МИНИСТЕРСТВОСЕЛЬСКОГОХОЗЯЙСТВАРОССИЙСКОЙФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕГОСУДАРСТВЕННОЕБЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГООБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО КАЗАНСКИЙ ГАУ)

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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе,
доцент

_____А.В. Дмитриев
«21»мая 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Основы переработки и производства сельскохозяйственной продукции

Специальность
36.05.01 Ветеринария

Направленность (профиль)
Ветеринария

Форма обучения
очная /очно-заочная/заочная

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 «09» апреля 2026 года (протокол № 13)

Заведующий кафедрой:
канд. биол. наук, доцент Каюмов Р.Р.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

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

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

Согласовано:
Директор Загидуллин Л.Р.
Ф.И.О.

Протокол Ученого совета института № 21от «18»апреля2026года

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

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности 36.05.01 Ветеринария, направленность (профиль) «Ветеринария», обучающийся по дисциплине «Основы переработки и производства сельскохозяйственной продукции» должен овладеть следующими результатами:

Код индикатора достижения компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-4. Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов.		
ОПК-4.2	Умеет работать со специализированным оборудованием для реализации поставленных общепрофессиональных задач при проведении исследований в разработке новых технологий	***Знать:*** технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности. ***Уметь:*** применять современные технологии, включая цифровые, и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты. ***Владеть:*** навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий, в том числе цифровых.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Основы переработки и производства сельскохозяйственной продукции» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1 «Дисциплины», шифр Б1.О.02.11. Изучается в 5 семестре, на 3 курсе при очной форме обучения, на 4 курсе при заочной и очно-заочной формах обучения.

Изучение дисциплины предполагает предварительное освоение следующих дисциплин учебного плана: зоология, анатомия, физиология животных, разведение и основы зоотехнии, информатика и введение в информационные технологии, механизация в животноводстве, кормление животных с основами кормопроизводства.

Дисциплина является основополагающей, при изучении следующих дисциплин: государственный ветеринарный надзор, ветеринарно-санитарная экспертиза, национальное и международное ветеринарное законодательство, технология производства кормов.

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 3 зачетные единицы (з.е.),108часов.

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

Вид учебных занятий	Очное обучение	Заочное обучение	Очно-заочное обучение
	4 семестр	3 курс, 5 сессия	4 курс,7 сессия

Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего, час**)** в том числе:	**55**	**11**	**19**
- лекции, час в том числе в виде практической подготовки (при наличии),час	18	4	8
-лабораторные занятия, час в том числе в виде практической подготовки (при наличии), час	18	4	6
-практические занятия, час в том числе в виде практической подготовки (при наличии), час	18	2	4
- зачет, час	1	1	1
Самостоятельная работа обучающихся (всего, **час)**	**53**	**97**	**89**
в том числе: - подготовка к практическим занятиям, час	20	40	35
- работа с тестами и вопросами для самоподготовки, час	20	40	40
- подготовка к зачету, час	13	17	14
Общая трудоемкость час	**108**	**108**	**108**
з.е.	**3**	**3**	**3**

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием 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	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость, в часах									
		лекции		лабораторные работы		практические работы		всего аудиторных часов		самостоятельная работа	
		очно	заочно /очно-заочно	очно	заочно /очно-заочно	очно	заочно /очно-заочно	очно	заочно /очно-заочно	очно	заочно /очно-заочно
1	Основы технологии промышленного производства молока крупного рогатого скота.	4	1/1	4	1/1	2	0,5/1	10	2,5/3	10	15/15
2	Основы технологии переработки молока.	4	0,5/2	4	1/1	4	0,5/1	12	2,0/4	10	18/15

3	Основы технологии производства говядины.	2	0,5/1	2	1/1	4	0,5/0,5	8	3,0/5	8	15/18
4	Основы технологии производства свинины.	2	0,5/1	2	-/1	2	-/0,5	6	1,0/3	8	15/18
5	Основы технологии производства продукции птицеводства.	2	0,5/1	2	-/1	2	-/0,5	6	1,0/2,5	8	17/10
6	Технология убойных животных. Технология продуктов убоя.	4	2/2	4	1/1	4	0,5/0,5	12	3,5/3,5	9	17/13
	Итого	18	4/8	18	4/6	18	2/4	54	18/26	53	97/89

