



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Казанский ГАУ)

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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе и
цифровизации, доцент

_____ А.В.Дмитриев
«___» _____ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология мяса и мясных продуктов

Направление подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) подготовки

Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Форма обучения
очная, заочная

Составитель:

Д. С.-Х.Н., доцент

Должность, ученая степень, ученое звание

Шайдуллин Р.Р.

Ф.И.О.

К.С.-Х.Н.

Должность, ученая степень, ученое звание

Цветкова А.М.

Ф.И.О.

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции «14» апреля 2025 года (протокол № 8)

Заведующий кафедрой:

д.с.-х.н., профессор

Должность, ученая степень, ученое звание

Гайнуллина М.К.

Ф.И.О.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии института «Казанская академия ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана» « 22 » 04 2025 года (протокол № 1)

Председатель методической комиссии:

д.вет.н., профессор

Должность, ученая степень, ученое звание

Асрутдинова Р.А.

Ф.И.О.

Согласовано:

Директор (декан)

Ф.И.О.

Равилов Р.Х.

Протокол Ученого совета института № 2 от « 23 » 04 2025 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 сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», обучающийся по дисциплине «Технология мяса и мясных продуктов» должен овладеть следующими результатами:

Код индикатора достижения компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения 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 и растениеводства		
ПК-6.1	Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства и растениеводства	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 ОПОП ВО

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

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	Заочная форма
	Семестр 6	Курс 3.
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего, час)	73	17
в том числе:		
-лекции, час	24	4
в том числе в виде практической подготовки, час		
-лабораторные занятия, час	-	-
в том числе в виде практической подготовки, час		
-практические занятия, час	48	12
в том числе в виде практической подготовки, час		
-экзамен, час	1	1
Самостоятельная работа обучающихся (всего, час)	71	127
в том числе:		
- подготовка к лабораторным занятиям, час	28	50
- подготовка к практическим занятиям, час	0	18
-выполнение контрольных работ, час	25	50
- подготовка к экзамену, час	18	9
Общая трудоемкость час	144	144
з.е.	4	4

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)

№ тем ы	Раздел дисципли ны	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость, час									
		лекции		практически е работы		лабораторны е работы		Всего ауд. часов		Самост. работа	
		очн	заоч	очн	заоч	очн	заоч	очн	заоч	очн	заоч
1	Технология мяса	6	2	4	2	0	0	10	4	24	40
2	Технология мясных продуктов и полуфабрикатов	4	0	8	2	0	0	12	2	12	24

3	Технология колбас и мясных консервов	12	2	30	6	0	0	42	8	28	40
4	Технология производства продуктов из мяса птицы	2	0	6	2	0	0	8	2	7	23
	Итого	24	4	48	12	0	0	72	16	71	127

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				
	<i>Лекции</i>	6		2	
1.1	Промышленная разделка туш	2			
1.2	Холодильная обработка мяса и мясных продуктов	2		1	
1.3	Тепловая обработка мяса и мясных продуктов	2		1	
	<i>Практические занятия</i>	4		2	
1.5	Методы оценки качества мяса. Определение свежести.	4		2	
2	Раздел 2. Технология мясных продуктов и полуфабрикатов				
	<i>Лекции</i>	4			
2.1	Технология производства мясных полуфабрикатов	2			
2.2	Технология производства цельномышечной продукции	2			
	<i>Практические занятия</i>	8		2	
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	2			
2.5	Расчет выхода мясных полуфабрикатов и	2		2	

	цельномышечных изделий				
3	Раздел 3. Технология колбас и мясных консервов				
	<i>Лекции</i>	12		2	
3.1	Общие моменты технологии производства колбасных изделий	2		1	
3.2	Особенности технологии производства вареных колбасных изделий	2		0,5	
3.3	Особенности технологии производства полукопченых, сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий	2		0,5	
3.4	Особенности технологии производства зельцев, студней, холодцов, паштетов	2			
3.5	Производство мясных консервов (баночных)	4			
	<i>Практические занятия</i>	30		6	
3.6	Выработка вареных колбасных изделий	6		6	
3.7	Органолептическая оценка готового продукта (вареных колбасных изделий).	2			
3.8	Выработка полукопченых и варенокопченых колбас.	6			
3.9	Органолептическая оценка готового продукта (полукопченых колбас).	2			
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				
	<i>Лекции</i>	2			
4.1	Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы	1			
4.2	Технология производства колбас из мяса птицы	1			
	<i>Практические занятия</i>	6		2	
4.3	Выработка колбас и ветчины из мяса птицы	4			
4.4	Выработка полуфабрикатов из мяса птицы	2		2	

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

Примерная тематика 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

Основная литература:

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. Аскарлов, 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 литература:

1. Волощенко, Л. В. Технология соленых штучных изделий: 2019-08-27/ Л. В. Волощенко. — Белгород: БелГАУ им.В.Я.Горина, 2017. — 61 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/1233866> 6т
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.znaniy.com/catalog/product/7204036>
3. Технологические основы производства и переработки продукции животноводства: Учеб. пособие / Под ред. В.И. Фисинина, Н.Р. Макарецова. – 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/5725T>
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.znaniy.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:

- после прослушивания лекции прочитать её в тот же день;
- выделить маркерами основные положения лекции;

- структурировать лекционный материал с помощью пометок на полях в соответствии 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. 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.

