



**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 им. Н.Э. Баумана»  
Кафедра технологии производства и переработки сельхозпродукции

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе  
и цифровизации, доцент  
\_\_\_\_\_ А.В. Дмитриев  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Технология меда и биологически активных продуктов пчеловодства**

Направление подготовки  
**19.03.01 Биотехнология**

Направленность (профиль) подготовки  
**Агропромышленная биотехнология**

Форма обучения  
**очная**

Казань-2025 г.

Составитель: доцент, к с.-х.н  
Должность, ученая степень, ученое звание

Салыхов А.Ш.  
Ф.И.О.

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

Заведующий кафедрой:

профессор, д.с.-х.н  
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» апреля 2025 года (протокол № 1)

Председатель методической комиссии:  
профессор, д. вет. н., профессор  
Должность, ученая степень, ученое звание

Асрутдинова Р.А.  
Ф.И.О.

Согласовано:  
Директор

Рашилов Р.Х.

Протокол Ученого совета института № 2 от «23» апреля 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 19.03.01 Биотехнология, направленность (профиль) «Агропромышленная биотехнология» обучающийся по дисциплине «Технология меда и биологически активных продуктов пчеловодства» должен овладеть следующими результатами:

Код индикатора достижения компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<b>ПК-1</b> Способен к разработке и внедрению технологического процесса биотехнологической продукции		
ПК-1.2	Выбирает технологическое оборудование и производственные линии с учетом производственной мощности и установленных требований	<p><b>Знать:</b> технологию получения продуктов пчеловодства; процесс переработки нектара в мед и его созревание, химический состав, физические свойства, сорта меда; процесс переработки воскового сырья, пыльцы, пчелиного молочка, прополиса, пчелиного яда.</p> <p><b>Уметь:</b> откачивать мед и различать его сорта; составлять медовой и восковой баланс пасеки; устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки меда и биологически активных продуктов пчеловодства; перерабатывать восковое сырье.</p> <p><b>Владеть:</b> технологическими процессами производства и переработки продуктов пчеловодства.</p>
<b>ПК-2</b> Способен осуществлять промышленное производство биотехнологической продукции в соответствии с регламентом		
ПК-2.1	Осуществляет проверку идентичности, количества и качества исходных материалов, используемых в технологическом процессе	<p><b>Знать:</b> состав, свойства и пищевую ценность меда и биологически активных продуктов пчеловодства, и методы их анализа</p> <p><b>Уметь:</b> оценивать качество и безопасность меда и продуктов пчеловодства с использованием биохимических показателей и технических средств</p> <p><b>Владеть:</b> методами оценки качества и безопасности меда и биологически активных продуктов пчеловодства по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям</p>

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1 Дисциплины, Дисциплины по выбору. Изучается в 8 семестре на 4 курсе при очной форме обучения.

Изучение дисциплины предполагает предварительное освоение следующих дисциплин учебного плана: «Химия неорганическая и аналитическая», «Основы биотехнологии», «Общая биология», «Химия органическая» «Современные методы исследования сырья и биотехнологической продукции», «Основы производства, переработки и хранения сырья животного происхождения», «Основы производства, переработки и хранения растительного сырья», «Пищевая химия», «Оборудование предприятий биотехнологической промышленности».

Дисциплина является основополагающей для преддипломной практики и 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 зачетных единиц (з.е.), 144 часа.

Таблица 3.1 – Распределение фонда времени по семестрам и видам занятий

Вид учебных занятий	Очное обучение
	8 семестр
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего, час)</b> в том числе:	<b>85</b>
-лекции, час в том числе в виде практической подготовки (при наличии), час	28
-лабораторные занятия, час в том числе в виде практической подготовки (при наличии), час	56
-экзамен, час	1
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего, час)</b>	<b>41</b>
в том числе:	
-подготовка к лабораторным (практическим) занятиям, час	11
-работа с тестами и вопросами для самоподготовки, час	20
- подготовка к экзамену, час	10
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>час</b>
	<b>з.е.</b>
	<b>144</b>
	<b>4</b>

**4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по разделам и темам с указанием отведенного количества академических часов в видах 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, час				
		лекции	практ. работы	лаборатор. работы	Всего ауд. часов	самост. работа
		очн	очн.	очн.	очн.	очн.
1	Технология меда	14	40	0	54	20
2	Технология воска	6	8	0	14	10
3	Технология биологически активных продуктов пчеловодства	8	8	0	16	11
	<b>Итого</b>	<b>28</b>		<b>56</b>	<b>84</b>	<b>41</b>

Таблица 4.2 – Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам

№	Содержание раздела (темы) дисциплины	Время, ак. час	
		очно	
		всего	в том числе в форме практической подготовки
1	<b>Раздел 1. Технология меда</b>		
	<i>Лекции</i>		
1.1	Биология пчелиной семьи	2	0
1.2	Состав и свойства меда	4	0
1.3	Технология получения меда	4	0
1.4	Переработка и хранение меда	4	0
	<i>Лабораторные работы</i>		
1.5	Биология пчел	4	0
1.6	Гнездо пчелиной семьи. Оценка качества сотов	4	0
1.7	Медоносные растения. Изучение ботанических и продуктивных особенностей медоносов	6	0
1.8	Составление медоносного баланса и кормового конвейера пасеки	4	0
1.9	Расчет потребности пчел в кормах	2	0
1.10	Оценка биологических особенностей и продуктивности пчел	2	0
1.11	Изучение пчеловодного оборудования и инвентаря	2	0
1.12	Правила приемки и техника отбора проб меда. Изучение требований к меду согласно ГОСТ. Органолептическая оценка меда.	4	0
1.13	Определение ботанического происхождения меда	4	0