Таблица 4.2-Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам

№	Содержание раздела (темы)дисциплины	Время, ак.час (очно/заочно/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. Основы технологии промышленного производства молока крупного рогатого скота				
	Лекции				
1.1	Состояние молочного скотоводства в России и мире, факторы, влияющие на молочную продуктивность коров. Характеристика специализированных пород молочного скота. Современные системы и способы содержания молочного скота. Принципы организации производства молока при поточно-цеховой технологии.	4	-	1/1	-
	Лабораторные работы				

1.2	Учет и оценка молочной продуктивности коров. Методы решения задач.	2		0,5/1	
Раздел 2. Основы технологии переработки молока					
	Лекции				
	Состав и свойства молока. Гигиена получения молока Первичная обработка молока Механическая обработка молока. Тепловая обработка молока.	4		1/2	
Практические работы					
1.2	Требования к молоку в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции. Организация и порядок приема-сдачи молока. Методы исследований и оценка качества молока с использованием специализированного оборудования.	4	-	-	
2	Раздел 2. Основы технологии производства говядины				
Лекции					
2.1	Состояние мясного скотоводства в России и мире, факторы, влияющие на мясную продуктивность крупного рогатого скота. Характеристика специализированных пород мясного скота. Современные системы и способы содержания мясного скота.	2	-	0,5/1	-
Лабораторные работы					
2.2	Учет и оценка роста и развития молодняка крупного рогатого скота. Оценка мясной продуктивности. Интерпретация полученных результатов.	2	-	0,5/1	-
3	Раздел 3. Основы технологии производства свинины				
Лекции					
3.1	Состояние свиноводства в России и мире, факторы, влияющие на мясную продуктивность свиней. Характеристика пород свиней разного направления продуктивности. Современные системы и способы содержания свиней. Промышленная технология откорма свиней.	2	-	0,5/1	-
Лабораторные работы					

3.2	Учет и оценка мясной продуктивности свиней. Прижизненная оценка продуктивности свиней с использованием специализированного оборудования. Интерпретация полученных результатов. Методы решения задач.	2	-	0,5/1	-
4	Раздел 4. Основы технологии производства продукции птицеводства				
	Лекции				
4.1	Состояние птицеводства в России и мире. Характеристика специализированных яичных пород и кроссов кур, факторы, влияющие на продуктивность с.-х. птицы. Современные способы воспроизводства, содержания, кормления кур-несушек. Характеристика специализированных мясных пород и кроссов кур. Современные способы содержания и выращивания цыплят-бройлеров.	2	-	-/1	-
	Лабораторные работы				
4.2	Учет и оценка яичной продуктивности кур. Методы исследований, интерпретация полученных результатов в профессиональной деятельности.	1	-	0,5/1	-
4.3	Требования к пищевым яйцам в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.	1	-	0,5/0,5	-
4.4	Учет и оценка мясной продуктивности цыплят-бройлеров с использованием специализированного оборудования. Интерпретация полученных результатов в профессиональной деятельности.	1	-	0,5/0,5	-
4,5	Требования к мясу птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции.	1			
5	Раздел 5. Технология убойных животных. Технология продуктов убоя.				
	Лекции				
5.1	Транспортировка и прием-сдача убойных животных. Технология переработки убойных животных разных видов.	2	-	0,5/0,5	-
5.2	Состав и свойства мяса. Классификация мяса. Товарные качества мяса. Консервирование и хранение мяса.	2	-	0,5/0,5	
	Практические работы				

5.3	Определениеупитанности убойных животных. Требования к убойным животным разных видов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии сфере безопасности пищевой продукции.	1	-	0,5/1	-
5.4	Организация и правила сдачи-приема животных на мясо. Выполнение задачи.	1	-	-	-
5.5	Определение видовой принадлежности мяса. Сортовая разрубка туш различных животных.	1	-	-	-
5.6	Требования к качеству мяса различных животных.	1	-	-	-

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

Самостоятельная работа студентов по дисциплине включает аудиторную и внеаудиторную самостоятельную работу в течение семестра.

Аудиторная самостоятельная работа осуществляется в форме выполнения заданий на практических и лабораторных занятиях, а также выполнения заданий для текущего контроля знаний по завершении изучения темы.

