

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 25.08.2022 06:44:15  
Уникальный программный ключ:  
f7c6227919e44c19d3e0110110110110

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского»**

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины  
Технология переработки с.-х. продукции и ветсанэкспертиза

Утверждаю  
Декан  
факультета  
Ильина О.П.

\_\_\_\_\_  
(Подпись)  
25 марта 2022 г.

Рабочая программа дисциплины  
"Технология переработки рыбы и гидробионтов"

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 - Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции.

Направленность (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции  
(академический бакалавр)

Форма обучения: очная, заочная  
4 Курс - 8 семестр/4 курс

## 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ

### Цель освоения дисциплины:

- Технология переработки рыбы и гидробионтов: дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения в области производства и переработки рыбы и рыбной продукции, проведение качественной оценки рыбы и рыбной продукции в лабораториях на продовольственных рынках, на предприятиях рыбной промышленности.

### Основные задачи освоения дисциплины:

- ознакомить с основными проблемами и сущностью современного состояния перерабатывающей промышленности рыбоводства
- обучение обучающихся современным приёмам технологии переработки рыбоводческой промышленности и хранению произведенной продукции рыбоводства
- проведение качественного анализа, оценки и экспертизы рыбы и рыбной продукции;
- использование нормативных и технических документов касающихся область ветеринарии

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Технология переработки рыбы и гидробионтов; 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции; Технология хранения и переработки продукции животноводства; (ФГОС3++)» находится в вариативной части Б1.В учебного плана по направлению

## 3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
-----------------	------------------------	------------------------	---

ПК-2	Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	ИД-3пк-2 –Организует и контролирует работы по хранению и переработке продукции растениеводства и животноводства	Знать: - технологию содержания рыбы, предназначенной для дальнейшей переработки. Уметь: - организовать транспортировку рыбы, предназначенной для переработки. Владеть: - методами консервирования и переработки продукции рыбоводства.
------	---	---	--

#### **4. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов, и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

#### **5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е. - 108 часов

**Очная форма обучения: Семестр - 8 семестр, вид отчетности – Зачет.**

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Семестры
		8
Общая трудоемкость дисциплины	108/3	108/3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	44	44
В том числе:		
Лекционные занятия	14	14
Практические занятия	30	30
Самостоятельная работа:	64	64
Самостоятельная работа	64	64
Зачет		

**Заочная форма обучения: Курс - 4 курс, вид отчетности – Зачет.**

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Учебные курсы
		4
Общая трудоемкость дисциплины	108/3	108/3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	12	12
В том числе:		
Лекционные занятия	4	4
Практические занятия	8	8
Самостоятельная работа:	96	96
Самостоятельная работа	96	96
Зачет		

## 6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий

### 6.1. Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Общие сведения о рыбе и других объектах водного промысла. Классификация гидробионтов. Основы систематики, биологии рыб и объектов водного промысла. Основные виды рыбного сырья. Классификация промысловых рыб.	2	2	4

2	Свойства рыбного сырья Состояние и перспективы рыбоводства в РФ. Структура аквакультуры. Типы предприятий по переработке продукции рыбоводства. Нормативные документы, регламентирующие реализацию гидробионтов.		2	4
3	Морфологический, химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Строение тела рыбы. Изменения мяса рыбы при хранении.		2	4
4	Живая и охлажденная рыба. Органолептический метод оценки качества живой и охлажденной рыбы . Признаки доброкачественной и недоброкачественной живой рыбы. Проба варкой. Оценка качества живой, охлажденной рыбы	2	2	4
5	Мороженая рыба Органолептический метод оценки качества мороженой рыбы . Признаки доброкачественной и недоброкачественной мороженой рыбы. Оценка качества мороженой рыбы	2	2	4
6	Консервирование рыбы. Способы консервирования рыбы: посол, копчение, вяление, сушка. технологические требования при консервировании рыбы.	2	2	4
7	Соленая рыба Органолептический метод оценки качества соленой рыбы . Признаки доброкачественной и недоброкачественной соленой рыбы. Оценка качества соленой рыбы	2	2	4
8	Копченая рыба и балычные изделия Органолептический метод оценки качества копченой рыбы . Признаки доброкачественной и недоброкачественной копченой рыбы. Оценка качества копченой рыбы	2	2	4
9	Вяленая и сушеная рыба Органолептический метод оценки качества вяленой и сушеной рыбы . Признаки доброкачественной и недоброкачественной вяленой и сушеной рыбы. Оценка качества вяленой и сушеной рыбы	2	2	4
10	Оценка качества консервированной рыбы. Органолептический метод при оценке качества соленой в тузлуке, копченой, вяленой и сушеной рыбы.		2	4
11	«Транспортировка живой рыбы, икры и молок» Правила перевозки рыбы, икры и молок. Ветеринарно-санитарные требования к рыбе, икре. Транспортные средства и оборудование для транспортировки рыбы. Применение холода. Охлаждение и замораживание.		2	4

