МИНИСТЕРСТВОСЕЛЬСКОГОХОЗЯЙСТВАРОССИЙСКОЙФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕГОСУДАРСТВЕННОЕБЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕУЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГООБРАЗОВАНИЯ
«Казанскийгосударственныйаграрныйуниверситет»
(ФГБОУ ВО Казанский ГАУ)

Институт«Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана»
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00861D77F7F654DB91BE53EB1C33DC7D39
Владелец: Дмитриев Андрей Владимирович
Действителен: с 16.07.2026 до 09.10.2027

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ А.В.Дмитриев
«____» _____ 2026 г.

РАБОЧАЯПРОГРАММАДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.02 Технологиямяса и мясных продуктов

Направлениеподготовки
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) подготовки
Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Форма обучения
очная

Казань-2026 г.

Составитель: доцент, к. с.-х. н. Саляхов А.Ш.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции «14» апреля 2026 года (протокол № 10)

Заведующий кафедрой:

к. б. н., доцент Каюмов Р.Р.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Института «Казанская академия ветеринарной медицины им. Н.Э.Баумана» «14» апреля 2026 года (протокол № 10)

Председатель методической комиссии:

д. вет. н., профессор Асрутдинова Р.А.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Согласовано:
Врио директора Загидуллин Л.Р.

Протокол Ученого совета института № 21 от «18» апреля 2026 года

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственнойпродукции, направленность (профиль) «Технология производстваи переработки сельскохозяйственной продукции», обучающийся по дисциплине «Технология мяса и мясных продуктов» должен овладеть следующими результатами:

Кодиндикатора достижения компетенции	Индикатордостижения компетенции	Переченьпланируемыхрезультатовобучения по дисциплине
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности		
ОПК-2.1	Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	**Знать:** существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области животноводства, правила оформления специальных документов для осуществления производства, переработки и хранения продукции животноводства **Уметь:** применять существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области животноводства, оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции животноводства **Владеть:** навыками применения существующих нормативных документов по вопросам сельского хозяйства, применения норм и регламентов проведения работ в области животноводства, оформления специальных документов для осуществления производства, переработки и хранения продукции животноводства
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности		
ОПК-4.1	Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	**Знать:** как реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; **Уметь:** реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; **Владеть:** навыками реализации современных технологий и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.

ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства		
ПК-4.1	Реализует технологии производства продукции животноводства	**Знать**: как реализовывать технологии производства продукции животноводства; **Уметь:** реализовывать технологии производства продукции животноводства; **Владеть:** навыками реализации технологии производства продукции животноводства.
ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства		
ПК-6.1	Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства	**Знать:** как реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства; **Уметь:** реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства; **Владеть:** навыками реализации технологии переработки и хранения продукции животноводства

2. Место дисциплины в структуре ОПОПВО

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины». Изучается в 6 семестре на 3 курсе очной, 3 курсе заочнойформыобучения.

Изучение дисциплины предполагает предварительное освоение следующих дисциплин учебного плана: «Биохимия сельскохозяйственной продукции», «Технология переработки и хранения продукции животноводства», «Производство продукции животноводства».

Дисциплина является основополагающей для дисциплин «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки», «Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия» и для государственной итоговой аттестации.

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачётных единиц (з.е.), 144 часа.

Таблица 3.1 – Распределение фонда времени по семестрам и видам занятий, в часах

Вид учебных занятий	Очная форма
	Семестр 6
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего, час**)** втом числе:	**85**
-лекции, час втомчислев виде практическойподготовки,час	28
-лабораторныезанятия,час втомчислевидепрактическойподготовки,час	-

-практическиезанятия, час втомчислевидепрактическойподготовки,час	56
-экзамен,час	1
Самостоятельнаяработаобучающихся(всего,час) втом числе:	**41**
-подготовкакпрактическимзанятиям,час	20
- работа с тестами и вопросами для самоподготовки, час	21
-подготовкакэкзамену,час	18
Общаятрудоемкость час	**144**
з.е.	**4**

4 Содержаниедисциплины,структурированноепоразделамитемамсуказанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Таблица 4.1-Разделы дисциплины и трудоемкость по видам учебных занятий (в академических часах)