Внеаудиторная самостоятельная работа включает: подготовку к аудиторным занятиям и мероприятиям текущего контроля; завершение заданий, предусматривающих работу с законодательными и нормативными материалами, выполняемых студентами на практических занятиях; подготовку к аттестации по итогам освоения дисциплины.

Самостоятельная работа выполняется студентами в читальных залах библиотеки, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Все виды самостоятельной работы студентов подкреплены учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия, конспекты лекций, необходимое программное обеспечение. Студенты имеют контролируемый доступ к ресурсу Интернет.

Примерная тематика курсовых проектов
Не предусмотрено

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

Представлен в приложении к рабочей программе дисциплины Б1.В.15 «Основы переработки и производства сельскохозяйственной продукции».

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

1. Кобцев, М.Ф. Практикум по скотоводству и технологии производства молока и говядины / М.Ф. Кобцев, Г.И. Рагимов, О.А. Иванова - СПб.: Лань, 2016. - 192 с.
2. Родионов, Г.В. Скотоводство / Г.В. Родионов, Н.М. Костомахин, Л.П. Табакова. - СПб.: Лань, 2017. - 488 с.
3. Родионов, Г.В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства / Г.В. Родионов, Л.П. Табакова, В.И. Остроухова.- СПб.: Лань, 2016. -336 с.
4. Инновационные технологии в свиноводстве: учебное пособие / Д. И. Файзрахманов [и др.]; рец.: В. Д. Кабанов, Р. Г. Ахметов, М. Н. Шамсутдинов. – Казань, 2011. - 352 с.
5. Степанов, В. И.Свиноводство и технология производства / В. И.Степанов,Н. В. Михайлов. - М.: Агропромиздат, 1991. - 336 с.
6. Кабанов В.Д. Практикум по свиноводству /В.Д. Кабанов. – М.: КолосС, 2008. –310 с.
7. Штеле, А.Л. Яичное птицеводство / А.Л. Штеле, А.К. Османян, Г.Д. Афанасьев. - СПб.: Лань, 2011. - 272 с.
8. Пигарёв, Н.. В.Практикум по птицеводству: учебное пособие / Н. В. Пигарёв, Э. И. Бондарев, А.В. Раецкий. - М.: Колос, 1981. - 192 с.
9. Кочиш,И.ИПтицеводство:учебник/И. И.Кочиш. -М.:КолосС,2004.-407 с.
10. Волков,А.Д.Овцеводствои козоводство.-Лань,2017.- 280 с.
11. Ерохин,А. И. Овцеводство /А.И.Ерохин,С. А.Ерохин;Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Московская сельскохозяйственная академия им. К.А. Тимирязева. - М.: МГУП, 2004. - 480 с.
12. Москаленко,Л.П.Козоводство /Л.П.Москаленко,О.В.Филинская. -СПб.: Лань, 2012. - 272 с.

8. Переченьресурсовинформационно-телекоммуникационнойсети«Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. ЭБС Издательства “Лань” https://e.lanbook.com/
2. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU
3. https://elibrary.ru/
4. Электронная библиотечная система“Юрайт” https://biblio-online.ru/
5. ЭБС Библиокомплектатор http://www.bibliocomplectator.ru/
6. ЭБСIPRbooks http://www.iprbookshop.ru/
7. Scopus -https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic
8. Web of Science-http://apps.webofknowledge.com/
9. Для нахождения информации, размещенной в Интернете, чаще всего представленной в формате HTML рекомендуется применение общепринятых «поисковиков»Rambler,Yandex,GOOGLE,атакжеспециальныеинформационно-поисковые системы.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

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

Методические указания к лекционным занятиям. В лекциях излагаются основные теоретические сведения, составляющие научную концепцию курса. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется:

-после прослушивания лекции прочитать её в тот же день;

-выделить маркерами основные положения лекции;

-структурировать лекционный материал с помощью заметок на полях, в соответствии с примерными вопросами для подготовки.

В процессе лекционного занятия студент должен выделять важные моменты, логическую связь излагаемого материала, выводы, основные положения, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности,пометитьипопытатьсянайтиответврекомендуемойлитературеилисети

«Интернет». 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. Это способствует лучшему усвоению материала 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.

