

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 молока и молочной продукции"

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 молока и молочной продукции в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках, на предприятиях молочной промышленности

### Основные задачи освоения дисциплины:

- обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через молоко и молочную продукцию;
- охрана окружающей среды;
- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов;
- использование нормативных и технических документов, касающихся области ветеринарии.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «ВСЭ молока и молочной продукции; 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза; Ветеринарно-санитарная экспертиза; (ФГОС3++);» находится в дисциплин по выбору б1.в.дв.3 Б1.В.ДВ.03 учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Продукты животного происхождения

## 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 непереработанного для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p> | <p>ИПК-1.1. Знать: Методику отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> | <p>Знать:<br/>Нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила при ВСЭ молока и молочной продукции<br/>Уметь:<br/>Осуществлять отбор проб молока и молочной продукции для лабораторного исследования<br/>Владеть:<br/>Способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для ВСЭ молока и молочной продукции</p> |
|--|--|--|---|

ПК-1

|   |  |
|---|--|
| <p>ИПК-1.2. Уметь: Оформ-лять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветери-нарно-санитарным требо-ваниям, об их обезврежи-вании (обеззараживании), запрещении использова-ния продукции по назна-чению, утилизации или уничтожении</p> | <p>Знать: правила оформления докумен-тов о соответствии (несоответствии) молока и молочных продуктов ветери-нарно-са нитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживани и), утилизации или уничтожении<br/>Уметь: оформлять документы о соот-ветствии (несоответствии) молока и молочных продуктов ветеринарно-сан итарным требованиям, об их утили-зации или уничтожении<br/>Владеть: навыками оформления доку-ментов о соответствии (несоответствии) молока и молочных продуктов ветери-нарно-са нитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживани и), утилизации или уничтожении</p> |
|---|--|

|   |  |
|---|--|
| <p>ИПК-1.3. Владеть: Организа-цией обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными</p> | <p>Знать: методы обезвреживания, утилизации и уничтожения молока и молочных продуктов, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественным и и (или) опасными<br/> Уметь: грамотно обезвреживать, утилизировать и уничтожать молоко и молочные продукты, признанные по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественным и и (или) опасными<br/> Владеть: способностью грамотно организовать обезвреживание, утилизацию и уничтожение молока и молочных продуктов, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественным и и (или) опасными</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-2.1. Знать: Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> | <p>Знать: порядок проведения лабораторных исследований молока и молочной продукции при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции<br/>         Уметь: выполнять лабораторные исследования молока и молочной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции<br/>         Владеть: Способностью выполнять лабораторные исследования молока и молочной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> |
|--|--|--|---|

ПК-2

|  |  |
|--|--|
| <p>ИПК-2.2. Уметь: Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> | <p>Знать:<br/>лабораторное оборудование и средства измерения при проведении лабораторных исследований молока и молочных продуктов<br/>Уметь:<br/>пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерения при проведении лабораторных исследований молока и молочных продуктов<br/>Владеть:<br/>навыками использования лабораторного оборудования и средств измерения при проведении лабораторных исследований молока и молочных продуктов</p> |
|--|--|

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  |  | ИПК-2.3. Владеть: Методами отбора проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований | Знать: методы отбора проб моло-ка и молочных продуктов для проведения лабораторных исследований<br>Уметь:<br>Осуществлять отбор проб молока и молочной продукции для лабораторного исследования<br>Владеть:<br>навыками отбора проб молока и молочных продуктов для проведения лабораторных исследований |
|--|--|---|--|

#### **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 4 з.е. - 144 часов



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

| Вид учебной работы                                     | Всего часов/зачетных единиц | Семестр |
|--|-----------------------------|---------|
|  |                             | ы       |
| Общая трудоемкость дисциплины                          | 144/4                       | 144/4   |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего) | 56                          | 56      |
| В том числе:   |                             |         |
| Лекционные занятия                                     | 28                          | 28      |
| Практические занятия                                   | 28                          | 28      |
| Самостоятельная работа:                                | 88                          | 88      |
| Самостоятельная работа                                 | 88                          | 88      |
| Зачет  |                             |         |

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

| Вид учебной работы                                     | Всего часов/зачетных единиц | Учебные |
|--|-----------------------------|---------|
|  |                             | курсы   |
| Общая трудоемкость дисциплины                          | 144/4                       | 144/4   |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего) | 16                          | 16      |
| В том числе:   |                             |         |
| Лекционные занятия                                     | 8                           | 8       |
| Практические занятия                                   | 8                           | 8       |
| Самостоятельная работа:                                | 128                         | 128     |
| Самостоятельная работа                                 | 128                         | 128     |
| 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     | Раздел 1. Основные понятия, состав, физико-химические и бактерицидные свойства молока |                    |                      |                        |