При подготовке к лабораторным занятиям рекомендуется следующий порядок действий:

1. Внимательно проанализировать поставленные теоретические вопросы, определить объем теоретического материала, который необходимо усвоить.
2. Изучить лекционные материалы, соотнося их с вопросами, вынесенными на обсуждение.
3. Прочитать рекомендованную обязательную и дополнительную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки).
4. Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы.
5. После усвоения теоретического материала необходимо приступить к выполнению лабораторного задания.

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 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 также контроль за деятельностью 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 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:

- проработать конспект лекций;
- проанализировать основную и дополнительную литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю);
- изучить решения типовых задач;

- решить заданные домашние задания;
- 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.

Перечень методических указаний по 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 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

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	Перечень программного обеспечения
Лекции	Мультимедийные технологии в сочетании с технологией проблемного изложения	нет	1. Операционная система Microsoft Windows7 Enterprise для образовательных организаций. 2. Офисное ПО из состава пакета Microsoft OfficeStandard 2016 3. LMSMoodle (модульно-объектно-ориентированная динамическая среда обучения Software free General Public License (GPL). 4. «Антиплагиат.ВУЗ». ЗАО «Анти-Плагиат»
Лабораторные практические занятия			
Самостоятельная работа			

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

Лекции	Учебная аудитория № 154 для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся, стол для преподавателя, трибуна для чтения лекций для преподавателя, доска аудиторная, проектор, экран для проектора, ноутбук, с выходом в Интернет
Практические и лабораторные занятия	Учебная аудитория № 145 для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся и для преподавателя; информационный стенд, доска аудиторная, - мультимедиа проектор Epson – WO5 (LCD 16⁹ 1280*800 с кронштейном, ноутбук Voyager, экран для проектора, стерилизатор горячим воздухом BinderED 53, плитка электрическая ZENCHA, столы лабораторные, столы компьютерные, доска аудиторная, умывальная раковина, столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя, центрифуга ЦЛ «ОКА», трихинеллоскоп Стейк -2, весы электронные CAS, водяная баня лабораторная WB -4, микроскопы. Специализированная лаборатория № 143 Комплект оборудования по оценке качества молока: - Анализатор молока Lactoscan САП, полуавтоматический аппарат экстракции по Сокслету ACB – 6, карманный Ph - метр HI 98103, люминископы Филин, полямер портативный Винни, прибор для определения влажности пищевого сырья Элекс – 7, проекционный трихинелоскоп Стейк № 0815, анализатор молока Соматос –мини, анализаторы молока Клевер 1 М, анализатор молока Лактан 1-4 модель 230, анализатор молока Соматос, индикатор маститного молока Мастит – тест, ионометрический измеритель кислотности Статус 2, PH -метр для молока HI 99161, PH - метр для мяса pH - 150 МИ, трихинеллоскоп Стейк -2, холодильник DON- 290 В, шкаф сушильный ШС -80-01 СПУ, экотестеры СОЭКС -2, овоскоп ОВ -10, прибор для определения качества яиц ПКЯ – 10, плитка электрическая ZENCHA, плитки электрические EndtverSkylineEP – 17W, водяные бани, мойка лабораторная ЛК -900, столы лабораторные ЛК – 1800, шкафы для лабораторной посуды ЛК -800, шкафы для химреактивов ЛК-800, весы электронные ВК 300, доска аудиторная, микроскопы Микромед Р -1, лабораторная посуда (колбы, стаканчики, пробирки, цилиндры, ОЧМ, воронки и т.д) Комплект оборудования для переработки молока: - сыроварняMR. Gradus 60л, центрифуга ЦЛ ОКА, рефрактометр ИРФ – 454 Б2М, облучатель бактерицидный АЗОВ ОБН – 150. Комплект оборудования по мясу: - шприц колбасный, машина для измельчения мяса МИМ-80, Стол холодильный Polair TM-2GN-G, куттер HKN-CL6, фаршемешалка AIRHOT MM-11, стол производственный, электроварка кухонная ЭВК-90/2П. Комплект оборудования по изготовлению кисломолочных продуктов: - гомогенизатор –блендер SB -400, анализатор качества молока КЛЕВЕР - 2МЭ, сепаратор FJ 90/ FJ 130, маслобойка FJ 10, ручной пресс для сыра Milky, лира для сыра, шуп для сыра, форма для сыра, Эко Мини Пастеризатор FJ 15, йогурница Tefal, охладитель молока открытого типа УОМ 100-5000, стол производственный
Самостоятельная работа	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.

