

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Дмитриев Николай Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 25.08.2022 06:58:09

Уникальный программный код:

f7c6227919e44c39d350111111111111

**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 рыбы и рыбной продукции"

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

Форма обучения: очная, заочная
4 Курс - 7 семестр/4 курс

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ

Цель освоения дисциплины:

- дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбной продукции в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках, на предприятиях рыбной промышленности.

Основные задачи освоения дисциплины:

- обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через рыбу и рыбную продукцию;
- охрана окружающей среды;
- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы и рыбной продукции;
- использование нормативных и технических документов в области ветеринарии.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «ВСЭ рыбы и рыбной продукции; 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза; Ветеринарно-санитарная экспертиза; (ФГОС3++);» находится в дисциплин по выбору б1.в.дв.2 Б1.В.ДВ.02 учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Дисциплина изучается в 7 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
-----------------	------------------------	------------------------	---

	<p>способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>ИПК-1.1. Знать: Требования к доброкаче-ственной рыбе, ракам и икре, признаки недобро-качества (небез-опасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы</p>	<p>Знать: требования нормативно-технической документации на рыбу и рыбопродукты - Уметь: определять видовую принадлежность рыбы и других гидробионтов по анатомическим признакам; давать обоснованное заключение о качестве и безопасности продукции - Владеть: методикой ветеринарно-санитарного осмотра рыбы и не-рыбных объектов водного промысла</p>
--	--	--	--

ПК-1

<p>ИПК-1.2. Уметь: Производить ветеринар-но-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рын-ках с использованием органолептических ме-тодов, патологоанатоми-ческого вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности</p>	<p>Знать: требования нормативно-техн ической документации по определению пригодности (непригодности) рыбы и нерыбных объектов водного промысла к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-сан итарной и пищевой безопасно-сти - Уметь: определять пригодность (непригодность) рыбы и нерыбных объектов водного промысла к ис-пользованию для пищевых, кормо-вых, технических целей - Владеть: методикой определения пригодности (непригодности) рыбы и нерыбных объектов водного промысла к использованию для пищевых, кормовых, технических целей</p>
--	--

<p>ИПК-1.3. Владеть: Организацией обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными</p>	<p>Знать: требования нормативно-технической документации на рыбу и нерыбные объекты водного промысла - Уметь: готовить по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы, подтверждающие безопасность рыбы и нерыбных объектов водного промысла -Владеть: навыками подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность рыбы и нерыбных объектов водного промысла</p>
---	---

	<p>готовностью осуществлять лабораторный производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>ИПК-2.2. Уметь: Пользоваться лаборатор-ным оборудованием и средствами измерений при проведении лабора-торных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p>	<p>знать: содержание документов, устанавливающи е требования к упаковке рыбы, рыбной продукции и нерыбных объектов водного промысла - уметь: грамотно осматривать упа-ковку, в которой доставлены рыба, рыбные прдукты и нерыбные объекты водного промысла - владеть: навыками определения соответствия рыбы и нерыбных объектов водного промысла требованиям безопасности при осмотре упаковки (тары)</p>
--	--	---	--

ПК-2		ИПК-2.3. Владеть: Методами отбора проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований	<p>Знать: Метрологические принципы инструментальных измерений, характерных при ВСЭ рыбы и рыбной продукции -</p> <p>Уметь: Применять при ВСЭ рыбы и рыбной продукции метрологические принципы инструментальных измерений -</p> <p>Владеть: Проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований в своей профессиональной деятельности при ВСЭ рыбы и рыбной продукции</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 2 з.е. - 72 часов

Очная форма обучения: Семестр - 7 семестр, вид отчетности – Зачет.

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Семестр
		ы
		7
Общая трудоемкость дисциплины	72/2	72/2
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	40	40
В том числе:		
Лекционные занятия	20	20
Практические занятия	20	20
Самостоятельная работа:	32	32
Самостоятельная работа	32	32
Зачет		

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

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Учебные
		курсы
		4
Общая трудоемкость дисциплины	72/2	72/2
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	12	12
В том числе:		
Лекционные занятия	6	6

Практические занятия	6	6
Самостоятельная работа:	60	60
Самостоятельная работа	60	60
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, подвергающиеся ветеринарно-санитарной экспертизе. Классификация промысловых рыб.	2		2
2	Особенности ВСЭ гидробионтов. Нормативные документы, регламентирующие реализацию гидробионтов.	2	2	2
3	Мясо рыб. Морфологический, химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Изменения мяса рыбы при хранении.	2		2
4	Консервирование рыбы. Способы консервирования рыбы: посол, копчение, вяление. Ветеринарно-санитарные и технологические требования при консервировании рыбы.		2	2
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы. Органолептический метод оценки качества живой рыбы при ВСЭ. Признаки доброкачественной и недоброкачественной живой рыбы. Проба варкой. ВСЭ живой, охлажденной, мороженой рыбы	2		3
6	Оценка качества консервированной рыбы при ВСЭ. Органолептический метод при оценке качества соленой в тузлуке, копченой, вяленой и сушеной рыбы.	2	2	3

