

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 25.08.2022 06:58:08
Уникальный программный код:
f7c6227919e44c19d3e0110101010101

**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 кожевенного и пушно-мехового сырья"

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:

- Цель освоения дисциплины - дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения проведения ветеринарно-санитарной экспертизы кожевенного и пушно-мехового сырья.

Основные задачи освоения дисциплины:

- обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя;
- охрана окружающей среды;
- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы кожевенного и пушно-мехового сырья;
- использование нормативных и технических документов по ветеринарно-санитарным мероприятиям;
- использование нормативных правовых актов в области ветеринарии.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «ВСЭ кожевенного и пушно-мехового сырья; 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза; Ветеринарно-санитарная экспертиза; (ФГОСЗ++);» находится в дисциплин по выбору Б1.в.дв.1 Б1.В.ДВ.01 учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Дисциплина изучается в 8 семестре.

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-1

способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	ИПК-1.1. Знать: ... Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	знать: - ветеринарно-санитарную экспертизу кожевенного и пушно-мехового сырья уметь: - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу кожевенного и пушно-мехового сырья владеть: - Методикой отбора проб продуктов убоя в том числе кожевенного и пушно-мехового сырья
	ИПК-1.2. Уметь: ... Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных	знать: - ветеринарно-санитарную экспертизу кожевенного и пушно-мехового сырья разных видов животных уметь: - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу кожевенного и пушно-мехового сырья владеть: - Методикой отбора проб продуктов убоя в том числе кожевенного и пушно-мехового сырья

		<p>ИПК-1.3. Владеть: Проведением предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья Проведением проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения</p>	<p>знать: - методику проведения предубойного осмотра животных уметь: - заполнять и проверять ветеринарную сопроводительную документацию владеть: - Методикой оценки качества кожевенно-мехового сырья</p>
	<p>готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>ИПК-2.1. 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</p>	<p>знать: - Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы кожевенного и пушно-мехового сырья уметь: - осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества кожевенного и пушно-мехового сырья владеть: - навыками ветеринарно-санитарной экспертизы кожевенного и пушно-мехового сырья</p>

ПК-2

<p>ИПК-2.2. Уметь: Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	<p>знать: - Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы кожевенного и пушно-мехового сырья уметь: - Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований при исследовании кожевенно-мехового сырья владеть: - навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы кожевенного и пушно-мехового сырья</p>
<p>ИПК-2.3. Владеть: Проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p>	<p>знать: - Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы кожевенного и пушно-мехового сырья уметь: - проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества кожевенного и пушно-мехового сырья владеть: - способностью проводить</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	1. Ветеринарные требования к кожевенному и пушно-меховому сырью			
1,1	Введение	2		3
1,2	Нормативные правовые документы по кожевенному и пушно-меховому сырью	2		3
1,3	Строение кожи, шкуры	2		3
1,4	Порядок снятия шкур на убойных площадках	2		3
1,5	Технологическая схема обработки шкур.	2		3
1,6	Ветеринарные правила заготовки шкур	2		3
1,7	Дезинфекция инфицированного кожевенного сырья и пушно-мехового сырья	2	4	9
1	Ветеринарные требования к кожевенному и пушно-меховому сырью. Ветеринарные правила заготовки шкур. Дезинфекция инфицированного кожевенного сырья и пушно-мехового сырья			
2	2. Ветеринарно-санитарная экспертиза шкур и пушно-мехового сырья			
2,1	Ветеринарно-санитарная оценка шкур		4	6
2,2	Лабораторные методы исследования шкур		10	18
2,3	Исследование шкур на сибирскую язву		4	6
2,4	Ветеринарное клеймение шкур и пушно-мехового сырья		2	3
2,5	Маркировка шкур и пушно-мехового сырья		2	3
2,6	Упаковка шкур и пушно-мехового сырья		2	3
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза шкур и пушно-мехового сырья			

3	Лабораторные методы исследования шкур Ветеринарное клеймение шкур и пушно-мехового сырья			
ИТОГО		14	28	66
Зачет				
Итого по дисциплине		108		

6.2. Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	1. Ветеринарные требования к кожевенному и пушно-меховому сырью			
1,1	Введение			
1,2	Нормативные правовые документы по кожевенному и пушно-меховому сырью			
1,3	Строение кожи, шкуры			
1,4	Порядок снятия шкур на убойных площадках			
1,5	Технологическая схема обработки шкур.			
1,6	Ветеринарные правила заготовки шкур			
1,7	Дезинфекция инфицированного кожевенного сырья и пушно-мехового сырья			
1	Ветеринарные требования к кожевенному и пушно-меховому сырью. Ветеринарные правила заготовки шкур. Дезинфекция инфицированного кожевенного сырья и пушно-мехового сырья	2	2	30
2	2. Ветеринарно-санитарная экспертиза шкур и пушно-мехового сырья			
2,1	Ветеринарно-санитарная оценка шкур			
2,2	Лабораторные методы исследования шкур			
2,3	Исследование шкур на сибирскую язву			
2,4	Ветеринарное клеймение шкур и пушно-мехового сырья			
2,5	Маркировка шкур и пушно-мехового сырья			
2,6	Упаковка шкур и пушно-мехового сырья			
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза шкур и пушно-мехового сырья	2	4	30
3	Лабораторные методы исследования шкур Ветеринарное клеймение шкур и пушно-мехового сырья	2	4	32
ИТОГО		6	10	92
Зачет				
Итого по дисциплине		108		

7. ФОРМЫ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Введение:

- Индивидуальные домашние задания
- Реферат
- Аудиторная контрольная работа
- Тест