12	Икра рыб. Санитарное исследование икры. Икра – сорта, виды классификация. Питательная ценность и способы консервирования икры. Отбор проб для органолептической оценки. Признаки доброкачественной и недоброкачественной икры.		2	4
13	Нерыбные объекты. Методы оценки пищевой пригодности промысловых гидробионтов. Пресноводные раки, морские ракообразные, иглокожие, двусторчатые моллюски, головоногие моллюски.		2	4
14	«Переработка продуктов рыбоводства» Суrimi и имитационные рыбные изделия. Рыбная мука, рыбий жир и белковые гидролизаты. Применение химических консервантов. Ингредиенты и добавки в рыбоперерабатывающей промышленности.		2	6
15	Рыбные консервы, пресервы. Технологические операции. Тепловая обработка при производстве консервов. Рецептура. Дефекты и пороки. Требования НТД к продукции.		2	6
<b>ИТОГО</b>		<b>14</b>	<b>30</b>	<b>64</b>
<b>Зачет</b>				
<b>Итого по дисциплине</b>		<b>108</b>		

## 6.2. Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Общие сведения о рыбе и других объектах водного промысла. Классификация гидробионтов. Основы систематики, биологии рыб и объектов водного промысла. Основные виды рыбного сырья. Классификация промысловых рыб.	2		6
2	Свойства рыбного сырья Состояние и перспективы рыбоводства в РФ. Структура аквакультуры. Типы предприятий по переработке продукции рыбоводства. Нормативные документы, регламентирующие реализацию гидробионтов.			6
3	Морфологический, химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Строение тела рыбы. Изменения мяса рыбы при хранении.			6

4	Живая и охлажденная рыба. Органолептический метод оценки качества живой и охлажденной рыбы . Признаки доброкачественной и недоброкачественной живой рыбы. Проба варкой. Оценка качества живой, охлажденной рыбы	2		6
5	Мороженая рыба Органолептический метод оценки качества мороженой рыбы . Признаки доброкачественной и недоброкачественной мороженой рыбы. Оценка качества мороженой рыбы			12
6	Консервирование рыбы. Способы консервирования рыбы: посол, копчение, вяление, сушка. технологические требования при консервировании рыбы.		2	6
7	Соленая рыба Органолептический метод оценки качества соленой рыбы . Признаки доброкачественной и недоброкачественной соленой рыбы. Оценка качества соленой рыбы			6
8	Копченая рыба и балычные изделия Органолептический метод оценки качества копченой рыбы . Признаки доброкачественной и недоброкачественной копченой рыбы. Оценка качества копченой рыбы			6
9	Вяленая и сушеная рыба Органолептический метод оценки качества вяленой и сушеной рыбы . Признаки доброкачественной и недоброкачественной вяленой и сушеной рыбы. Оценка качества вяленой и сушеной рыбы			6
10	Оценка качества консервированной рыбы. Органолептический метод при оценке качества соленой в тузлуке, копченой, вяленой и сушеной рыбы.		2	6
11	«Транспортировка живой рыбы, икры и молок» Правила перевозки рыбы, икры и молок. Ветеринарно-санитарные требования к рыбе, икре. Транспортные средства и оборудование для транспортировки рыбы. Применение холода. Охлаждение и замораживание.			6
12	Икра рыб. Санитарное исследование икры. Икра – сорта, виды классификация. Питательная ценность и способы консервирование икры. Отбор проб для органолептической оценки. Признаки доброкачественной и недоброкачественной икры.		2	6
13	Нерыбные объекты. Методы оценки пищевой пригодности промысловых гидробионтов. Пресноводные раки, морские ракообразные, иглокожие, двусторчатые моллюски, головоногие моллюски.		2	6