7	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях. ВСЭ рыбы при бактериальных болезнях (аэромоноз, псевдомоноз, фурункулез и др.). ВСЭ рыбы при вирусных инфекциях (весенняя виремия карпов, оспа, вирусная геморрагическая септицемия и др.). ВСЭ рыбы при микозах (сапролегниоз, ихтиофоз и др.).	2	2	3
8	ВСЭ экспертиза рыбы и рыбной продукции по микробиологическим показателям. СанПиН и ГОСТ на рыбо-промышленных предприятиях. Показатель КМАФАнМ и БГКП. Методы определения общей численности бактерий. Методы определения отдельных групп бактерий.	2	2	3
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при паразитарных болезнях. ВСЭ при обнаружении в рыбе личинок гельминтов. ВСЭ при поражении простейшими (хилодонеллез, ихтиофтириоз, триходиниоз, микоспоридиоз и др.)	2	4	3
10	Морфология, жизненные циклы возбудителей гельминтозов. Регистрация результатов паразитологического исследования рыбной продукции при ВСЭ рыбы	2	2	3
11	Санитарное исследование икры. Икра – сорта, виды классификация. Питательная ценность и способы консервирования икры. Отбор проб для органолептической оценки. Признаки доброкачественной и недоброкачественной икры.		2	3
12	Методы оценки пищевой пригодности промысловых гидробионтов. ВСЭ пресноводных раков, морских ракообразных, иглокожих, двустворчатых моллюсков, головоногих моллюсков.	2	2	3
ИТОГО		20	20	32
Зачет				
Итого по дисциплине		72		

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, подвергающиеся ветеринарно-санитарной экспертизе. Классификация промысловых рыб.			5
2	Особенности ВСЭ гидробионтов. Нормативные документы, регламентирующие реализацию гидробионтов.	2		5
3	Мясо рыб. Морфологический, химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Изменения мяса рыбы при хранении.		2	5
4	Консервирование рыбы. Способы консервирования рыбы: посол, копчение, вяление. Ветеринарно-санитарные и технологические требования при консервировании рыбы.			5
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы. Органолептический метод оценки качества живой рыбы при ВСЭ. Признаки доброкачественной и недоброкачественной живой рыбы. Проба варкой. ВСЭ живой, охлажденной, мороженой рыбы	2		5
6	Оценка качества консервированной рыбы при ВСЭ. Органолептический метод при оценке качества соленой в тузлуке, копченой, вяленой и сушеной рыбы.			5
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях. ВСЭ рыбы при бактериальных болезнях (аэромоназ, псевдомоназ, фурункулез и др.). ВСЭ рыбы при вирусных инфекциях (весенняя виремия карпов, оспа, вирусная геморрагическая септицемия и др.). ВСЭ рыбы при микозах (сапролегниоз, ихтиофеноз и др.).			5
8	ВСЭ экспертиза рыбы и рыбной продукции по микробиологическим показателям. СанПиН и ГОСТ на рыбо-промышленных предприятиях. Показатель КМАФАнМ и БГКП. Методы определения общей численности бактерий. Методы определения отдельных групп бактерий.		2	5
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при паразитарных болезнях. ВСЭ при обнаружении в рыбе личинок гельминтов. ВСЭ при поражении простейшими (хилодонеллез, ихтиофтириоз, триходиниоз, микоспорициоз и др.)	2		5
10	Морфология, жизненные циклы возбудителей гельминтозов. Регистрация результатов паразитологического исследования рыбной продукции при ВСЭ рыбы		2	5

11	Санитарное исследование икры. Икра – сорта, виды классификация. Питательная ценность и способы консервирования икры. Отбор проб для органолептической оценки. Признаки доброкачественной и недоброкачественной икры.			5
12	Методы оценки пищевой пригодности промысловых гидробионтов. ВСЭ пресноводных раков, морских ракообразных, иглокожих, двусторчатых моллюсков, головоногих моллюсков.			5
ИТОГО		6	6	60
Зачет				
Итого по дисциплине		72		

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, подвергающиеся ветеринарно-санитарной экспертизе. Классификация промысловых рыб.:

- Тестирование

Особенности ВСЭ гидробионтов. Нормативные документы, регламентирующие реализацию гидробионтов.:

- Тестирование

Мясо рыб. Морфологический, химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Изменения мяса рыбы при хранении.:

- Тестирование

Консервирование рыбы. Способы консервирования рыбы: посол, копчение, вяление. Ветеринарно-санитарные и технологические требования при консервировании рыбы.:

- Индивидуальные домашние задания

- Тестирование

Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы. Органолептический метод оценки качества живой рыбы при ВСЭ. Признаки доброкачественной и недоброкачественной живой рыбы. Проба варкой. ВСЭ живой, охлажденной, мороженой рыбы.:

- Тестирование

Оценка качества консервированной рыбы при ВСЭ. Органолептический метод при оценке качества соленой в тузлуке, копченой, вяленой и сушеной рыбы.:

- Тестирование

- 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 [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.
2. 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.
3. 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: <https://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. Демина, Т.В. Задание и методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбной продукции" для студентов направления подготовки 36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского ; сост. Т. В. Демина. - Молодежный : Изд-во ИрГАУ, 2020. - 22 с.. - Текст : электронный // Электронная библиотека Иркутского ГАУ. - Режим доступа: http://195.206.39.221/fulltext/i_032749.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: <https://e.lanbook.com/book/>

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.stroyoffis.ru/doc_gost/_contents/sanpin_content.php. перечень СанПиНов (санитарные правила и нормы).
4. <http://www.consultant.ru>. КонсультантПлюс. Официальный сайт. Правовые ресурсы.
5. <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.
6. http://rosпотребнадзор.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=243. Официальный сайт. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Действующие СанПиНы.
7. <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)