420029, РТ, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический корпус	Мебель для преподавателя и обучающихся на 32 посадочных мест, учебная доска, станок для крупных животных	
		Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации,	Офисная мебель (столы и стулья для преподавателя и обучающихся на 18 посадочных мест);	1. Microsoft Windows 7 Starter; Лицензия № 49191554, от18.10.11г.,бессрочная.

		самостоятельной работы студентов: **Компьютерный класс,** 1 этаж клинического корпуса (номер по плану строения 16, площадь 31,5 м^2), адрес: 420029, РТ, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический корпус.	8 компьютеров Pentium® Dual-Core E 520 .	2. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007; Лицензия № 42558275 от 01.08.2007г., бессрочная 3. СПС Консультант Плюс. Договор № 00010963 от 29.12.17 г.
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. Читальный зал оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
2	Основы врачебной деятельности	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Аудитория ВК-1,** 1 этаж (номер по плану строения 1, площадь 97,1 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г.. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический корпус	Мебель для преподавателя и студентов на 100 посадочных мест, учебная доска, трибуна, мультимедийный проектор BENQ MS	

		Учебная аудитория для проведения практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Аудитория 1**, 1 этаж (номер по плану строения 76, площадь 48,4 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г.. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический корпус.	Аптечный шкаф (1шт), сосуд Дьюара (2 шт), лабораторный шкаф (1шт), доска ауд.(1шт), настенный рулонный экран (1шт), вертикальные жалюзи (4шт), столы (12 шт), стулья (29 шт).	
		Учебная аудитория для проведения практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Аудитория 2,** 1 этаж (номер по плану строения 96, площадь 48,6 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г.. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический корпус.	Настенный рулонный экран (1 шт), вертикальные жалюзи (2 шт), столы (12 шт), стулья (23 шт), микроскопы (10 шт), обогревательные столики (17 шт), биотермостаты (3шт).	
		Учебная аудитория для проведения практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации: **Аудитория 3,** 1 этаж (номер по плану строения 72, площадь 46,5 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г.. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический корпус.	Столы (12 шт), стулья 24 (шт).	
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований.	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная;

		студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Читальный зал оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
Б2	**Практики**			
Б2.У	**Учебная практика**			
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	***Стационарная:*** **Ауд. 38** (по паспорту площадь 151,2 кв.м.) адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Н. Ершова, д. 26, второе учебное здание, 3 этаж	Лекционная аудитория **№ 38**, оборудованная учебной мебелью: столы, стулья (скамейки) для обучающихся, кафедра для чтения лекций для преподавателя, видеопроектор EpsonEB-485W, экран для проектора Classik, доска.	
		Ауд. 3 (по паспорту площадь 53 кв.м.) адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Н. Ершова, д. 26, второе учебное здание, 1 этаж	1 стол, 10 парт, для обучающихся; 1 стол и 1 стул для преподавателя; 1 доска маркерная. 15 шкафов с препаратами, 15-скелетов различных видов животных (лошадь, корова, жеребенок). Телевизор LED 43 (108) см, макет кровоснабжения человека, стенды.	
		Аудитория 109 (по паспорту площадь 17,1 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, 35, главноездание, 1 этаж.	Компьютерный класс, оснащенный 10 компьютерами (монитор 17 LGFlatron – 10 шт., процессор IntelCeleron – 10 шт.) с выходом в интернет, доска аудиторная 3-элементная 100*350 - 1 шт., компьютерные столы – 13 штук, ноутбук SamsungNP – R540 – 1 шт., лабораторный стол – 1 шт., мобильное мультимедийное оборудование: проектор BengPB6210 – 1 шт (105 ауд.)., телевизор Samsung TB-53501 P № 3ктв 6075054 – 1 шт., ноутбук SamsungNP –	Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian. Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочна Microsoft Windows 7 Home Basic OA CIS and GE. Russian Upgrade Academic OPENLicense № 49472521 от 16.12.11, бессрочная Microsoft Office Professional Plus

			R540 – 1 шт., электрофицированный макет – 1 шт.	2007 RussianAcademic OPEN License № 42192934 от 21.06.2005 Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная
		Учебная аудитория **503** Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	**Аудитория 503** оборудована учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска, для демонстрации презентационных материалов, учебных фильмов имеются проектор NEC V260X, ноутбук Samsung NP-R540.	Ноутбук - Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00371-OEM-8992752-50013, бессрочная
		Учебная аудитория **501** Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	**Аудитория 501** оборудована учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска, для демонстрации презентационных материалов, учебных фильмов имеются проектор NEC V260, ноутбук Samsung NP-R540. раздаточный фиксированный зоомaтериал по беспозвоночным и позвоночным животным (микроскопические – 486 штук и макроскопические препараты – членистоногие, черви, моллюски, хордовые - 477); живой зоологический материал (инфузории, саркомастигофоры); фильмотека (фильмы по паразитам, членистоногим, в том числе по ракообразным, насекомым и другим беспозвоночным; по рептилиям, птицам, млекопитающим и т. д.), всего ~ 100 фильмов; индивидуальный раздаточный материал в файловых конвертах формата А4 по каждой теме занятия на каждого студента; для изучения микро- макрообъектов	Ноутбук - Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00371-OEM-8992752-50013, бессрочная