Методические рекомендации студентам к практическим занятиям. Важной составной частью учебного процесса в вузе являются практические занятия, которые помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести практические навыки и навыки творческой работы над учебной, научной литературой, нормативными правовыми документами. Планы практических занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

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.

Студентурекомендуетсяследующаясхемаподготовкикзанятиюивыполнению домашних заданий:

- Проработать конспект лекций;
- проанализироватьосновнуюидополнительнуюлитературу,рекомендованную по изучаемому разделу (модулю);
- при затруднениях сформулировать вопросы к 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.

Методические рекомендации студентам к лабораторным занятиям.

При подготовке к лабораторным занятиям рекомендуется следующий порядок действий:

Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем изложенного материала, который необходимо усвоить.

1. Изучить лекционные материалы, соотнося их с вопросами, вынесенными на обсуждение.
2. Прочитать рекомендованную обязательную и дополнительную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки).
3. Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы.
4. После усвоения теоретического материала необходимо приступать к выполнению лабораторного задания. Лабораторное задание рекомендуется выполнять письменно.

Методические рекомендации студентам к самостоятельной работе. Самостоятельная работа студентов является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний, умений и навыков, поиск и приобретение новых знаний.

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

Целью преподавателя является стимулирование самостоятельного, углублённого изучения материала курса, хорошо структурированное, последовательное изложение теории на лекциях, отработка навыков решения задач, 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.

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

Форма проведения занятия, самостоятельной работы	Используемые информационные технологии	Перечень информационных справочных систем	Перечень программного обеспечения
Лекции	Мультимедийные технологии в сочетании с	нет	1. Операционная система Microsoft Windows 7 Enterprise для образовательных

Лабораторные практические занятия	технологией проблемного изложения		организаций. 2. Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office Standard 2016. 3. LMS Moodle (модульная объектно-ориентированная динамическая среда обучения). Software free Generalt Public License (GPL). 4. «Антиплагиат.ВУЗ».ЗАО «Анти-Плагиат»
Самостоятельная работа			

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

Лекции	**Учебнаяаудитория№154** Столы,стульядляобучающихся;стол,стулитрибунадляпреподавателя;доска аудиторная; проектор мультимедийный, экран, ноутбук
Лабораторные и практические занятия	**Учебнаяаудитория№265** Столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, мультимедийное оборудование (ноутбук HP 15-bs0xx), экран, проектор DEXPDL-100,коллекциисемяниплодоврастенийсельскохозяйственныхкультур,коллекция муляжей плодов с.-х. культур, корне-клубнеплодов, образцы почвы, минеральных удобрений, высушенных с.-х. культур, гербарии с.-х. культур, многолетних бобовых и злаковых трав, разнотравья, ядовитых и вредных растений, снопы сельскохозяйственных культур, образцы консервированных кормов, рамки для учета сорняков и вредителей, стеллаж для выращивания растений с люминистцентными лампами, плакатный иллюстрационный материал: Семейство бобовые (многолетние травы). Семейство бобовые (зернобобовые культуры).Семействозлаковые(зерновыезлаковыекультуры).Семействозлаковые (многолетние травы). Семействопасленовые(картофель).Семействокрестоцветные(репа,брюква, капуста, горчица, рапс). Семействогречишные(щавелькислый,гречихапосевная,горецпризаборный, войлочный). Семейство осоковые. Семейство сельдерейные (зонтичные). Семейство сложноцветные (подсолнечник, осот полевой, цикорий обыкновенный, одуванчик лекарственный,василек синий, мать- и мачеха). Семейство лилейные (ландыш майский, лилия тигорвая, тюльпан Грейга,тюльпанлесной,лукогородный,алоэдревовидное,спражалекарственная). Семейство розоцветные (купальница европейская, лютик ползучий, ветреница лютиковая, горицвет весенний, калужница болотная, ветреница лесная, ветреница дубравная). Видоизменение побега. Видоизменение корня. Корнеплоды и корневые клубни. Морфология и анатомия корня. Видоизменения корней. Корнеплоды. Развитие проростка с мочковатой корневой системой. Характер положения стебля. Типы корнейикорневыхсистем.Стержневаякорневаясистема.Анатомическоестроение корня. Внешнее строение листа. Листорасположение. Лист и его части. Листья простые и сложные. Строение листа. Жилкование. Основныеформыпростыхлистьев. Строениестеблятравянистогодвудольногорастения. Типы травянистых стеблей. Побегиилисторасположение. Разнообразие побегов. Видоизменения надземных побегов. Видоизмененныепобеги(корневище,луковицы).

