

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Колин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 31.10.2021 16:49:51
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

ФГБОУ ВО Приморская ГСХА

УТВЕРЖДАЮ
Декан института
«27» марта 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ОБЪЕКТОВ ПРОМЫСЛА

(наименование учебной дисциплины (модуля))

Уровень основной профессиональной образовательной программы магистратура

Направление подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

(номер, уровень, полное наименование направления подготовки)

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения

(полное наименование профиля направления подготовки из ОПОП)

Форма обучения очная, заочная

(очная, очно-заочная (вечерняя), заочная)

Институт животноводства и ветеринарной медицины

(сокращенное и полное наименование института)

Кафедра эпизоотологии, зоогигиены, ветсанэкспертизы

Статус дисциплины часть, формируемая участниками образовательных отношений, Б1.В.02

(базовая, вариативная, факультативная, по выбору)

Курс 2 Семестр 4

Учебный план набора 2021 года и последующих лет

Распределение рабочего времени:

Распределение по семестрам

Семестр	Учебные занятия (час.)							Контроль	Форма итоговой аттестации и (зач., зач.с оценкой, экз.)
	Общий объем	Контактная работа				Самостоятельная работа (СР)			
		Всего	Лекции	Лр	Пз	КП (КР)	Другие виды		
4 семестр очное	108	48	16	-	32	-	60	-	зачет
2 курс заочное	108	20	6	-	14	-	84	9	зачет
Итого	108/108	48/16	16/6	-	32/14	-	60/84	0/9	Зачет/зачет

Общая трудоемкость в зачетных единицах – 3 ЗЕТ.

Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки магистратуры 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», утвержденного 28 сентября 2017 г. приказом №982 (зарегистрировано 16.10.2017 г., регистрационный №48547)

рассмотрена и утверждена на заседании кафедры эпизоотологии, зоогигиены, ветсанэкспертизы 18 марта 2020 г, протокол №7

Разработчики:

Доцент кафедры эпизоотологии, зоогигиены,
ветсанэкспертизы, к.с/х.н.



Подвалова В.В.

Старший преподаватель кафедры эпизоотологии,
зоогигиены, ветсанэкспертизы



Симакова М.Г.

Зав.кафедрой, к.вет н., доцент



Короткова И.П.

Рабочая программа одобрена на Ученом Совете института «27» марта 2020 г.

протокол № 8

1 Цели и задачи дисциплины (модуля)

Цель - формирование у обучающихся в магистратуре знаний по технологии выращивания и лова рыбы и гидробионтов и ветеринарному контролю за их качеством.

Задачи:

- освоение теоретических, методических и технологических основ современных технологий выращивания и добычи рыбы и нерыбных гидробионтов, безопасных в пищевом отношении;
- формирование навыков в области ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и нерыбных объектов промысла.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, индекс дисциплины Б1.В.02

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Компетенции, формируемые в процессе освоения дисциплины (модуля):

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК-2	Способен проводить исследования для оценки безопасности сырья животного и растительного происхождения	1	Определяет методы проведения исследований для оценки безопасности сырья животного и растительного происхождения
		2	Проводит исследования для оценки безопасности сырья животного и растительного происхождения

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающиеся должны:

Знать :

- принципы научной систематизации рыб и нерыбных гидробионтов;
- основы производства рыбных товаров и нерыбных продуктов;
- основные требования к качеству и принципы дифференцирования товаров по уровням качества;
- нормативную документацию и современные методы исследования рыбы и рыбопродуктов на качество.

Уметь:

- работать с нормативной документацией;
- идентифицировать дефекты (и понимать причины возникновения дефектов и меры предупреждения);
- аргументировано принимать решение о возможности реализации товаров или необходимости проведения дополнительных исследований, например, по безопасности, и возможности полезного использования нестандартной продукции.

4 Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Семестры				Всего часов
	4 семестр очное	2 курс заочное			
Контактная работа с преподавателем (всего)	48	20			48/20
В том числе:					
Лекции (Л)	16	6			16/6
Занятия семинарского типа, в т.ч.:					
Семинары (С)					
Практические занятия (ПЗ)	28	14			28/10
Практикумы (П)					
Лабораторные работы (ЛР)					
Коллоквиумы (К)	4				4/0
<i>Другие виды контактной работы</i>					
Самостоятельная работа (всего)	60	84			60/88
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (КП, КР)					
Расчетно-графические работы (РГР)					
Реферат (Р)					
Контрольная работа		10			0/10
<i>Другие виды самостоятельной работы:</i>					
Подготовка к лабораторным работам	28				28/0
Подготовка к контрольным работам, тестированию, коллоквиуму	6	30			6/30
Подготовка к экзамену, зачету	10	10			10/10
Работа с литературными источниками и нормативно-правовой документацией	16	34			16/34
Подготовка презентаций					
Контроль	0	9			0/9
Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен)	зачет	зачет			Зачет/зачет
Общая трудоёмкость час	108	108			108/108
зач. ед.	3	3			3/3