			имеются микроскопы (59) и лупы (31), инструменты (ножницы, скальпели, пинцеты, препаровальные иглы), сачки (98), морилки (97).	
		Учебная аудитория **145** (по паспорту №5 площадь 53,2 м^2), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	- мультимедиа проектор Epson – WO5 (LCD 16^9 1280*800 с кронштейном. – 1шт. - ноутбук Voyager V 553 VHB iCore 2 Duo – 1шт. - экран для проектора -1шт. - доска аудиторная -1шт. - стерилизатор горячим воздухом BinderED 53 -1шт. - плитка электрическая ZENCHA – 1шт. - стол лабораторный – 4шт. - столы компьютерные – 8шт. - столы лабораторные – 4шт. - стул ученический – 22шт. - доска аудиторная -1шт. - умывальная раковина -1шт. - стол и стул для преподавателя -1шт. - центрифуга ЦЛ «ОКА» – 1шт. - трихинеллоскоп Стейк -2. -1шт. - весы электронные CAS – 1 шт.	1.Ноутбук Voyager V 553 VHB iCore 2 Duo 2.Windows Vista Home Basic Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная/ 3.код продукта:89572-OEM - 7332166000074.
		Учебная аудитория **.144** (по паспорту № 44 площадь 53 м^2), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	- телевизор DEXP -1шт. - ноутбук ASUSX501A-XX 414D -1шт - доска аудиторная – 1шт. - оверхет проектор -1шт. - микроскоп 14 -1шт. - микроскоп Биолам С-11 -1шт. - микроскоп Д11 У 11 – 2 шт. - рефрактометр ИРФ 464 – 9шт. - Тр.микроскоп -1шт. - стол для химических исследований ЛК - 1500 -10шт. - шкаф вытяжной ЛК – 1200- 1шт.	Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная

			- шкаф для химреактивов ЛК – 800 2шт. - умывальная раковина -1шт. - стул ученический – 22шт. - плитка электрическая ZENCHA – 1шт. - стол и стул для преподавателя -1шт. - весы электронные CAS – 1 шт.	
		Межкафедральная учебная лаборатория, **каб.143** (по паспорту № 3. площадь 40,2 м^2), адрес: 420029, , Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	- анализатор молока Соматос –мини -1шт. - анализатор молока Клевер 1 М -1шт. - анализатор молока Лактан 1-4 модель 230 – 1шт. - анализатор молока Соматос -1шт. - индикатор маститного молока Мастит – тест -1шт. - ионометрический измеритель кислотности Статус 2 – 1шт. - лабораторная посуда (колбы,стаканчики, пробирки,цилиндры,ОЧМ,воронки и т.пд) **Комплект оборудования для переработки молока:** - сыроварня MR. Gradus 60л -1шт. - центрифуга ЦЛ ОКА - 1шт. - рефрактометр ИРФ – 454 Б2М – 1шт. - облучатель бактерицидный АЗОВ ОБН – 150 -1шт. **Комплект оборудования по мясу:** - шприц колбасный – 1шт. - машина для измельчения мяса МИМ-80 – 1 шт. - Стол холодильный Polair TM-2GN-G – 1шт. - куттер HKN-CL6 – 1 шт - фаршемешалка AIRHOT MM-11 – 1шт. - стол производственный -1шт. - электроварка кухонная ЭВК-90/2П –1 шт.; **Комплект оборудования по**	

			изготовлению кисломолочных продуктов: - гомогенизатор –блендер SB -400 – 1шт. - анализатор качества молока КЛЕВЕР - 2М – 1шт. - сепаратор FJ 90/ FJ 130 – 1 шт; - маслобойка FJ 10 – 1 шт.; - ручной пресс для сыра Milky - 1шт. - лира для сыра – 1шт. - щуп для сыра – 1шт. - форма для сыра – 1шт. - Эко Мини Пастеризатор FJ 15 1шт. - йогуртница Tefal - 1шт. - охладитель молока открытого типа УОМ 100-5000 – 1 шт.; - стол производственный -1шт. **Комплект оборудования по оценке качества молока**: - Анализатор молока Lactoscan САП – 1шт. - полуавтоматический аппарат экстракции по Сокслету АСВ – 6 - корманный Ph - метр HI 98103 -1шт. - люминископ Филин -2шт. - полямер портативный Винни -1шт. - прибор для определения влажности пищевого сырья Элекс - 7. – 1шт. - проекционный трихинелоскоп Стейк № 0815 -1шт. - РН -метр для молока HI 99161 -1шт. - РН - метр для мяса рН - 150 МИ – 1шт. - трихинеллоскоп Стейк -2 -1шт. - холодильник Апшерон -1шт - .шкаф сушильный ШС -80-01 СПУ -1шт. - экотестер СОЭКС -2 – 1шт. - овоскоп ОВ -10- 1 шт. - плитка электрическая ZENCHA -1шт.	

			- мойка лабораторная ЛК -900 -1шт. - стол лабораторный ЛК -1800 – 2шт. -шкаф для лабораторной посуды ЛК -800 - 2шт. - шкаф для химреактивов ЛК-800 -2шт. - доска аудиторная -1шт.	
		Читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блоков) с выходом в сеть “Интернет”. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС Консультант Плюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
		Выездная: Казанский зооботсад, 420059 г.Казань, ул. Хади-Такташа, 120.	Материально-техническая база зооботсада	
Б2.П	**Производственная практика**			
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	*Выездная:* Управление сельского хозяйства и продовольствия в Чистопольском муниципальном районе РТ Чистопольское райгосветобъединение ИП «Асылгареев Дамир Насыхович» ООО «Союз - Агро»Альметьевский р-он РТ ГУ Спасское райветобъединение РТ	Материально-техническая база предприятий	

		ОАО «Красный Восток Агро» г. Казань РТ ОАО «Вамин Татарстан» РТ ООО «Навруз» г. Агрыз РТ ООО ПСК «Салман» Алькеевский р-он РТ ООО АФ «Золотой колос» Кайбицкий р-он РТ ООО АФ «Вамин Тюлячи» Тюлячинский р-он РТ ЗАО «Племенной завод кролика» Высокогорский р-он ООО «Друг» г. Самара РФ ООО «Сэт иле» г. Казань КМК ООО АФ «Учили Плюс» ЗАО «Агросила Групп» г. Заинск РТ Конноспортивная школа «Актай» г. Нижнекамск ГБУ Госветобъединение г. Казань ОАО «Казаньзернопродукт» г. Казань РТ Министерство сельского хозяйства и продовольствия РТ ООО «Глобал Вижен» ЗАО «Бирюли» Высокогорский р-он РТ ООО «Труд» Балтасинский р-он РТ Управление с.-х. и продовольствия Буинского р-на РТ СХПК «Ташчишма»		

