

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 25.08.2022 06:58:08  
Уникальный программный ключ:  
f7c6227919e44c39d350101010101010

**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  
"ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи"

Направление подготовки (специальность) 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза.  
Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза  
(академический бакалавр)

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

## 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ

### Цель освоения дисциплины:

- дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.

### Основные задачи освоения дисциплины:

- обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя диких промысловых животных;
- решение проблемы охраны окружающей среды;
- овладение теорией и навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи;
- использование нормативных и технических документов, касающихся ветеринарии.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи; 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза; Ветеринарно-санитарная экспертиза; (ФГОС3++)» находится в дисциплин по выбору б1.в.дв.1 Б1.В.ДВ.01 учебного плана по направлению подготовки 36.03.01

## 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
-----------------	------------------------	------------------------	---

	<p>способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>ИПК-3.1. 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</p>	<p>Знать: требования нормативно-технической документации на мясо диких промысловых животных и пернатой дичи и их добычу -  Уметь: определять видовую принадлежность мяса и мясопродуктов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры; давать обоснованное заключение о качестве и безопасности продукции -  Владеть: методикой ветеринарно-санитарного осмотра мяса диких промысловых животных и пернатой дичи</p>
--	--	--	--

ПК-1

<p>ИПК-3.2. Уметь: 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</p>	<p>Знать: требования нормативно-технической документации по определению пригодности (непригодности) мяса диких промысловых животных и пернатой дичи к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности -</p> <p>Уметь: определять пригодность (непригодность) мяса диких промысловых животных и пернатой дичи к использованию для пищевых, кормовых, технических целей - Владеть: методикой определения пригодности (непригодности) мяса диких промысловых животных и пернатой дичи к использованию для пищевых, кормовых, технических целей</p>
---	--

<p>ИПК-3.3. Владеть: Способностью готовить по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы, подтверждающие безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	<p>Знать: требования нормативно-технической документации на мясо диких промысловых животных и пернатой дичи - Уметь: готовить по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы, подтверждающие безопасность мяса диких промысловых животных и пернатой дичи -Владеть: навыками подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса диких промысловых животных и пернатой дичи</p>
--	--

	<p>готовностью осуществлять лабораторный производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения не промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>ИПК-4.1. Знать: 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</p>	<p>знать: ветеринарно-санитарные требования при отборе проб мяса диких промысловых животных и пернатой дичи - уметь: проводить лабораторные исследования, осуществлять отбор проб, оформлять ветеринарные сопроводительные документы на мясо диких промысловых животных и пернатой дичи - владеть: Способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности при ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи</p>
--	--	---	---

ПК-2

<p>ИПК-4.2. Уметь: Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности</p>	<p>знать: содержание документов, устанавливающих требования к упаковке мяса диких промысловых животных и пернатой дичи - уметь: грамотно осматривать упаковку, в которой доставлена мясо диких промысловых животных и пернатой дичи - владеть: навыками определения соответствия мяса диких промысловых животных и пернатой дичи требованиям безопасности при осмотре упаковки (тары)</p>
---	---

<p>ИПК-4.3. Владеть:  Осуществлением  ветери-нарно-санитарного  ана-лиза безопасности мяса и  продуктов убоя, пищево-го  мясного сырья, мяс-ной  продукции и воз-можности их  допуска к использованию для  пи-щевых и иных целей на основе  данных осмотра и лабораторных  исследо-ваний</p>	<p>знать:  нормативную и  техническую  документацию,  ветеринарные  нормы и правила  при ВСЭ мяса  диких  промысловых  животных и  пернатой дичи -  уметь: грамотно  осуществлять  осмотр и  проводить  лабораторные  исследования  мяса диких  промыс-ловых  животных и  пернатой дичи -  владеть:  навыками  правильного  проведения  осмотра и  лабораторных  исследований  мяса диких  промысловых  животных и  пернатой дичи  для определения  возможности их  допуска к  использованию  для пищевых и  иных целей</p>
--	---

**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	Семестр
		ы
		8
Общая трудоемкость дисциплины	108/3	108/3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	42	42
В том числе:		
Лекционные занятия	14	14
Практические занятия	28	28
Самостоятельная работа:	66	66
Самостоятельная работа	66	66
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)	16	16
В том числе:		
Лекционные занятия	6	6