14	«Переработка продуктов рыбоводства» Суrimi и имитационные рыбные изделия. Рыбная мука, рыбий жир и белковые гидролизаты. Применение химических консервантов. Ингредиенты и добавки в рыбоперерабатывающей промышленности.			6
15	Рыбные консервы, пресервы. Технологические операции. Тепловая обработка при производстве консервов. Рецептура. Дефекты и пороки. Требования НТД к продукции.			6
<b>ИТОГО</b>		<b>4</b>	<b>8</b>	<b>96</b>
<b>Зачет</b>				
<b>Итого по дисциплине</b>		<b>108</b>		

## 7. ФОРМЫ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

- Тестирование

Морфологический, химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Строение тела рыбы. Изменения мяса рыбы при хранении.:

- Тестирование

Живая и охлажденная рыба. Органолептический метод оценки качества живой и охлажденной рыбы. Признаки доброкачественной и недоброкачественной живой рыбы. Проба варкой. Оценка качества живой, охлажденной рыбы:

- Тестирование

Соленая рыба Органолептический метод оценки качества соленой рыбы. Признаки доброкачественной и недоброкачественной соленой рыбы. Оценка качества соленой рыбы:

- Тестирование

Копченая рыба и балычные изделия Органолептический метод оценки качества копченой рыбы. Признаки доброкачественной и недоброкачественной копченой рыбы. Оценка качества копченой рыбы:

- Тестирование

Нерыбные объекты. Методы оценки пищевой пригодности промысловых гидробионтов. Пресноводные раки, морские ракообразные, иглокожие, двустворчатые моллюски, головоногие моллюски.:

- Тестирование

Рыбные консервы, пресервы. Технологические операции. Тепловая обработка при производстве консервов. Рецепттура. Дефекты и пороки. Требования НТД к продукции.:

- Тестирование

## 8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

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

#### 8.1.1. Основная литература



1. Дацун, В. М. Водные биоресурсы. Характеристика и переработка : учебное пособие / В. М. Дацун, Э. Н. Ким, Л. В. Левочкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-2891-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103062>
2. Николаенко О. А.. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: [Электронный учебник] / О. А. Николаенко, Ю. В. Шокина, В. И. Волченко. - Москва: ГИОРД, 2011. - 173, [1] с. [1] с. Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_cid=25&pl1\\_id=4891](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4891)
3. Экспертиза рыб северных видов. Качество и безопасность : учебник для вузов / А. А. Гнедов, О. А. Рязанова, Е. Б. Табала, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 436 с. — ISBN 978-5-8114-7102-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155667>
4. 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 редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 572 с. — ISBN 978-5-8114-2259-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/89926>

### **8.1.2. Дополнительная литература**

1. Лыкасова И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный учебник] / Лыкасова И.А., Крыгин В.А., Безина И.В., Солянская И.А.. - Москва: Лань", 2015 Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=61365](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365)
2. Маловастый К. С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы [Электронный учебник] / Маловастый К.С.. - Москва: Лань, 2013 Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_cid=25&pl1\\_id=5844](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=5844)
3. Мишанин Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы [Электронный учебник] / Мишанин Ю. Ф.. - Москва: Лань, 2012 Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_cid=25&pl1\\_id=4308](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4308)
4. Смирнов А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе [Электронный учебник] / Смирнов А.В.. - Москва: ГИОРД, 2015 Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=58742](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58742)
5. Гнедов, А.А. Экспертиза рыб северных видов. Качество и безопасность : учебник / А.А. Гнедов, О.А. Рязанова, В.М. Позняковский ; под общей редакцией В.М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 436 с. — ISBN 978-5-8114-3242-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/110905>
6. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1302-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102236>
7. Аршаница, Н.М. Ихтиопатология. Токсикозы рыб : учебник / Н.М. Аршаница, А.А. Стекольников, М.Р. Гребцов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-4403-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122154>
8. Мишанин, Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие / Ю.Ф. Мишанин. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1295-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4308>
9. Мишанин, Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы [Электронный ресурс] / Ю. Ф. Мишанин.- М.: Лань, 2012.- 560 с.- режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_cid=25&pl1\\_id=4308](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4308)
10. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс]: утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880. -Электрон. текстовые дан. // КонсультантПлюс : справ. правовая система.
11. Дячук, Т.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов: справочник: учеб. пособие для вузов / Т. И. Дячук; под ред. В. Н. Кисленко.- М.: КолосС, 2008.- 365 с.
12. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст]: учеб. для вузов: рек. Учеб.-метод. об-нием / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко; под ред. М.Ф. Боровкова.- 3-е изд., доп. и перераб.- СПб: Лань, 2010.- 475 с.
13. Шевченко, В.В. Товароведение и экспертиза качества рыбы и рыбных товаров [Текст]: учеб. пособие для вузов / В. В. Шевченко.- СПб.: Питер, 2005.- 253 с.: ил.
14. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность: учеб. пособие для вузов по спец. Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / В.М. Позняковский [и др.]; под ред. В.И. Позняковского. - Новосибирск: Сиб. университетское изд-во, 2005. - 309 с.: ил.