		Атнинского р-она РТ ГНУ «ВНИиТИП Российской академии сельскохозяйственных наук» ОАО «Вамин Татарстан» Агрызский молочный комбинат РТ НП ПУКЦ «Добрый Доктор» г. Казань РТ ГБУ «Арское РГВО» Арский р-он РТ ГБУ «Балтасинское РГВО» Балтасинский р-он РТ ОАО «Чистопольский мяскомбинат» КФХ «Шигабиев Т.Н.» Филиал ОАО «ВАМИН Татарстан» «Казанский молочный комбинат» ООО УК «Агро Инвест» МБУК «Казанский зооботанический сад» ООО «Тюменские молочные фермы» ООО «Казанский ипподром» ЗАО «Эдельвейс – М» ОАО «Татплодовощпром» ОАО «Красный Восток Агро» ООО «Тукаш» Тюлячинский р-он РТ ОАО «Красный восток» Макулово КФХ «Мустафаев А.З.» Нурлатский р-он РТ СПК «Игенче» Балтасинский		

		р-он РТ ФГБУ «Татарская межрегиональная ветеринарная лаборатория» ГБУ «Республиканская ветеринарная лаборатория» г. Казань КФХ «Миакро-Каратау» г. Казань Ветеринарная клиника «Абсолют Вет» г. Казань СХПК «Урал» Кукморский р-он РТ ООО «Племконезавод Казанский» Пестречинский р-он РТ СХПК им. Ленина «Племенной завод» Атнинский р-он РТ ООО СХПК «Татарстан» Балтасинский р-он РТ КФХ «Абдрахманов» Высокогорский р-он РТ ФГБНУ «ТатНИИСХ» г. Казань СХПК «Имени Вахитова» Кукморский р-он РТ ООО «Востокстрой - Инвест» г. Казань ООО «Агропарк мясопром» г. Казань ООО «ПлемРепродукт» Бугульминский р-он РТ ФГБНУ «ФЦТРБ-ВНИВИ»		

		г. Казань ООО «Игенче» Тюлячинский р-он РТ ООО «Ак Барс Пестрецы» Пестречинский р-он РТ ООО «Агро Мир» Ютазинскийр-он РТ ООО «Серп и Молот» Высокогорский р-он РТ, село Шапши ЗАО ПЗ «Семеновский» РМЭ ООО АФ «Берсутский» Мамадышский р-он РТ ООО «ТАТМИТ Агро» Сабинский р-он РТ ООО АФ «Аю» Арский р-он РТ ООО «Тукаевский» Атнинский р-он РТ ИП «Тимофеев О.Н.» Высокогорский р-он РТ ООО «Арча » «Балтасинский маслодельно-молочный комбинат» Балтасинский р-он РТ ООО «Казанская мельница» г. Казань ООО молочный комбинат «Касымовский» Высокогорский р-он РТ ООО «Фермерское хозяйство» «Рамаевское» Лаишевский р-он РТ		

		СХПК «Кызыл Юл» Балтасинский р-он РТ ООО «Камский Бекон» Тукаевский р-он РТ ГБУ «Севцентр» г. Севастополь ООО ВК «Альфа Вет» г. Казань ГБУ «Пестречинское РГВО» Пестречинский р-он РТ ГБУ «Пестречинское РГВО» Пестречинский р-он РТ ООО «Агрофирма «Возрождение» Арский р-он РТ ООО «Агидел» Илешевский р-он РБ ООО «Шахтер» Атнинский р-он РТ ООО «Тюлячи Агро» Тюлячинский р-он РТ ООО «Дружба» Буинский р-он РТ СХПК «Племзавод им. Ленина» Атнинский р-он РТ АО «Авангард» Зеленодольский р-он РТ АО «Казанский хлебозавод № 3» г. Казань ООО «Серафимовское» Туймазинский р-он РБ ООО Агрофирма «Татарстан» Высокогорский р-он РТ ООО «Челны бройлер» Тукаевский р-он РТ		

		АО «Агросила» Актанышский р-он РТ АО «Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат» г. Зеленодольск РТ ООО «Чистопольский Молочный комбинат» Чистопольский р-он РТ МБУК «Екатеринбургский зоопарк» г. Екатеринбург ИП «Воробьева Марина Николаевна» Зеленодольский р-он РТ ООО «КОМОС ГРУПП» УР		
Б2.П.2	Производственно-технологическая практика	*Выездная:* Управление сельского хозяйства и продовольствия в Чистопольском муниципальном районе РТ Чистопольское райгосветобъединение ИП «Асылгареев Дамир Насыхович» ООО «Союз - Агро»Альметьевский р-он РТ ГУ Спасское райветобъединение РТ ОАО «Красный Восток Агро» г. Казань РТ ОАО «Вамин Татарстан» РТ ООО «Навруз» г. Агрыз РТ ООО ПСК «Салман» Алькеевский р-он РТ ООО АФ «Золотой колос» Кайбицкий р-он РТ	Материально-техническая базапредприятий	