Практические занятия	10	10
Самостоятельная работа:	92	92
Самостоятельная работа	92	92
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	Введение. Представления об охоте, промыслах. Охотничье-промысловые хозяйства.	2		5
2	Характеристика мяса диких промысловых животных. Отличительные особенности мяса диких промысловых животных от мяса с/х животных. Определение видовой принадлежности мяса диких животных		4	5
3	Характеристика и пищевая ценность мяса промысловой дичи. Классификация дикой птицы. Боровая (лесная), степная (перепел, дрофа), горная (улары, кеклик) дичь. Водоплавающая птица. Мясо боровой дичи. Мясо водоплавающей дичи.	2	2	5
4	Определение видовой принадлежности мяса пернатой дичи. Идентификационные признаки: внешние признаки тушки; реакция преципитации; морфологические признаки; цвет, вкус и запах мяса; физико-химическая характеристика жира.		2	5
5	Особенности и порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и продуктов убоя диких промысловых животных. Определение предсмертного состояния, установление имитации убоя или места и характера ранения (добивания), наличие и количество огнестрельных ран, характер ранения, наличие патологоморфологических изменений (травмы, гнойники и др.), запах.	2	2	5

6	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких животных. Значение таких факторов, как время, причина и способ добычи. Перечень случаев, когда туши и внутренние органы диких животных и пернатой дичи утилизируют	2	2	5
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при инфекционных болезнях. ВСЭ при туберкулезе, псевдотуберкулезе, некробактериозе, пастереллезе, сальмонеллезе и при др. инфекциях.	2	4	5
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при инвазионных болезнях. Трихинеллёз у кабанов, медведей, барсуков и у хищников, цистицеркоз (финноз). Цистицеркоз у лосей, оленей и косуль. Спорганоз, дикроцелиоз, эхинококкоз, фасциолёз и другие болезни у диких копытных животных		4	6
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при незаразных болезнях. ВСЭ при отравлениях ядохимикатами. ВСЭ туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой системы, при септических процессах и патологии обмена веществ.	2	2	6
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса пернатой дичи. Визуальный осмотр убитой птицы. Послеубойное обследование тушек. Определение свежести мяса.	2	2	6
11	Маркировка мяса промысловых (диких) животных. Хранение и транспортировка пищевых продуктов охотничьего промысла диких копытных животных		2	6
12	Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла. Ветеринарно-санитарные требования к пунктам (площадкам) разделки туш диких копытных животных. Профилактика инфекционных и инвазионных болезней диких копытных животных в охотничьих хозяйствах и правила личной гигиены		2	7
<b>ИТОГО</b>		<b>14</b>	<b>28</b>	<b>66</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	Введение. Представления об охоте, промыслах. Охотничье-промысловые хозяйства.			
2	Характеристика мяса диких промысловых животных. Отличительные особенности мяса диких промысловых животных от мяса с/х животных. Определение видовой принадлежности мяса диких животных	2		12
3	Характеристика и пищевая ценность мяса промысловой дичи. Классификация дикой птицы. Боровая (лесная), степная (перепел, дрофа), горная (улары, кеклик) дичь. Водоплавающая птица. Мясо боровой дичи. Мясо водоплавающей дичи.		2	12
4	Определение видовой принадлежности мяса пернатой дичи. Идентификационные признаки: внешние признаки тушки; реакция преципитации; морфологические признаки; цвет, вкус и запах мяса; физико-химическая характеристика жира.		2	12
5	Особенности и порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и продуктов убоя диких промысловых животных. Определение предсмертного состояния, установление имитации убоя или места и характера ранения (добывания), наличие и количество огнестрельных ран, характер ранения, наличие патологоморфологических изменений (травмы, гнойники и др.), запах.	2	2	12
6	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких животных. Значение таких факторов, как время, причина и способ добычи. Перечень случаев, когда туши и внутренние органы диких животных и пернатой дичи утилизируют	2		12
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при инфекционных болезнях. ВСЭ при туберкулезе, псевдотуберкулезе, некробактериозе, пастереллезе, сальмонеллезе и при др. инфекциях.		2	22
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при инвазионных болезнях. Трихинеллез у кабанов, медведей, барсуков и у хищников, цистицеркоз (финноз). Цистицеркоз у лосей, оленей и косуль. Спорганоз, дикроцелиоз, эхинококкоз, фасциолёз и другие болезни у диких копытных животных			

9	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при незаразных болезнях. ВСЭ при отравлениях ядохимикатами. ВСЭ туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой системы, при септических процессах и патологии обмена веществ.			
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса пернатой дичи. Визуальный осмотр убитой птицы. Послеубойное обследование тушек. Определение свежести мяса.			
11	Маркировка мяса промысловых (диких) животных. Хранение и транспортировка пищевых продуктов охотничьего промысла диких копытных животных			
12	Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла. Ветеринарно-санитарные требования к пунктам (площадкам) разделки туш диких копытных животных. Профилактика инфекционных и инвазионных болезней диких копытных животных в охотничьих хозяйствах и правила личной гигиены		2	10
<b>ИТОГО</b>		<b>6</b>	<b>10</b>	<b>92</b>
<b>Зачет</b>				
<b>Итого по дисциплине</b>		<b>108</b>		