№ темы	Раздел дисциплины	Видыучебнойработы,включаясамостоятельнуюработустудентови трудоемкость,час									
		лекции		практ.работы		лаборатор. работы		Всегоауд. часов		Самост.работа	
		очн	заоч	очн	заоч	очн	заоч	очн	заоч	очн	заоч
1	Технологиямяса	6		4		0		10		10	
2	Технологиямясных продуктов и полуфабрикатов	6		10		0		16		11	
3	Технологияколбас и мясных консервов	12		32		0		44		10	
4	Технология производства продуктовиз мясаптицы	4		10		0		14		10	
	Итого	**28**		**56**		**0**		**84**		**41**	

Таблица 4.2 - Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам

№	Содержание раздела (темы) дисциплины	Время, ак.час (очно/заочно/очно-заочно)			
		очно		заочно	
		всего	в том числе в форме практической подготовки (при наличии)	всего	в том числе в форме практической подготовки (при наличии)
1	**Раздел 1. Технология мяса**				
Лекции		6			
1.1	Промышленная разделка туш	2			
1.2	Холодильная обработка мяса и мясных продуктов	2			
1.3	Тепловая обработка мяса и мясных продуктов	2			
Практические занятия		4			
1.5	Методы оценки качества мяса. Определение свежести.	4			
2	**Раздел 2. Технология мясных продуктов и полуфабрикатов**				
Лекции		6			
2.1	Технология производства мясных полуфабрикатов	3			
2.2	Технология производства цельномышечной продукции	3			
Практические занятия		10			
2.3	Выработка мясных полуфабрикатов (кускового, крупнокускового, мелкокускового, порционного, рубленного, формованного, фаршированного, фарша, в тесте)	4			
2.4	Оценка качества цельномышечных изделий (копченостей). Особенности органолептической оценки качества мясной продукции в вакуумной упаковке	4			
2.5	Расчет выхода мясных полуфабрикатов и цельномышечных изделий	2			
3	**Раздел 3. Технология колбас и мясных консервов**				
Лекции		*12*			

3.1	Общие моменты технологии производства колбасных изделий	2			
3.2	Особенности технологии производства вареных колбасных изделий	2			
3.3	Особенности технологии производства полукопченых, сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий	2			
3.4	Особенности технологии производства зельцев, студней, холодцов, паштетов	2			
3.5	Производство мясныхконсервов (баночных)	4			
	Практические занятия	*32*			
3.6	Выработка вареных колбасных изделий	4			
3.7	Органолептическая оценка готового продукта (вареных колбасных изделий).	4			
3.8	Выработка полукопченых и варенокопченых колбас.	6			
3.9	Органолептическая оценка готового продукта (полукопченых колбас).	4			
3.10	Выработка мясного хлеба	6			
3.11	Выработка мясных консервов.	4			
3.12	Органолептическая оценка мясных консервов	2			
3.13	Сырьевые расчеты производства колбас	2			
4	**Раздел 4. Технология производства продуктов из мяса птицы**				
	Лекции	*4*			
4.1	Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы	2			
4.2	Технология производства колбас из мяса птицы	2			
	Практические занятия	*10*			
4.3	Выработка колбас и ветчины из мяса птицы	6			
4.4	Выработка полуфабрикатов из мяса птицы	4			

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Задания для оперативного контроля по курсу «Технологиямясных продуктов» для студентов по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
2. Москвичева А.Б., Шайдуллин Р.Р. Технология мясопродуктов: Методические указания по изучению дисциплины и выполнению контрольной работы. - Казань: Изд-во Казанского ГАУ, 2020. - 12 с.
3. Ветеринарно-санитарный производственный контроль качества на перерабатывающих предприятиях: учебное пособие/ сост.: А.Х. Волков, Э.К. Папуниди, Г.Р. Юсупова. - Казань, 2015. - 21 с.http://e-books.ksavm.senet.ru/Books/ vse/veterinarno-sanitarnyy_proizvodstvennyy_.pdf
4. Технология продуктов животного происхождения: учебное пособие/ А.Х. Волков, О.Т. Муллакаев, Л.Ф. Якупова.- Казань, 2015. - 168 с.http://e-books.ksavm.senet.ru/Books/ vse/technol_of_products.pdf

Курсовых проектов (работ) не предусмотрено

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Представлен в приложении к рабочей программе дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов»

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

Основнаяучебнаялитература:

1. Основы технологии мяса и мясных продуктов: учебное пособие / составители П. С. Кобыляцкий, П. В. Скрипин. - Персиановский: Донской ГАУ, 2018. - 168 с. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/1081856
2. Мусаев, Ф. А. Лабораторный практикум по технологии мяса и мясных продуктов: учебное пособие / Ф. А. Мусаев, Д. И. Жевнин. - Рязань: РГАТУ, 2012. - 157 с. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/1374606
3. Технология мяса и мясных продуктов: в 2-х т. / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - Москва:КолосС. Кн. 1: Общая технология мяса. - 2009.
4. Технология мяса и мясных продуктов: в 2-х кн. / И. А. Рогов. Кн. 2: Технология мясных продуктов. - Москва: КолосС, 2009.
5. Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства: учебное пособие / ред.: А. Ф. Кирсанов, Д. П. Хайсанов. - Москва: Колос, 2000.
6. Технология переработки, хранения и стандартизации продуктов животноводства: учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Р. Ш. Аскаров, Ф. В. Каримуллин; Казанская государственная сельскохозяйственная академия. - Казань: Издательство Казанского университета, 2000. - 176 с.
7. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и

стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко; Под ред.: Боровков М. Ф.. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 476 с. https://e.lanbook.com/book/322529

8. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум: учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 240 с. https://e.lanbook.com/book/171871

9. Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан; Под ред.: Воронин Е. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 384 с. https://e.lanbook.com/book/305255

10. Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства: учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 176 с. https://e.lanbook.com/book/174285

Дополнительная учебная литература:

1. Волощенко, Л. В. Технология соленых штучных изделий: 2019-08-27/ Л. В. Волощен- ко. — Белгород: БелГАУим.В.Я.Горина, 2017. — 61 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/1233866$_{Т}$ 6$_{Т}$

2. Ли, Г. Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Часть V. Тестовые материалы [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - Москва: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 138 с. - ISBN 978-5-16-

105357-7.-Текст:электронный.-URL:https://new.znanium.com/catalog/product/7204036

3. Технологические основы производства и переработки продукции животноводства: Учеб. пособие / Под ред. В.И.Фисинина, Н.Р. Макарцева. – М.: Изд-во МГТУ им. Баумана, 2003. – 808 с.

4. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки: учеб.- метод. пособие [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н.Ю. Сарбатова [и др.]. - Электрон. дан. - Ставрополь: СтГАУ, 2007. - 116 с. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/5725Т

5. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: учеб. пособие/Е.И.Лихачева, О.В. Юсова.—Москва:Альфа-М:ИНФРА-М,2017.—304с.:ил.—(ПРОФИль).-

Текст:электронный.-URL:https://new.znanium.com/catalog/product/7752316

6. Харченко, Г.М. Технологическое оборудование для переработки мяса [Электронный ресурс]: учеб. пособие - Электрон. дан. - Новосибирск : НГАУ, 2011. - 170 с. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4585

7. Якупова, Л. Ф. Товароведение и товарная экспертиза сырья и пищевых продуктов : 2019-08-14 / Л. Ф. Якупова, А. Х. Волков, Г. П. Юсупова. — 2-е. — Казань: КГАВМ им. Баумана, 2019. — 193 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/122955

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Официальный интернет-портал Министерства сельского хозяйства РФ (Минсельхоз России). http://www.mcx.gov.ru/
2. Официальный интернет-портал Министерства сельского хозяйства и

продовольствия Республики Татарстан. http://agro.tatarstan.ru/

3. Электронно-библиотечная система «Лань» https://e.lanbook.com
4. Электронная библиотечная система«IPRSMART» http://www.iprbookshop.ru

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами учебных занятий для студентов по данному курсу учебной дисциплины являются: лекции, лабораторные, практические занятия, самостоятельная работа студентов.

В лекциях излагаются основные теоретические сведения, составляющие научную концепцию курса. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется:

- послепрослушиваниялекциипрочитатьеёвтотжедень;
- выделитьмаркерамиосновныеположения лекции;
- структурироватьлекционный материалспомощьюпометок на поляхвсоответствии с примерными вопросами для подготовки.

В процессе лекционного занятия студент должен выделять важные моменты, выводы, основные положения, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удаётся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на занятии. Студенту рекомендуется во время лекции участвовать в обсуждении проблемных вопросов,высказывать и аргументировать своё мнение. Этоспособствуетлучшемуусвоениюматериала лекции и облегчает запоминание отдельных выводов. Прослушанный материал лекции студент должен проработать. От того, насколько эффективно это будет сделано, зависит и прочность усвоения знаний. Рекомендуется перечитать текст лекции, выявить основные моменты в каждом вопросе, затем ознакомиться с изложением соответствующей темы в учебниках, проанализировать дополнительную учебно-методическую и научную литературу по теме, расширив и углубив свои знания. В процессе рекомендуется выписывать из изученной литературы и подбирать свои примеры к изложенным на лекции положениям.