|                            |   |            |           |           |
|----------------------------|---|------------|-----------|-----------|
| 1,1                        | Введение. Роль и значение молока и молочных продуктов в здоровом питании. Основные понятия, используемые в действующих нормативных правовых документах                              | 2          | 2         | 6         |
| 1,2                        | Свойства молока. Химический состав сырого молока<br>Характеристика молока различных видов животных<br>Физико-химические свойства молока<br>Бактерицидные свойства молока            | 2          | 2         | 6         |
| 2                          | Раздел 2. Требования к заготавливаемому молоку, согласно действующим нормативным правовым документам  |            |           |           |
| 2,1                        | Требования безопасности к сырому молоку, сырому обезжиренному молоку, сырым сливкам согласно Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» | 2          | 2         | 6         |
| 2,2                        | Требования безопасности при производстве, хранении, перевозке, реализации и утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок                                     | 2          | 2         | 6         |
| 2,3                        | Требования к обеспечению безопасности молочной продукции в процессе производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации  | 2          | 2         | 6         |
| 2,4                        | Требования к упаковке, маркировке молока и молочной продукции   | 2          | 2         | 6         |
| 3                          | Раздел 3. ВСЭ молока и молочных продуктов   |            |           |           |
| 3,1                        | Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, полученного от больных животных. Способы и режимы обезвреживания молока.  | 2          | 2         | 6         |
| 3,2                        | Методы отбора проб молока и молочных продуктов  | 2          | 2         | 6         |
| 3,3                        | Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов   | 2          | 2         | 10        |
| 3,4                        | Органолептические методы исследования молока  | 2          | 2         | 6         |
| 3,5                        | Физико-химические методы исследования молока  | 2          | 2         | 8         |
| 3,6                        | Бактериологическое исследование молока  | 2          | 2         | 8         |
| 3,7                        | Кольцевая реакция на бруцеллез  | 2          | 2         | 2         |
| 3,8                        | Методы исследования молока на выявление субклинического мастита   | 2          | 2         | 6         |
| <b>ИТОГО</b>               |   | <b>28</b>  | <b>28</b> | <b>88</b> |
| <b>Зачет</b>               |   |            |           |           |
| <b>Итого по дисциплине</b> |   | <b>144</b> |           |           |

## 6.2. Заочная форма обучения

| № п/п | Наименование раздела дисциплины   | Лекционные занятия | Практические занятия | Самостоятельная работа |
|-------|---|--------------------|----------------------|------------------------|
| 1     | Раздел 1. Основные понятия, состав, физико-химические и бактерицидные свойства молока   |                    |                      |                        |
| 1,1   | Введение. Роль и значение молока и молочных продуктов в здоровом питании. Основные понятия, используемые в действующих нормативных правовых документах                              | 2                  |                      | 10                     |
| 1,2   | Свойства молока. Химический состав сырого молока<br>Характеристика молока различных видов животных<br>Физико-химические свойства молока<br>Бактерицидные свойства молока            |                    | 2                    | 10                     |
| 2     | Раздел 2. Требования к заготавливаемому молоку, согласно действующим нормативным правовым документам  |                    |                      |                        |
| 2,1   | Требования безопасности к сырому молоку, сырому обезжиренному молоку, сырым сливкам согласно Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» | 2                  |                      | 10                     |
| 2,2   | Требования безопасности при производстве, хранении, перевозке, реализации и утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок                                     |                    | 2                    | 10                     |
| 2,3   | Требования к обеспечению безопасности молочной продукции в процессе производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации  |                    |                      | 10                     |
| 2,4   | Требования к упаковке, маркировке молока и молочной продукции   |                    |                      | 10                     |
| 3     | Раздел 3. ВСЭ молока и молочных продуктов   |                    |                      |                        |
| 3,1   | Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, полученного от больных животных. Способы и режимы обезвреживания молока.  |                    |                      | 10                     |
| 3,2   | Методы отбора проб молока и молочных продуктов  |                    |                      | 10                     |
| 3,3   | Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов   | 2                  |                      | 10                     |
| 3,4   | Органолептические методы исследования молока  |                    | 2                    | 10                     |
| 3,5   | Физико-химические методы исследования молока  | 2                  |                      | 10                     |
| 3,6   | Бактериологическое исследование молока  |                    |                      | 10                     |
| 3,7   | Кольцевая реакция на бруцеллез  |                    |                      | 4                      |

|                            |   |          |            |            |
|----------------------------|---|----------|------------|------------|
| 3,8                        | Методы исследования молока на выявление субклинического мастита |          | 2          | 4          |
| <b>ИТОГО</b>               |   | <b>8</b> | <b>8</b>   | <b>128</b> |
| <b>Зачет</b>               |   |          |            |            |
| <b>Итого по дисциплине</b> |   |          | <b>144</b> |            |

## **7. ФОРМЫ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Требования безопасности к сырому мо-локу, сырому обезжиренному молоку, сырым сливкам согласно Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»:

- Индивидуальные домашние задания

Органолептические методы исследования молока:

- Тестирование

## **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?p11\\_cid=25&p11\\_id=5703](http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_cid=25&p11_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?p11\\_id=61365](http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_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: <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. Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов» для студентов направления подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» / Т. В. Демина ; Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского. - Молодежный : Изд-во ИрГАУ, 2019. - 20 с.. - Текст : электронный // Электронная библиотека Иркутского ГАУ. - Режим доступа: [http://195.206.39.221/fulltext/i\\_032750.pdf](http://195.206.39.221/fulltext/i_032750.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](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](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 по телекоммуникационной сети "Интернет", электронной информационно-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)