		ООО АФ «Вамин Тюлячи» Тюлячинский р-он РТ ЗАО «Племенной завод кролика» Высокогорский р-он ООО «Друг» г. Самара РФ ООО «Сэт иле» г. Казань КМК ООО АФ «Учили Плюс» ЗАО «Агросила Групп» г. Заинск РТ Конноспортивная школа «Актай» г. Нижнекамск ГБУ Госветобъединение г. Казань ОАО «Казаньзернопродукт» г. Казань РТ Министерство сельского хозяйства и продовольствия РТ ООО «Глобал Вижен» ЗАО «Бирюли» Высокогорский р-он РТ ООО «Труд» Балтасинский р-он РТ Управление с.-х. и продовольствия Буинского р-на РТ СХПК «Ташчишма» Атнинского р-она РТ ГНУ «ВНИиТИП Российской академии сельскохозяйственных наук» ОАО «Вамин Татарстан» Агрызский молочный		

		комбинат РТ НП ПУКЦ «Добрый Доктор» г. Казань РТ ГБУ «Арское РГВО» Арский р-он РТ ГБУ «Балтасинское РГВО» Балтасинский р-он РТ ОАО «Чистопольский мяскомбинат» КФХ «Шигабиев Т.Н.» Филиал ОАО «ВАМИН Татарстан» «Казанский молочный комбинат» ООО УК «Агро Инвест» МБУК «Казанский зооботанический сад» ООО «Тюменские молочные фермы» ООО «Казанский ипподром» ЗАО «Эдельвейс – М» ОАО «Татплодовощпром» ОАО «Красный Восток Агро» ООО «Тукаш» Тюлячинский р-он РТ ОАО «Красный восток» Макулово КФХ «Мустафаев А.З.» Нурлатский р-он РТ СПК «Игенче» Балтасинский р-он РТ ФГБУ «Татарская межрегиональная ветеринарная лаборатория» ГБУ «Республиканская ветеринарная лаборатория» г. Казань		

		КФХ «Миакро-Каратау» г. Казань Ветеринарная клиника «Абсолют Вет» г. Казань СХПК «Урал» Кукморский р-он РТ ООО «Племконезавод Казанский» Пестречинский р-он РТ СХПК им. Ленина «Племенной завод» Атнинский р-он РТ ООО СХПК «Татарстан» Балтасинский р-он РТ КФХ «Абдрахманов» Высокогорский р-он РТ ФГБНУ «ТатНИИСХ» г. Казань СХПК «Имени Вахитова» Кукморский р-он РТ ООО «Востокстрой - Инвест» г. Казань ООО «Агропарк мясопром» г. Казань ООО «ПлемРепродукт» Бугульминский р-он РТ ФГБНУ «ФЦТРБ-ВНИВИ» г. Казань ООО «Игенче» Тюлячинский р-он РТ ООО «Ак Барс Пестрецы» Пестречинский р-он РТ ООО «Агро Мир» Ютазинскийр-он РТ ООО «Серп и Молот»		

		Высокогорский р-он РТ, село Шапши ЗАО ПЗ «Семеновский» РМЭ ООО АФ «Берсутский» Мамадышский р-он РТ ООО «ТАТМИТ Агро» Сабинский р-он РТ ООО АФ «Аю» Арский р-он РТ ООО «Тукаевский» Атнинский р-он РТ ИП «Тимофеев О.Н.» Высокогорский р-он РТ ООО «Арча » «Балтасинский маслодельно-молочный комбинат» Балтасинский р-он РТ ООО «Казанская мельница» г. Казань ООО молочный комбинат «Касымовский» Высокогорский р-он РТ ООО «Фермерское хозяйство» «Рамаевское» Лаишевский р-он РТ СХПК «Кызыл Юл» Балтасинский р-он РТ ООО «Камский Бекон» Тукаевский р-он РТ ГБУ «Севцентр» г. Севастополь ООО ВК «Альфа Вет» г. Казань		

		ГБУ «Пестречинское РГВО» Пестречинский р-он РТ ГБУ «Пестречинское РГВО» Пестречинский р-он РТ ООО «Агрофирма «Возрождение» Арский р-он РТ ООО «Агидел» Илешевский р-он РБ ООО «Шахтер» Атнинский р-он РТ ООО «Тюлячи Агро» Тюлячинский р-он РТ ООО «Дружба» Буинский р-он РТ СХПК «Племзавод им. Ленина» Атнинский р-он РТ АО «Авангард» Зеленодольский р-он РТ АО «Казанский хлебозавод № 3» г. Казань ООО «Серафимовское» Туймазинский р-он РБ ООО Агрофирма «Татарстан» Высокогорский р-он РТ ООО «Челны бройлер» Тукаевский р-он РТ АО «Агросила» Актанышский р-он РТ АО «Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат» г. Зеленодольск РТ ООО «Чистопольский		

		Молочный комбинат» Чистопольский р-он РТ МБУК «Екатеринбургский зоопарк» г. Екатеринбург ИП «Воробьева Марина Николаевна» Зеленодольский р-он РТ ООО «КОМОС ГРУПП» УР		
Б2.П.3	Преддипломная практика (научно-исследовательская работа)	***Стационарная:*** **Учебно-научная лаборатория** по анализу кормов и продукции животноводства для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации студентов– **ауд. № 256**(по техническому паспорту №37, площадь 60 м^2), 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35.	**№ 256** оборудованалабораторной мебелью: лабораторными столами и стульями; вытяжным шкафом; сейфами – 2 шт.; химической посудой: пробирками, колбами, стаканами, пипетками, склянками, бюретками; стендами, плакатами; колориметром фотоэлектрический концентрационный КФК-2 - 2-шт.; аналитическими весами ВЛКТ-500-М – 1 шт., ВЛР-200-Г - 3 шт; лабораторной электроплиткой; дистилляционной системой 2002 (GFL); спектрофотометром UNICO 2804; портативным pH-метр Hi 83141; холодильником Смоленск-2; вертикальной камерой для электрофореза VE-4; анализатором влажности Эвлас 2М-1шт; рефрактометром ИРФ-23; дистилляционной системой UDK 132; выпаривателем влаги Кварц-ВВМ – 1 шт; мешалкой магнитным ММ-5-1 – 1 шт.; центрифугой РТ-1 У4.2 – 1шт; РН-метр-150М – 1 шт; измельчителем QC-114 – 1 шт; термостатом МА-59002АА – 1шт; размельчителем тканей РТ-1 – 1 шт; водяной баней LP-516 – 1 шт;	