Приподготовкеклабораторнымзанятиямрекомендуетсяследующийпорядокдействий:

1. Внимательнопроанализироватьпоставленныетеоретическиевопросы,определитьо бъемтеоретическогоматериала,которыйнеобходимо усвоить.
2. Изучить лекционные материалы, соотнося их с вопросами, вынесенными на обсуждение.
3. Прочитатьрекомендованнуюобязательнуюидополнительнуюлитературу,дополня я лекционный материал (желательно делать письменные заметки).
4. Отметитьположения,которыетребуютуточнения,зафиксироватьвозникшие вопросы.
5. Послеусвоениятеоретическогоматериаланеобходимоприступатьк выполнению лабораторного задания.

Самостоятельнаяработастудентовявляется составнойчастьюих учебнойработыи имеет целью закрепление и углубление полученных знаний, умений и навыков, поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся регламентируется Положением об организации самостоятельной работы студентов.

Самостоятельная работа студентов включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций, основной и дополнительной литературы; подготовку к лабораторным (практическим) занятиям в индивидуальном и групповом режиме. Советы по самостоятельной работе с точки зрения использования литературы, времени, глубины проработки темы, а такжеконтрольза деятельностью студента осуществляется во время занятий.

Цельюпреподавателяявляетсястимулированиесамостоятельного,углублённогоизучения материала курса, хорошо структурированное, последовательное изложение теории на лекциях, отработка навыков решения задач и системного анализа ситуаций на лабораторных (практических) занятиях, контроль знаний студентов.

При подготовке к практическим занятиям и выполнении контрольных заданий студентам следует использовать литературу из приведенного в данной программе списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.

Перед каждым практическим занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.

Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:

- проработатьконспектлекций;
- проанализировать основную и дополнительную литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю);
- изучитьрешениятиповыхзадач;
- решитьзаданныедомашниезадания;
- призатрудненияхсформулироватьвопросык преподавателю.

В конце каждого практического занятия студенты получают домашнее задание для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии или на индивидуальные консультации.

Перечень методических указанийпо дисциплине:

1. Задания для оперативного контроля по курсу «Технология мясных продуктов» для студентов по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
2. Москвичева А.Б., Шайдуллин Р.Р. Технология мясопродуктов: Методические ука- зания по изучению дисциплины и выполнению контрольной работы. - Казань: Изд-во Ка- занского ГАУ, 2020. - 12 с.
3. Ветеринарно-санитарный производственный контроль качества на перерабатывающих предприятиях: учебное пособие/ сост.: А.Х. Волков, Э.К. Папуниди, Г.Р. Юсупова. - Казань, 2015. - 21 с.http://e-books.ksavm.senet.ru/Books/ vse/veterinarno-sanitarnyy_proizvodstvennyy_.pdf
4. Технология продуктов животного происхождения: учебное пособие/ А.Х. Волков, О.Т. Муллакаев, Л.Ф. Якупова.- Казань, 2015. - 168 с.http://e-books.ksavm.senet.ru/Books/ vse/technol_of_products.pdf

10 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Форма проведения занятия, самостоятельной работы	Используемые информационные технологии	Перечень информационных справочных систем (при необходимости)	Перечень программного обеспечения
Лекции	Мультимедийные технологии в сочетании с технологией проблемного изложения	нет	1.Операционная система Microsoft Windows 10 Домашняя для одного. код продукта: 00327-30584-66061-AAOEM (ноутбук HP 15-bs0xx) 2. MS Office 2010-2016 Standard (лицензионный договор от 08.11.2016 № 16/2189/Б).
Лабораторные занятия	Мультимедийные технологии в сочетании с технологией проблемного изложения	нет	1. Операционная система Microsoft Windows 10 Домашняя для одного. код продукта: 00327-30584-66061-AAOEM (ноутбук HP 15-bs0xx) 2. MS Office 2010-2016 Standard (лицензионный договор от 08.11.2016 № 16/2189/Б).
Самостоятельная работа	Мультимедийные технологии в сочетании с технологией проблемного изложения	нет	1.Microsoft Windows 7 Professional, кодпродукта: 00371-868-0000007-85151 2.Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3.ООО «Консультант Плюс. Информационные технологии». Дополнительное соглашение № 1 к Договору № И-00010567 от 26.12.2016г. оказания информационных услуг с использованием экземпляра(ов) Специального(ых) Выпуска(ов) Системы(м) Консультант Плюс от 01.01.2020г.