5 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины (модулей)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Нормативная база для определения качества рыбы и нерыбных объектов промысла.	Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», (ТР ЕАЭС 040/2016). Порядок проведения и МУК по отбору проб рыбы, нерыбных гидробионтов и продукции из них. Ветеринарные требования при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или)

		перемещении между государствами-членами живых рыб, беспозвоночных и других пойкилотермных водных животных, их оплодотворенной икры, спермы, личинок, предназначенных для продуктивного выращивания, племенного и иного использования. Ветеринарно-санитарные требования при ввозе на таможенную территорию Евразийского экономического союза и (или) перемещению между государствами-членами пищевой продукции из рыбы, ракообразных, моллюсков, других объектов промысла и продуктов их переработки. Правила ввоза, переработки, хранения, перевозки и реализации импортной рыбопродукции. Оформление ВСД в бумажном и электронном виде на рыбные товары. Требования, предъявляемые к розничной продаже рыбы (живой и свежемороженой) и рыбной продукции. ГОСТы и ТУ на рыбу и рыбопродукцию, товары нерыбного происхождения.
2.	Современные методы исследования ветеринарно-санитарная оценка качества рыбы и рыбопродуктов.	Дегустация изделий из рыбы. Сенсорный анализ рыбного сырья и готовой продукции из рыбы. Контроль за технологическим процессом производства изделий из рыбы. Люминесцентно-спектральный метод исследования. Использование ПЦР при определении бактериальной обсемененности рыбы. Оптические и электрохимические методы исследования рыбы и продукции из нее. Определение ВУС тканей рыбы. Экспертные методы исследования рыбы и рыбопродуктов. Санитарно-гельминтологическое исследование рыбы.
3.	Современные методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка качества нерыбных гидробионтов и продукции из них.	Классификация и основные характеристики нерыбных гидробионтов. Сенсорный анализ и дегустация нерыбных товаров. Контроль за технологическим процессом производства изделий из гидробионтов. Санитарно-гельминтологическое исследование нерыбных объектов промысла. Люминесцентный метод исследования нерыбных гидробионтов. Термо- и влагометрия нерыбных объектов промысла. Оптические и электрохимические методы исследования нерыбной продукции. Санитарно-микробиологический контроль качества нерыбных гидробионтов и продукции из них.

5.2 Разделы дисциплины (модуля) и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практич занятия	Лаборат. занятия	Семинары	СРС	Всего час.
1.	Нормативная база для определения качества рыбы и нерыбных объектов	6	8			20	34
2.	Современные методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка качества рыбы и рыбопродуктов	6	14			20	40
3.	Современные методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка качества	4	10			20	34

	нерыбных гидробионтов и продукции из них						
	Контроль						
	Итого	16	32			60	108

5.3 Разделы дисциплины (модуля) и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)
(заполняется по усмотрению преподавателя)

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин								
		1	2	3						...
Предшествующие дисциплины (модули)										
1	Информационные системы государственного ветеринарного надзора	+	+	+						
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции охотничьих хозяйств		+							
3	Токсикологическая безопасность пищевых продуктов	+	+	+						
4	Особо опасные и карантинные болезни животных		+	+						
Последующие дисциплины (модули)										
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения	+	+	+						
2	Государственный ветеринарный надзор на объектах Россельхознадзора	+	+	+						
3	Ветеринарно-санитарный контроль на рынках и транспорте	+	+	+						
4	Ветеринарно-санитарный контроль безопасности продуктов животного происхождения	+	+	+						

6 Методы и формы организации обучения

Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах

Формы методы	Лекции (час)	Семинарские занятия (час)	Тренинг Мастер-класс (час)	СРО (час)	Всего
IT- методы					
Работа в команде					
Игра					
Поисковый метод					
Решение ситуационных задач					
Исследовательский метод				2	
Итого интерактивных занятий					2

6.1 Применение активных и интерактивных методов обучения

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Наименование используемых интерактивных методов	Количество часов
	Итого			

7 Лабораторный практикум – не предусмотрен учебным планом

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоёмкость (час.)