			электроводонагревателем ЭВБО-17 – 1 шт; шкафами сушильными электрическими LP-303 – 1 шт. и UT-4610 – 1 шт.; печкой муфельной электрическим FT-20-36-10P;спектрофотометром UV-1280 (Япония); шейкер-термостатом (St-3m) (Рига), дистиллятором АЭ-14-я-ФП-01); pH-метр-410; мини-центрифугой (FVL-2400N); рефрактометром Master-Milk; нитрат-тестером (NUC-019-1); нитрат-тестером (SOEKS); весами электронными ВК-300.1; шкафом сушильным (Ut 4610); анализатором клетчатки АКВ-6; оборудованием для определения протеина (Velp); микроскопом бинокулярным (XSP-107 E); анализатором молока вискозометрический «Соматос-В»; pH метр-милливольтметр pH-410.	
		Специализированная аудитория: **Лаборатория клинической диагностики** кафедры терапии 1, этаж (номер по плану строения 17, площадь 15,3 м^2), адрес: 420029, РТ, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35, клинический корпус	Анализатор мочи DIRUIH-100, анализатор гематологический автоматический АРД-22, анализатор биохимический автоматический АРД-200, ПК с процессором Intel (R) Corei5-3330|CPU), столы - 5 шт., стулья – 2; шкаф.	Microsoft Windows 7 Home Basic CIS and GE MNG9D-WP882-TWDCV-VG9QF-HMWD9
		Читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой: Читальный зал (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г.	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блоков) с выходом в сеть “Интернет”.	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС Консультант Плюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.

		Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	
		Выездная: Министерство сельского хозяйства и продовольствия РТ СПК «Игенче» Балтасинский р-он РТ КФХ «Миакро-Каратау» г. Казань Ветеринарная клиника «Абсолют Вет» г. Казань ООО «Племконезавод Казанский» Пестречинский р-он РТ СХПК им. Ленина «Племенной завод» Атнинский р-он РТ ООО АФ «Берсутский» Мамадышский р-он РТ КФХ «Абдрахманов» Высокогорский р-он РТ ФГБНУ «ТатНИИСХ» г. Казань СХПК «Имени Вахитова» Кукморский р-он РТ СХПК «Урал» Кукморский р-он РТ КФХ «Мустафаев А.З.» Нурлатский р-он РТ ФГБНУ «ФЦТРБ-ВНИВИ» г. Казань ООО «ПлемРепродукт» Бугульминский р-он РТ ГБУ «Республиканская	Материально-техническая база предприятий	

		ветеринарная лаборатория» г. Казань. ООО «Серп и Молот» Высокогорский р-он РТ, село Шапши ЗАО ПЗ «Семеновский» РМЭ ООО «Агро Мир» Ютазинский р-он РТ ООО «ТАТМИТ Агро» Сабинский р-он РТ ООО АФ «Аю» Арский р-он РТ ООО «Тукаевский» Атнинский р-он РТ ИП «Тимофеев О.Н.» Высокогорский р-он РТ СХПК «Кызыл Юл» Балтасинский р-он РТ ООО «Камский Бекон» Тукаевский р-он РТ ООО ВК «Альфа Вет» г. Казань ГБУ «Севцентр» г. Севастополь ГБУ «Пестречинское РГВО» Пестречинский р-он РТ ООО «Агрофирма «Возрождение» Арский р-он РТ ООО «Агидел» Илешевский р-он РБ ООО «Шахтер» Атнинский р-		

		он РТ ООО «Тюлячи Агро» Тюлячинский р-он РТ ООО «Дружба» Буинский р-он РТ СХПК «Племзавод им. Ленина» Атнинский р-он РТ АО «Авангард» Зеленодольский р-он РТ ООО «Серафимовское» Туймазинский р-он РБ ООО Агрофирма «Татарстан» Высокогорский р-он РТ ООО «Челны бройлер» Тукаевский р-он РТ АО «Агросила» Актанышский р-он РТ АО «Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат» г. Зеленодольск РТ ООО «Чистопольский молочный комбинат» Чистопольский р-он РТ МБУК «Екатеринбургский зоопарк» г. Екатеринбург ИП «Воробьева Марина Николаевна» Зеленодольский р-он РТ ООО «КОМОС ГРУПП» УР		
Б3	**Государственная итоговая аттестация**			
Б3.Г	**Подготовка и сдача государственного экзамена**			

Б3.Г.1	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	Учебная аудитория **145** (по паспорту №5 площадь 53,2 м^2), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	- мультимедиа проектор Epson – WO5 (LCD 16^9 1280*800 с кронштейном. – 1шт. - ноутбук Voyager V 553 VHB iCore 2 Duo – 1шт. - экран для проектора -1шт. - доска аудиторная -1шт. - стерилизатор горячим воздухом BinderED 53 -1шт. - плитка электрическая ZENCHA – 1шт. - стол лабораторный – 4шт. - столы компьютерные – 8шт. - столы лабораторные – 4шт. - стул ученический – 22шт. - доска аудиторная -1шт. - умывальная раковина -1шт. - стол и стул для преподавателя -1шт. - центрифуга ЦЛ «ОКА» – 1шт. - трихинеллоскоп Стейк -2. -1шт. - весы электронные CAS – 1 шт.	Windows Vista Home Basic Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная/кодпродукта:89572-OEM -7332166000074.
		Учебная аудитория **.144** (по паспорту № 44 площадь 53 м^2), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	- телевизор DEXP -1шт. - ноутбук ASUSX501A-XX 414D -1шт - доска аудиторная – 1шт. - оверхет проектор -1шт. - микроскоп 14 -1шт. - микроскоп Биолам С-11 -1шт. - микроскоп Д11 У 11 – 2 шт. - рефрактометр ИРФ 464 – 9шт. - Тр.микроскоп -1шт. - стол для химических исследований ЛК - 1500 -10шт. - шкаф вытяжной ЛК – 1200- 1шт. - шкаф для химреактивов ЛК – 800 2шт. - умывальная раковина -1шт. - стул ученический – 22шт.	Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная;