## **8.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины**

1. Rambler.ru, Google.ru, Yandex.ru
2. <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>- база данных AGRIS
3. <http://e.lanbook.com/> -Издательство «Лань» электронно-библиотечная система
4. <http://www.rucont.ru/> Электронно-библиотечная система «Рукопт»
5. <http://foodstandart.ru>)
6. <http://protect.gost.ru>
7. <http://rosteststandart.ru/reestry.html>
8. <http://www.gost.ru> – официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
9. <http://www.rugost.com> - официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
10. [www.garant.ru](http://www.garant.ru) – Гарант.

### **8.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине**

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
Лицензионное программное обеспечение		
1	Microsoft Office 2007 (пакет офисных приложений Майкрософт)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016, 44217780
2	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (апгрейд операционной систем)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016

### **9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

№	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий	Основное оборудование	Форма использования

1	Тимирязева 59, ауд. 28	<p>Специализированная мебель: столы, стулья.</p> <p>Технические средства обучения: компьютеры на базе процессора Intel объединенных в локальную сеть и имеющих доступ в Интернет, доступ к БД,ЭБ, ЭК, Кодекс / техэксперт ЭБС, ЭОИС - 13 шт., ксерокс Canon - 1 шт., принтер - 1 шт.</p> <p>Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, Kaspersky Business Space Security Russian Edition, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox 83.x, Opera 72.x, Google Chrome 86.x.</p>	<p>Читальный зал библиотеки для самостоятельной работы с одновременным доступом к информации о-телекоммуникационной сети "Интернет", электронной информацией о-образовательной среде и электронно-библиотечным системам</p>
---	------------------------	--	---

2	Тимирязева, дом 59, ауд. 6	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 15 шт., стулья - 29 шт., доска маркерно-магнитная - 1 шт., трибуна - 1 шт., шкаф комбинированный со стеклом - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: проектор Optoma - 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты.</p>	<p>Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий</p>
3	Тимирязева, дом 59, ауд. 44	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 63 шт., лавки - 63 шт., трибуна - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: проекционный экран Classic Solytion - 1 шт., проектор Optoma - 1 шт.</p>	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Актовый зал.</p>

4	Тимирязева, дом 59, ауд. 46	<p>Специализированная мебель: столы преподавательские - 8 шт., стулья - 9 шт., стеллаж металлический - 1 шт., шкаф платиновый - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: ноутбук Asus P55VA - 1 шт., монитор TFT 19" ViewSonic VA1932WA Black - 1 шт., монитор 19 " SAMSUNG 19C 200N - 1 шт., системный блок DNS Home Pentium E2160 - 1 шт., системный блок Ramec - 1 шт., принтер/сканер/копир HP LJ M1132 MFP - 1 шт., принтер HP Laser Jet 1020 - 1 шт., мультимедиа проектор Optoma X302 - 1 шт., колонки Genius - 1 шт.</p> <p>Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, Kaspersky Business Space Security Russian Edition, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox 83.x, Opera 72.x, Google Chrome 86.x.</p>	<p>Кафедра а "Технологии производства сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы" Для проведения индивидуальных консультаций, хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p>
---	-----------------------------	---	---

## 10. РАЗРАБОТЧИКИ

<u>Кандидат биологических наук</u> (ученая степень)	<u>Доцент</u> (занимаемая должность)	<u>Общая биология и экология</u> (место работы)	<u>Мартемьянова А. А.</u> (ФИО)
--	---	--	--

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии переработки с.-х. продукции и ветсанэкспертиза

Протокол № 8 от 25 марта 2022 г.

Зав.кафедрой \_\_\_\_\_ /Алексеева Ю.А./  
(Подпись)