## 7. ФОРМЫ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Характеристика мяса диких промысловых животных. Отличительные особенности мяса диких промысловых животных от мяса с/х животных. Определение видовой принадлежности мяса диких животных:

- Тест

Характеристика и пищевая ценность мяса промысловой дичи. Классификация дикой птицы. Боровая (лесная), степная (перепел, дрофа), горная (улары, кеклик) дичь. Водоплавающая птица. Мясо боровой дичи. Мясо водоплавающей дичи.:

- Тест

Определение видовой принадлежности мяса пернатой дичи. Идентификационные признаки: внешние признаки тушки; реакция преципитации; морфологические признаки; цвет, вкус и запах мяса; физико-химическая характеристика жира.:

- Индивидуальные домашние задания

Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких животных. Значение таких факторов, как время, причина и способ добычи. Перечень случаев, когда туши и внутренние органы диких животных и пернатой дичи утилизируют:

- Тест

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных при инфекционных болезнях. ВСЭ при туберкулезе, псевдотуберкулезе, некробактериозе, пастереллезе, сальмонеллезе и при др. инфекциях.:

- Контрольная работа

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса пернатой дичи. Визуальный осмотр убитой птицы. Послеубойное обследование тушек. Определение свежести мяса.:

- Устный опрос

## **8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

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

#### **8.1.1. Основная литература**

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. - 4-е, стереотипное. - : Лань, 2013. - 480 с. - Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_cid=25&pl1\\_id=5703](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=5703).
2. Лыкасова, И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] / И. А. Лыкасова. - Электрон. текстовые дан. - 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).
3. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие для во / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 240 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/143135>.

#### **8.1.2. Дополнительная литература**

1. Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : практикум / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. - Самара : СамГАУ, 2018. - 202 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113423> .
2. Мартемьянова, А.А. Методические указания для написания кон-трольных работ по дисциплине «ВСЭ мяса диких животных и пернатой дичи» студентам, обучающимся по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» / Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. ; сост. А. А. Мартемьянова. - Молодежный : Изд-во ИрГАУ, 2019. - 21 с.. - Текст : электронный // Электронная библиотека Иркутского ГАУ. - Режим доступа: [http://195.206.39.221/fulltext/i\\_032742.pdf](http://195.206.39.221/fulltext/i_032742.pdf) .
3. Житенко, П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: справочник / П. В. Житенко, М. Ф. Боровков.- М.: Колос, 2000.- 335 с.
4. Шахбазова, О. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] / О. П. Шахбазова, Н. А. Соловьев, Т. Ю. Животова. - Персиановский : Донской ГАУ, 2020. - 143 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/>

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

1. <http://vet-center.ru/vetzakon>. ФГБУ «Центр ветеринарии». Офици-альный интернет-портал. Эпизоотическая ситуация по особо опасным болез-ням. Общие сведения о карантинных и особо опасных болезнях животных. Законодательство в области контроля болезней животных.
2. <http://e.lanbook.com>. Издательство «Лань» электронно-библиотечная система.

### 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 Windows 7	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
2	Microsoft Office 2010	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
3	Kaspersky Business Space Security Russian Edition	Акт на передачу прав Н-0005792 от 08.06.2011 года
Свободно распространяемое программное обеспечение		
1	ЭПС «Система Гарант»	
2	Mozilla Firefox 83.x	Свободно распространяемое ПО
3	Google Chrome 86.X (веб-браузер)	Свободно распространяемое ПО
4	Opera 72.x	Свободно распространяемое ПО

### 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. 2	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 9 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 14 шт., доска меловая - 1 шт., парты - 3 шт., скамейки - 3 шт.</p> <p>Технические средства обучения: экран проекционный Classic Solution - 1 шт.</p> <p>Лабораторное оборудование: электронные весы - 1 шт., плита электрическая Irit IR-8004 - 1 шт., вытяжной шкаф - 1 шт., лабораторный шкаф -3 шт, фондю 10 пр 19X9,5 см чугуна - 1 шт., набор химической посуды, реактивы, набор ареометров, микроскоп 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.</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. 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>
4	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>

5	Тимирязева, дом 59, ауд. 45	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 25 шт., доска меловая - 1 шт., трибуна - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: экран, телевизор LG - 1 шт., монитор ViewSonic VA1932WA - 1 шт., системный блок - ПЭВМ "Снежный барс" - 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.</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>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>
---	-----------------------------	---	--

## 10. РАЗРАБОТЧИКИ

Технология переработки  
с.-х. продукции и  
ветсанэкспертиза

Доктор биологических наук  
(ученая степень)

Профессор  
(занимаемая должность)

(место работы)

Демина Т. В.  
(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)