			- плитка электрическая ZENCHA – 1шт. - стол и стул для преподавателя -1шт. - весы электронные CAS – 1 шт.	
		Межкафедральная учебная лаборатория, **каб.143** (по паспорту № 3. площадь 40,2 м^2), адрес: 420029, , Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	- анализатор молока Соматос –мини -1шт. - анализатор молока Клевер 1 М -1шт. - анализатор молока Лактан 1-4 модель 230 – 1шт. - анализатор молока Соматос -1шт. - индикатор маститного молока Мастит – тест -1шт. - ионометрический измеритель кислотности Статус 2 – 1шт. - лабораторная посуда (колбы,стаканчики, пробирки,цилиндры,ОЧМ,воронки и т.пд) **Комплект оборудования для переработки молока:** - сыроварня MR. Gradus 60л -1шт. - центрифуга ЦЛ ОКА - 1шт. - рефрактометр ИРФ – 454 Б2М – 1шт. - облучатель бактерицидный АЗОВ ОБН – 150 -1шт. **Комплект оборудования по мясу:** - шприц колбасный – 1шт. - машина для измельчения мяса МИМ-80 – 1 шт. - Стол холодильный Polair TM-2GN-G – 1шт. - куттер HKN-CL6 – 1 шт - фаршемешалка AIRHOT MM-11 – 1шт. - стол производственный -1шт. - электроварка кухонная ЭВК-90/2П –1 шт.; **Комплект оборудования по изготовлению кисломолочных продуктов:** - гомогенизатор –блендер SB -400 – 1шт. - анализатор качества молока КЛЕВЕР -	

			2М – 1шт. - сепаратор FJ 90/ FJ 130 – 1 шт; - маслобойка FJ 10 – 1 шт.; - ручной пресс для сыра Milky - 1шт. - лира для сыра – 1шт. - щуп для сыра – 1шт. - форма для сыра – 1шт. - Эко Мини Пастеризатор FJ 15 1шт. - йогурница Tefal - 1шт. - охладитель молока открытого типа УОМ 100-5000 – 1 шт.; - стол производственный -1шт. **Комплект оборудования по оценке качества молока**: - Анализатор молока Lactoscan САП – 1шт. - полуавтоматический аппарат экстракции по Сокслету АСВ – 6 - корманный Ph - метр HI 98103 -1шт. - люминископ Филин -2шт. - полямер портативный Винни -1шт. - прибор для определения влажности пищевого сырья Элекс - 7. – 1шт. - проекционный трихинелоскоп Стейк № 0815 -1шт. - РН -метр для молока HI 99161 -1шт. - РН - метр для мяса рН - 150 МИ – 1шт. - трихинеллоскоп Стейк -2 -1шт. - холодильник Апшерон -1шт - .шкаф сушильный ШС -80-01 СПУ -1шт. - экотестер СОЭКС -2 – 1шт. - овоскоп ОВ -10- 1 шт. - плитка электрическая ZENCHA -1шт. - мойка лабораторная ЛК -900 -1шт. - стол лабораторный ЛК -1800 – 2шт. -шкаф для лабораторной посуды ЛК -800 - 2шт.	

			- шкаф для химреактивов ЛК-800 -2шт. - доска аудиторная -1шт.	
		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: **Читальный зал** (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.
Б3.Д	**Подготовка и защита ВКР**			
Б3.Д.1	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы	Учебная аудитория **145** (по паспорту №5 площадь 53,2 м^2), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35	- мультимедиа проектор Epson – WO5 (LCD 16^9 1280*800 с кронштейном. – 1шт. - ноутбук Voyager V 553 VHB iCore 2 Duo – 1шт. - экран для проектора -1шт. - доска аудиторная -1шт. - стерилизатор горячим воздухом BinderED 53 -1шт. - плитка электрическая ZENCHA – 1шт. - стол лабораторный – 4шт. - столы компьютерные – 8шт. - столы лабораторные – 4шт. - стул ученический – 22шт. - доска аудиторная -1шт. - умывальная раковина -1шт. - стол и стул для преподавателя -1шт. - центрифуга ЦЛ «ОКА» – 1шт. - трихинеллоскоп Стейк -2. -1шт. - весы электронные CAS – 1 шт.	Windows Vista Home Basic Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная/ .кодпродукта:89572-OEM - 7332166000074.

		Читальный зал библиотеки Казанской ГАВМ для самостоятельной работы студентов с учебной литературой и работы на компьютерах: **Читальный зал** (3 эт., гл.зд.) (по паспорту б/н, площадь 2730 кв.м.), адрес: 420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35	Научная библиотека – фонд научной и учебной литературы по основам научных исследований. **Читальный зал** оснащен 8 персональными компютерами (монитор Philips 196 V - 3шт., монитор Samsung 943A – 4 шт., монитор AserV193WV – 1 шт., монитор LG – 1 шт., 8 системных блока) с выходом в Интернет. Офисная мебель (столы и стулья на 120 посадочных мест).	1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

Аннотации программ
Блок 3 Государственная итоговая аттестация

Цель государственной итоговой аттестации.

Цельюгосударственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки бакалавра к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Условия допуска к государственной итоговой аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, успешно завершивший в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы бакалавриатапо направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза высшего образования, разработанной Академией в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования-бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Квалификация, присваиваемая выпускникам.

В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования –бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертизавыпускникам, освоившим образовательную программу присваивается квалификация «бакалавр».

Виды государственной итоговой аттестации. Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата) проводится в форме:

- сдача государственного экзамена;
- защита выпускной квалификационной работы (далее - ВКР).

Объем государственной итоговой аттестации составляет 6 зачетных единиц (216 часа), в том числе:

-подготовка к сдаче исдача государственного экзамена – 2 зачетные единицы (72 часа);

- подготовка к защите и защита ВКР – 4зачетных единиц (144 часа).

Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Компетенции, формируемые у выпускника программыбакалавриатапонаправлениюподготовки36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза при подготовке к сдаче и сдаче государственного экзамена

Индекс	Формулировка компетенции
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций
ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
ОПК-2	Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов
ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса
ОПК-4	Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач
ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности
ОПК-6	Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии
ПК-1	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
ПК-2	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы
ПК-3	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной

	рыбы и раков, морской рыбы и икры

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Государственный экзамен проводится по утвержденной программе, содержащей перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен, и рекомендации обучающимся по подготовке к государственному экзамену, в том числе перечень рекомендуемой литературы для подготовки к государственному экзамену. Перед государственным экзаменом проводится консультирование обучающихся по вопросам, включенным в программу государственного экзамена (далее – предэкзаменационная консультация).

Государственные экзамены проводятся по билетам, составленным в полном соответствии с вопросами для сдачи государственного экзамена. Экзаменационный билет включает: три теоретических и один практический вопрос (задачу).

Продолжительность государственного экзамена для одного обучающегося не должна превышать 45 минут. Для ответов на вопросы билета обучающемуся предоставляется не более 20 минут. Продолжительность письменного экзамена – до 4 часов.

Государственный экзамен проводится как комплексное междисциплинарное испытание. Контрольные задания для государственного экзамена формируются в срок не позднее, чем за 1 месяц до даты экзамена.

Перечень учебных дисциплин образовательной программы высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза выносимых на государственный экзамен:

- Ветеринарно-санитарная экспертиза;
- Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза;
- Ветеринарная санитария;
- Санитарная микробиология.

Не позднее чем за 30 календарных дней до дня проведения государственного экзамена утверждается расписание сдачи государственного экзамена (далее – расписание), в котором указываются даты, время и место проведения сдачи государственного экзамена и предэкзаменационных консультаций, и доводится расписание до сведения обучающихся, членов государственной экзаменационной комиссии(далее – ГЭК) и апелляционной комиссии, секретарей ГЭК.

Язык сдачи государственного экзамена: русский.

Б3.02(Д)Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

Компетенции, формируемые у выпускника программыбакалавриатапонаправлениюподготовки36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертизапри выполнении и защите выпускной квалификационной работы

Индекс	Формулировка компетенции
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
ПК-1	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
ПК-2	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы
ПК-3	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

Подготовка к выполнению и защите выпускнойквалификационной работы

Не позднее чем за 30 календарных дней до дня проведения защитыВКР утверждается расписание защиты ВКР (далее – расписание), в котором указываются даты, время и место проведения защиты ВКР, и доводится расписание до сведения обучающихся, членов государственной экзаменационной комиссии(далее – ГЭК) и апелляционной комиссии, секретарей ГЭК, руководителей и консультантов ВКР.

Секретарь ведет протоколы заседаний ГЭК. В случае необходимости протоколы предоставляются в апелляционную комиссию.

Оценка за выполнение и защиту ВКР выставляется в соответствии со шкалой оценивания.

В конце каждого заседания ГЭК при обязательном присутствии председателя, заполняется сводный оценочный лист, в котором на каждого выпускника проставляется одна итоговая оценка, которая определяется посредством обсуждения мнений членов ГЭК. Решения комиссии принимаются простым большинством голосов лиц, входящих в состав

комиссии и участвующих в заседании. При равном числе голосов председатель ГЭК обладает правом решающего голоса.Итоговая оценка вносится также в протокол, который закрепляется подписью председателя и секретаря ГЭК, в зачетную книжку выпускника, экзаменационную ведомость, где подписываются председатель и члены ГЭК.

Итогивыполнения и защиты ВКР объявляются экзаменуемым в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседания ГЭК.

Экзаменационная ведомость и зачетные книжки выпускников передаются в деканат факультета ветеринарной медицины ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ.

Выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию в письменном виде апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения защиты ВКР или в случае несогласия с её результатами.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ

ВКР представляет собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

ВКР обучающегося является законченной самостоятельной научно-исследовательской работой, выполненной под руководством научного руководителя.

Целью защиты ВКР является определение уровня подготовленности выпускников и проверка сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом образовательной программы в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Язык выполнения и защиты ВКР: русский.

Требования к структуре и содержаниювыпускной квалификационной работы

ВКР выполняется на актуальную тему, соответствующую современному состоянию и перспективам развития науки.

Объём рукописи ВКР с приложениями должен быть 45-60 страниц компьютерного текста идолжен включать в указанной последовательности:

- титульный лист;
- оглавление;
- введение;
- обзор литературы;
- материалы и методы исследований;
- результаты собственных исследований;
- заключение;
- список сокращений и условных обозначений;
- список литературы;

- приложения.

Титульный лист.

Титульный лист является первой страницей ВКР. На титульном листе приводятся следующие сведения:

- наименование организации, где выполнена ВКР;
- наименование кафедры;
- тема ВКР;
- шифр и наименование направления подготовки;
- уровень подготовки;
- сведения о допуске ВКР к защите;
- сведения о научном руководителе;
- сведения об обучающемся;
- место и год написания ВКР.