8 Семинарские занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1.	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоёмкость (час.)
1.	1	Оформление ВСД в бумажном и электронном виде на рыбные товары.	2
2.	1	Требования, предъявляемые к розничной продаже рыбы (живой и свежемороженой) и рыбной продукции. ГОСТы и ТУ на рыбу и рыбопродукцию, товары нерыбного происхождения.	4
3		Коллоквиум	2
4	2	Дегустация изделий из рыбы.	4
5	2	Санитарно-гельминтологическое исследование рыбы.	4
6	2	Определение ВУС тканей рыбы.	2
7	3	Сенсорный анализ и дегустация нерыбных товаров.	4
8	3	Санитарно-гельминтологическое исследование нерыбных объектов промысла.	4
9	3	Люминесцентный метод исследования нерыбных гидробионтов.	2

10	3	Термо- и влагометрия нерыбных объектов промысла.	2
11		Коллоквиум	2
		Итого	32 часа

9 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудо-емкость (час.)	Контроль выполнения работы (Опрос, тест, дом. задание, и т.д)
1.	1	-работа с нормативной документацией - подготовка к устному опросу	40	Коллоквиум
2.	2	-работа с литературой, документацией -подготовка к коллоквиуму	40	Опрос, реферат
3.	3	-работа с литературой, документацией -подготовка к коллоквиуму	40	Коллоквиум

10 Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено учебным планом

11 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

11.1 Основная литература:

1. Авдеева, Е.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов. Лабораторный практикум : учеб. пособие / Е.В. Авдеева, Н.А. Головина. — СПб. : Проспект Науки, 2011. - 192 с.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов : 2019-08-27 / Составители: А.Х.Волков [и др.]. - Казань : КГАВМ им. Баумана, 2015. — 116 с.
3. Дячук, Т.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов: справочник : учеб. пособие /Т.И. Дячук ;З.Мишанин, Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учеб. пособие / Ю.Ф. Мишанин. –СПб. : Лань, 2012. – 560 с.
4. Маловастый, К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы / К.С. Маловастый. – СПб. : Лань, 2013. – 512 с.
5. Мишанин, Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учеб. пособие / Ю.Ф. Мишанин. – СПб. : Лань, 2012. – 560 с.
6. Рязанова, О. А. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность : учебник / О. А. Рязанова, В. М. Дацун, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - СПб. : Лань, 2016. - 572 с.

11.2 Дополнительная литература:

1. Головина, Н.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов : лаб. практикум / Н.А. Головина. – М. : МОРКНИГА, 2010. – 198с.
2. Серегин, И.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры рыбной : учеб. пособие / И.Г. Серегин, Н.И. Дунченко, Л.П. Михалева. - М. : ДеЛи принт, 2009. – 100с.
3. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность : учеб. пособие / В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, Т.К. Каленик, В.М. Дацун ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — 2-е изд., испр. и доп. — Новосибирск : Сибирское унив. изд-во, 2007. — 311 с .

11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля):

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и нерыбных объектов промысла. Методические указания по освоению дисциплины (модуля) для обучающихся направления подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза / сост. М.Г. Симакова; ФГБОУ ВО ПГСХА.- Уссурийск, 2020. - 22 с.

11.4 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

- Windows XP Professional (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)

- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)

- Calculate Linux Desktop 18 Xfce (Свободно распространяемое ПО)

- Антивирус Kaspersky Endpoint Security

(2015 г. No лицензии: 1A5C-150729-022428

2016 г. No лицензии: 1A5C-160930-035434-320-509

2017 г. No лицензии: 1A5C-170927-234542-680-82

2018 г. No лицензии: 1A5C-181018-072345-670-1186)

- Microsoft Office 2007 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г., постоянная)

- Adobe Reader (свободно распространяемое ПО)

- Firefox (свободно распространяемое ПО)

11.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Научная электронная библиотека e-library.ru

2. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний (СЭБиЗ):

<http://www.cnshb.ru/akdil/default.htm>

3. Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>

4. Электронная библиотека издательства ООО «Издательство Лань» Договор № 494 от 7 октября 2020 г.