	Типыпобегов. Основныеформыветвлениянобегов. Видоизменения надземных побегов. Развитие цветка и типы цветков. Соцветия. Однодомныеидвудомныерастения. Плоды. Соплодия. Типы плодов и семян. Строение зерна злаковых. Строениесеменибобовых. Схема пастбищеоборота. Использованиекультурныхпастбищ. Агротехника залужения пастбищ. Оборудованиекультурныхпастбищ. Орошение культурных пастбищ. Культуртехнические работы. Удобрениекультурныхпастбищах. Схемастравливанияростительностиулучшенныхсуходольныхпастбищлесной зоны. Отличительныепризнакизернатвердойимягкойпшеницы. Отличительные признаки хлебов 1и 2 группы. Химическийсоставзернахлебныхзлаков. Характер кущения трав. Этапыпоследовательногоразвитиялуговогозлака. Предшественники для основных культур. Однолетние двудольные сорные растения. Многолетниекорневищныесорныерастения. Озимыезимующие двулетние сорняки. Сорные растения. Карантинныесорняки. Корневищно-отпрысковыесорныерастения. Стержнекорневые сорные растения. Яровые сорные растения. Паразитическиесорныерастения. Паразитическиеиполупаразитныесорныерастения. Луковые, клубневые и ползучие сорняки. Многолетниекорнеотпрысковыерастения. Корнеплоды, клубнеплоды. Альбомыслекарственнымииядовитымирастениями. Технология заготовки силоса. ТехнологиязаготовкикормоввполиэтиленовыерукаваAg-Bag. Технология заготовки сенажа в упаковке. Приемыобработкипочвы. Технология NO-Till. Технологиявозделыванияяровойпшеницы. Технология возделывания картофеля. Технологияпроизводстватравяноймуки. УстановкадляприготовлениятравяноймукиАВМ-0,65. Хранение картофеля. Органолептическаяоценкавлажностисырьяпризаготовкесена. Основныетехнологическиеособенностиприготовленияразличныхвидовсена
	Учебнаяаудитория№266 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, мельницалабораторнаятехнологическаяЛМТ-1,рН-150МИ, аналазитар жидкости «Эксперт -001», влагомер зерна Wille 55, анализатор зерна «Протеин», лупы лабораторные, эксикаторы, электрическая плита лабораторная,штативылабораторныеПЭ-2700,ПЭ-2710длябюреток,термометры (0-100 С); (30-70С), полевая лаборатория Магницкого, водяная баня, препарировальные иглы, пинцеты, скальпели, хроматографическая камера, рефрактометрИРФ-470,рН-метр150МИ,водянаябаня,лабораторныелупы,

	магниты,насосвакуумныймембранныйНВМ5,химическиереактивы, лабораторнаяпосуда
	Специализированнаялаборатория№256«Центральнаянаучно-исследовательская лаборатория» Оборудована лабораторной мебелью: лабораторными столами и стульями; вытяжным шкафом; сейфами; химической посудой: пробирками, колбами, стаканами,пипетками,склянками,бюретками;стендами,плакатами;колориметром фотоэлектрическийконцентрационныйКФК-2;аналитическимивесамиВЛКТ-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; электроводонагревателемЭВБО-17;шкафамисушильнымиэлектрическимиLP-303 и UT-4610; печкой муфельной электрическим FT-20-36-10P;спектрофотометром UV-1280 (Япония); электроплиткой TesterPE 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);весамиэлектроннымиВК-300.1;шкафомсушильным(Ut4610); 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 и1-6, бинокулярный микроскоп «Альтами БИО-1», pH-метр длямолокаHI99161,pH-метрдлямясарН-150МИ,центрифугалабораторная ОКА, рефрактометр ИРФ-454 Б2 М.
Самостоятельная работа	**Читальный зал библиотеки помещение для самостоятельной работы** Стулья, столы (на 120 посадочных мест), доска аудиторная, трибуна, видеопроектор,экран,ноутбук,наборучебно-наглядныхпособий,фонднаучнойи учебной литературы, компьютеры с выходом в Интернет.