ВС7 3++

РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, разработанную федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана».

Основная профессиональная образовательная программа разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 сентября 2017 г. № 939.

Общая характеристика образовательной программы. Рецензируемая основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, представляет собой систему учебно-методических документов, разработанных академией с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по соответствующему направлению подготовки высшего образования (ФГОС ВО).

Оценка структуры образовательной программы. Структура ОПОП включает следующие блоки: «Дисциплины (модули)», «Практика» и «Государственная итоговая аттестация». В рамках программы бакалавриата выделяются обязательная часть и часть, формируемая ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ, исходя из накопленного вузом научно-педагогического опыта в реализации основных и дополнительных профессиональных образовательных программ в области профессионального образования, сложившихся научных школ вуза и потребностей рынка труда.

Учебный план и календарный учебный график разработаны в соответствии с требованиями ФГОС ВО к структуре ОПОП. Структура плана в целом логична и последовательна. Определены условия реализации ОПОП: кадровое, учебно- методическое, материально-техническое, финансовое обеспечение, которые соответствуют действующим нормам и обеспечивают проведение всех видов практической и научно- исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Оценка соответствия содержания дисциплин компетентностной модели выпускника (перечень, содержание аннотированных программ дисциплин). Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, обеспечена рабочими программами и фондами оценочных средств всех учебных дисциплин. Оценка рабочих программ учебных дисциплин позволяет сделать вывод о высоком их качестве и достаточном уровне методического обеспечения. Содержание дисциплин соответствует компетентной модели выпускника. При разработке фонда оценочных средств для контроля качества изучения дисциплин, практик учитываются все виды связей между включенными в них знания-

ми, умениями, навыками, позволяющими установить качество сформированных у студентов компетенций.

Оценка соответствия тематики лекционных и практических занятий, курсовых и выпускных квалификационных работ требованиям подготовки выпускника по образовательной программе. Тематика лекционных и практических занятий, курсовых и выпускных квалификационных работ соответствуют профилю направления подготовки и требованиям ФГОС ВО 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, а также видам профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники.

Соответствие содержания образовательной программы современному уровню развития науки, техники и производства. Рецензируемая ОПОП позволяет подготовить бакалавра, обладающего компетенциями соответствующими видам профессиональной деятельности: производственная, технологическая и организационно-управленческая в соответствии с современным уровнем развития науки, техники и производства. Профессиональные компетенции, указанные в ОПОП, сформированы на основе профессионального стандарта «Ветеринарный врач» (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 23 августа 2018 года N 547н) и соответствуют профессиональной деятельности выпускников.

Рекомендации, замечания. Реализация ОПОП при обучении бакалавров по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза позволяет выпускать эрудированных и высококомпетентных специалистов владеющих современными знаниями, умениями и навыками в области ветеринарно-санитарной экспертизы, что позволяет рекомендовать её к исполнению.

Заключение. Разработанная основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза в полной мере соответствует заявленному уровню подготовки, отвечает основным требованиям федерального государственного образовательного стандарта и способствует формированию универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций у бакалавров в соответствии с современным уровнем развития науки и техники в АПК и может быть использована в учебном процессе ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ.

Начальник Главного управления
ветеринарии Кабинета Министров
Республики Татарстан,
кандидат биологических наук А.Г. Хисамутдинов

09.09.2019 г.

РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата), разработанную федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана».

Рецензируемая основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза представляет собой систему документов, разработанную на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 19 сентября 2017 г. № 939.

Общая характеристика образовательной программы. Рецензируемая основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) содержит следующую информацию: квалификация выпускника, формы и сроки обучения, дана краткая характеристика направления и характеристика выпускников, приведен перечень универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, которыми должен обладать выпускник в результате освоения образовательной программы. Профессиональные компетенции реализуемые ОПОП, указанные в ОПОП, сформированы на основе профессионального стандарта «Ветеринарный врач» (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 23 августа 2018 года N 547н) и соответствуют профессиональной деятельности выпускников.

Оценка структуры образовательной программы. Качество содержательной составляющей учебного плана и графика не вызывает сомнений. Включенные в план дисциплины раскрывают сущность актуальных на сегодняшний день проблем, таких как «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», «Технология молока, мяса» и другие. Структура плана в целом логична и последовательна.

Оценка соответствия содержания дисциплин компетентностной модели выпускника (перечень, содержание аннотированных программ дисциплин). Оценка аннотированных рабочих программ учебных дисциплин, представленных на сайте вуза, позволяет сделать вывод, что содержание дисциплин соответствует компетентностной модели выпускника.

Рабочие программы и фонды оценочных средств дисциплин образовательной программы наглядно демонстрируют использование активных и интерактивных форм проведения занятий, включая дискуссии, деловые игры, разбор конкретных ситуаций.

Соответствие содержания образовательной программы современному уровню развития науки, техники и производства. Разработанная образовательная программа предусматривает профессионально-практическую подготовку обучающихся в виде практик и научно-исследовательской работы. Содержание программ практик свидетельствует об их способности сформировать практические навыки студентов. В качестве конкретных преимуществ рецензируемой образовательной программы следует отметить актуальность ОПОП, привлечение для реализации ОПОП опытного профессорско-преподавательского состава, а также ведущих практических деятелей, учет требований работодателей при формировании дисциплин, углубленное изучение отдельных областей знаний, практико-ориентированность ОПОП.

Заключение. Рецензируемая основная профессиональная образовательная программа отвечает основным требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (уровень бакалавриата) и способствует формированию универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Заведующий отделом ветеринарно-санитарной
экспертизы ГБУ «Республиканская ветеринарная
лаборатория» Республики Татарстан,
кандидат ветеринарных наук С.А. Хамитова

09.09.2019 г.