11.Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Лекции	Учебная аудитория № 339 для проведения занятий лекционного типа, оборудованная мультимедийными средствами обучения. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный, экран, ноутбук. Учебная аудитория 265 (площадь 55,2 кв.м). Офисная мебель (столы и стулья для преподавателя и обучающихся на 28 посадочных мест); доска магнитно-комбинированная 3-элементная, плакатный иллюстрационный материал, мультимедийное оборудование (ноутбук HP LAPTOP-J98T1DKB, проектор Epson, экран).
Лабораторные работы	Учебная аудитория № 266 для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, линейки (рулетки, шнуры) для морфометрических учетов, спиртовки, спектрофотометр UNICO, шкаф суховоздушный ШС-80, термостат электрический ТС 1/80 СПУ, микроскопы «Микромед С-11», микроскопы малогабаритные, весы электронные HL-100, HL-400, мельница лабораторная технологическая ЛМТ-1, pH-150МИ, анализитаров жидкости «Эксперт -001», влагомер зерна Wille 55, анализатор зерна «Протеин», лупы лабораторные, эксикаторы, электрическая плита лабораторная, штативы лабораторные ПЭ-2700, ПЭ-2710 для бюреток, термометры (0-100 С); (30-70С), полевая лаборатория Магницкого, водяная баня, препарировальные иглы, пинцеты, скальпели, хроматографическая камера, рефрактометр ИРФ-470, pH-метр 150МИ, водяная баня, лабораторные лупы, магниты, насос вакуумный мембранный НВМ5. Комплект бытовой посуды. Лабораторная посуда: пробирки, чашки Петри, стеклянные пипетки, стеклянные бюретки, молочные и сливочные жиромеры, груши резиновые, стеклянные и пластиковые стаканы, стеклянные колбы, мерные цилиндры, дозаторы, промывалки. Химические реактивы.
Самостоятельная работа	Специализированная лаборатория № 256. Оборудован лабораторной мебелью: лабораторными столами и стульями; вытяжным шкафом; сейфами; химической посудой: пробирками, колбами, стаканами, пипетками, склянками, бюретками; стендами, плакатами; колориметром фотоэлектрический концентрационный КФК-2; аналитическими весами ВЛКТ-500-М, ВЛР-200-Г; лабораторной электроплиткой; дистилляционной системой 2002 (GFL); спектрофотометром UNICO 2804; портативным pH-метр Hi 83141; холодильником Смоленск-2; вертикальной камерой для электрофореза VE-4; анализатором влажности Эвлас 2М; рефрактометром ИРФ-23; дистилляционной системой UDK 132; выпаривателем влаги Кварц-ВВМ; мешалкой магнитным ММ-5-1; центрифугой РТ-1 У4.2; РН-метр-150М; измельчителем QC-114; термостатом МА-59002АА; размельчителем тканей РТ-1; водяной баней LP-516; электроводонагревателем ЭВБО-17; шкафами сушильными

	электрическими LP-303 и UT-4610; печкой муфельной электрическим FT-20-36-10P; спектрофотометром UV-1280 (Япония); электроплиткой Tester PE 10 White, шейкер-термостатом (St-3m) (Рига), дистиллятором АЭ-14-я-ФП-01); pH-метр-410; мини-центрифугой (FVL-2400N); рефрактометром Master-Milk; нитрат-тестером (NUC-019-1); нитрат-тестером (SOEKS); весами электронными ВК-300.1; шкафом сушильным (Ut 4610); анализатором клетчатки АКВ-6; оборудованием для определения протеина (Velp); микроскопом бинокулярным (XSP-107 E); анализатором молока вискозометрический «Соматос-В»; pH метр-милливольтметр pH-410; овоскоп ОВ-10; бутирометры 1-40 и 1-6, бинокулярный микроскоп «Альтами БИО-1», pH-метр для молока HI 99161, pH-метр для мяса pH-150 МИ, центрифуга лабораторная ОКА, рефрактометр ИРФ-454 Б2 М.
	Читальный зал библиотеки помещение для самостоятельной работы. Стулья, столы (на 120 посадочных мест), доска аудиторная, трибуна, видеопроектор, экран, ноутбук, набор учебно-наглядных пособий, фонд научной и учебной литературы, компьютеры с выходом в Интернет.