5. Электронная библиотека издательства Юрайт Договор № 50 17.09.2020

01.11.2020 по 31.10.2021

6. Справочно-правовая система «Консультант Плюс» - режим доступа:

www.consultant.ru

7. Сайт Россельхознадзора - режим доступа: <https://www.fsvps.ru/>

8. Сайт Министерства с/х РФ – режим доступа: <https://mcx.gov.ru/>

9. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации - режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
692510, Приморский край, г. Уссурийск, проспект Блюхера, д. 44, Здание –учебный корпус Лит.А, этаж 3, Помещение 188 Аудитория 330 Лекционная Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа,	Учебные столы 12 (12 посадочных мест), стол преподавательский, доска меловая, 12 компьютеров Intel Core i-3, кондиционер.

курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций	
692510, Приморский край, г. Уссурийск, проспект Блюхера, д. 44, Здание –учебный корпус Лит.А, этаж 1, Помещение 52 Аудитория 146. Лаборатория паразитарных болезней Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Учебные столы 5 шт. (10 посадочных мест), стол преподавательский, лабораторные столы – 3 шт., меловая доска, плакаты, коллекция препаратов. Переносное мультимедийное оборудование, ноутбук, экран. ноутбук Samsung R 530
692510, Приморский край, г. Уссурийск, проспект Блюхера, д. 44, Здание –учебный корпус Лит.А, этаж 2, Помещение 135 Аудитория 246 Лаборантская Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Весы электронные, шкаф для химической посуды, шкаф для химических препаратов вытяжной шкаф, комплект посуды плитка варочная
692510, Приморский край, г. Уссурийск, проспект Блюхера, д. 44, Здание –учебный корпус Лит.А, этаж 1 Помещение 48 Аудитория 141 Электронный читальный зал №1 Аудитория (помещение) для самостоятельной работы обучающихся	Комплект специальной мебели, ПК (Celeron(r) cpu) – 15 шт., выход в Internet, комплект лицензионного программного обеспечения

13. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) *(является отдельным документом).*

14 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и нерыбных объектов промысла. Методические указания для самостоятельной работы обучающимся направлений подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза / ФГБОУ ВО Приморская ГСХА; сост. М.Г. Симакова - Уссурийск, 2020. - 22 с.

15 Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины (модуля)

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

15.2 Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов ФГБОУ ВО Приморской ГСХА

Все локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Приморской ГСХА по вопросам реализации данной дисциплины (модуля) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья


Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.

Лист регистрации изменений

№ п.п.	Дата внесения изменений	Содержание изменений № приказа или иного документа, дата	Основания изменений
1	22.06.2020	В связи с проведением организационно-штатных мероприятий провести процедуру ликвидации кафедр Академии с 31.08.2020 г. Актуализация учебных планов и рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, программы ГИА соответствующих годов набора и направлений подготовки	Приказ ректора ФГБОУ ВО Приморская ГСХА № 188 от 22.06.2020 г

Внесенные изменения утверждаю «23» июня 2020 г.

Декан института животноводства и ветеринарной медицины
(полное наименование института)


(подпись)


Чугаева Н.А.
(ФИО)

Лист регистрации изменений

№ п.п.	Дата внесения изменений	Содержание изменений № приказа или иного документа, дата	Основания изменений
1	17.09.2020	<p>Об актуализации ОПОП: рабочих программ дисциплин (модулей), практик, программ ГИА в связи с внесением изменений в методическое обеспечение дисциплин согласно учебных планов . Внести изменения в пункт 11.5 рабочих программ дисциплин (модулей) в части заключения договора:</p> <p>- Договор № 50 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Юрайт» 17.09.2020 г. по 17.09.2021 г.</p> <p>-</p>	<p>Заключение договоров:</p> <p>17.09.2020 г.</p>

Внесенные изменения утверждаю «17» сентября 2020 г.

Декан института животноводства и ветеринарной медицины
(полное наименование института)



 _____ Чугаева Н.А.
 (подпись) (ФИО)

Лист регистрации изменений

№ п.п.	Дата внесения изменений	Содержание изменений № приказа или иного документа, дата	Основания изменений
1	07.10.2020	Об актуализации ОПОП: рабочих программ дисциплин (модулей), практик, программ ГИА в связи с внесением изменений в методическое обеспечение дисциплин согласно учебных планов . Внести изменения в пункт 11.5 рабочих программ дисциплин (модулей) в части заключения договора: - Договор № 494 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» 07.10.2020 г. по 07.10.2021 г. -	Заключение договоров: 07.10.2020 г.

Внесенные изменения утверждаю «8» октябрь 2020 г.

Декан института животноводства и ветеринарной медицины
(полное наименование института)


(подпись) Чугаева Н.А.
(ФИО)