Нормативные правовые документы по кожевенному и пушно-меховому сырью:

- Индивидуальные домашние задания
- Реферат
- Аудиторная контрольная работа
- Тест

Строение кожи, шкуры:

- Индивидуальные домашние задания
- Реферат
- Аудиторная контрольная работа
- Тест

Порядок снятия шкур на убойных площадках:

- Индивидуальные домашние задания
- Реферат
- Аудиторная контрольная работа
- Тест

Технологическая схема обработки шкур.:

- Индивидуальные домашние задания
- Реферат
- Аудиторная контрольная работа
- Тест

Ветеринарные правила заготовки шкур:

- Индивидуальные домашние задания
- Реферат
- Аудиторная контрольная работа
- Тест

Дезинфекция инфицированного кожевенного сырья и пушно-мехового сырья:

- Индивидуальные домашние задания
- Реферат
- Аудиторная контрольная работа
- Тест

Ветеринарные требования к кожевенному и пушно-меховому сырью. Ветеринарные правила заготовки шкур. Дезинфекция инфицированного кожевенного сырья и пушно-мехового сырья:

- Контрольная работа

Ветеринарно-санитарная оценка шкур:

- Тест
- Аудиторная контрольная работа
- Индивидуальные домашние задания

Лабораторные методы исследования шкур:

- Аудиторная контрольная работа
- Тест

- Индивидуальные домашние задания

Исследование шкур на сибирскую язву:

- Аудиторная контрольная работа

- Тест

- Индивидуальные домашние задания

Ветеринарное клеймение шкур и пушно-мехового сырья:

- Аудиторная контрольная работа

- Тест

- Индивидуальные домашние задания

Маркировка шкур и пушно-мехового сырья:

- Аудиторная контрольная работа

- Тест

- Индивидуальные домашние задания

Упаковка шкур и пушно-мехового сырья:

- Аудиторная контрольная работа

- Тест

- Индивидуальные домашние задания

Ветеринарно-санитарная экспертиза шкур и пушно-мехового сырья:

- Контрольная работа

Лабораторные методы исследования шкур Ветеринарное клеймение шкур и пушно-мехового сырья:

- Контрольная работа

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: учеб. для вузов: рек. Учеб.-метод. об-нием/ М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко; ред. М. Ф. Боровков.- СПб: Лань, 2008.- 447 с.
2. Серегин И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов: учеб. пособие для вузов: рек. Учеб.-метод. об-нием / И. Г. Серегин, Б. В. Уша.- СПб.: РАПП, 2008.- 406 с.
3. Хлудеев К.Д. Товароведение и экспертиза кожевенного сырья: учеб. для вузов: рек. Учеб.-метод. об-нием / К. Д. Хлудеев, И. М. Гордиенко.- М.: КолосС, 2008.- 303 с.
4. Орленко Л.В. Ассортимент, товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров: учеб. пособие для студентов высш. учеб. заведений, обучающихся по спец. "Сервис": рек. Учеб.-метод. об-нием/ Л. В. Орленко.- М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013.- 271 с.: ил.
5. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учеб. пособие для вузов: рек. Учеб.-метод. об-нием / сост. В. Г. Урбан; под ред. Е. С. Воронина. - СПб.: Лань, 2010. - 384 с.
6. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс].- М: Лань, 2010.- 384 с.- режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4232
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и технологическая обработка шкур сельскохозяйственных животных : учеб.-метод. пособие по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза" для студентов очн. и заочн. обучения, фак. биотехнологии и вет. медицины направления подгот. 36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" ; 35.03.07 "Технология пр-ва и переработки с.-х. продукции" / Л. А. Очирова, Т. Л. Хунданова, А. Б. Будаева ; Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского. - Иркутск : Изд-во ИрГАУ им. А. А. Ежевского, 2016. - 68 с. - (Электронная библиотека ИрГАУ). - Загл. с титул. экрана http://195.206.39.221/fulltext/Ochirova_Veterinarno_sanitarnaya_ekspertiza.pdf
8. Никитин, И.Н. Национальное и международное ветеринарное законодательство : учебное пособие / И.Н. Никитин, А.И. Никитин. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 376 с. — ISBN 978-5-8114-2316-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90062> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. 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> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8.1.2. Дополнительная литература

1. Теплов В.И. Товароведение и экспертиза животноводческого сырья: учеб. пособие для вузов по спец. "Товароведение и экспертиза товаров"/ В. И. Теплов, В. А. Панасенко.- 2-е изд.- М.: Дашков и К°, 2006.- 310 с.: ил.
2. Беседин А.Н. Товароведение и экспертиза меховых товаров: учеб. для вузов: рек. Учеб.-метод. об-нием / А. Н. Беседин, С. А. Каспарьянц, В. Б. Игнатенко.- М.: Академия, 2007.- 206 с.: ил.
3. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: 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.

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

1. <http://standartgost.ru> Открытая база ГОСТов. Бесплатная база ГОСТов, СанПиНов и других нормативных документов.
2. <http://www.fsvps.ru>. Россельхознадзор. Официальный сайт. Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору. Нормативные правовые документы по контролю и надзору в сфере ветеринарии. Реестр подконтрольных грузов в области ветеринарии.
3. <http://www.consultant.ru>. КонсультантПлюс. Официальный сайт. Правовые ресурсы.
4. <http://vet-center.ru/vetzakon>. ФГБУ «Центр ветеринарии». Официальный интернет-портал. Эпизоотическая ситуация по особо опасным болезням. Общие сведения о карантинных и особо опасных болезнях животных. Архив ветеринарной отчетности по Российской Федерации. Законодательство в области контроля болезней животных.
5. <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)