1.14	Физико-химическая оценка меда. Фальсификации мёда. Определение фальсификатов в меде.	4	0
1.15	Определение падевого мёда	4	0
2	<b>Раздел 2.Технология воска</b>		
<i>Лекции</i>			
2.1	Состав и свойства пчелиного воска	2	0
2.2	Технология получения и переработки пчелиного воска	4	0
<i>Лабораторные работы</i>			
2.3	Технология переработки воскового сырья. Способы перетопки воска	3	0
2.4	Оценка качества и натуральности пчелиного воска. Оценка качества вошины	3	0
2.5	Технология воска. Составление воскового баланса пасеки	2	0
3	<b>Раздел 3.Технология биологически активных продуктов пчеловодства</b>		
<i>Лекции</i>			
3.1	Технология обножки и перги	2	0
3.2	Технология прополиса	2	0
3.3	Технология маточного молочка	2	0
3.4	Технология пчелиного яда	2	0
<i>Лабораторные работы</i>			
3.5	Оценка качества биологически активных продуктов пчеловодства. Изучение требований к качеству согласно ГОСТ.	3	0

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

1. Шайдуллин Р.Р. Технология производства и переработки продукции пчеловодства / Методические указания для самостоятельной работы студентов. – Казань: КазГАУ, 2007. – 20 с.

2. Шарафутдинов Г.С., Шайдуллин Р.Р. Справочник по пчеловодству. – Казань: КГАУ, 2007. – 116 с.

3. Сафиуллин Р.Р., Шайдуллин Р.Р., Каримов Х.З. Альбом полевых и лугопастбищных медоносных растений: Справочник. -Казань:Изд-во Каз.ГАУ, 2016. – 40 с.

4. Технология меда и продуктов пчеловодства: Методические указания по изучению дисциплины и выполнению контрольной работы / Р.Р. Шайдуллин, А.Б. Москвичева. – Казань: Изд-во Казанского ГАУ, 2017. -14 с.

5. Технология меда и продуктов пчеловодства: Методические указания к лабораторным занятиям и самостоятельной работе / Р.Р. Шайдуллин, А.Б. Москвичева. – Казань: Изд-во Казанского ГАУ, 2019. -88 с.

6. Сибагатуллин Ф.С., Шарафутдинов Г.С., Балакирев Н.А., Родионов Г.В., Шайдуллин Р.Р., Афанасьев М.П., Любимов А.И., Аскарлов Р.Ш., Кабиров Г.Ф., Сушенцова М.А., Мартынова Е.Н. Технология производства продукции животноводства: Учебное пособие; под редак. Ф.С. Сибагатуллина, Г.С. Шарафутдинова; 2-е изд., перераб. и дополн. – Казань: Изд-во «Идел-Пресс», 2010. – 672 с.

7. Наумкин, В. П. Методическое пособие для самостоятельной работы по пчеловодству: учебно-методическое пособие / В. П. Наумкин, Н. И. Велкова. — Орел : ОрелГАУ, 2014. — 103 с.— Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71350>

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

Представлен в приложении к рабочей программе дисциплины «Технология мёда и биологически активных продуктов пчеловодства»

## **7 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

Основная литература:

1. Сибгатуллин Ф.С., Шарафутдинов Г.С., Балакирев Н.А., Родионов Г.В., Шайдуллин Р.Р., Афанасьев М.П., Любимов А.И., Аскарлов Р.Ш., Кабиров Г.Ф., Сушенцова М.А., Мартынова Е.Н. Технология производства продукции животноводства: Учебное пособие; под редак. Ф.С. Сибгатуллина, Г.С. Шарафутдинова; 2-е изд., перераб. и дополн. – Казань: Изд-во «Идел-Пресс», 2010. – 672 с.

2. Шарафутдинов Г.С., Сибгатуллин Ф.С., Балакирев Н.А., Шайдуллин Р.Р., Шувариков А.С., Аскарлов Р.Ш., Шарафутдинова Э.А. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства / Учебное пособие. 3-е издание дополнен. и переработ. – Спб, Изд-во «Лань», 2016. – 624 с. ЭБС «Лань», раздел «Ветеринария и сельское хозяйство» Режим доступа: [https://e.lanbook.com/book/71771?category\\_pk=941#authors](https://e.lanbook.com/book/71771?category_pk=941#authors)

3. Кривцов Н.И., Лебедев В.И., Туников Г.М. Пчеловодство: Учебник, 3-е изд., перераб. и доп. - Спб, Изд-во «Лань», 2017. - 388 с. ЭБС «Лань», раздел «Ветеринария и сельское хозяйство» Режим доступа: [https://e.lanbook.com/book/93716?category\\_pk=43798#book\\_name](https://e.lanbook.com/book/93716?category_pk=43798#book_name)

4. Осинцева, Л. А. Технология, показатели качества, безопасности и товароведная оценка меда: учебное пособие / Л.А.Осинцева. — Новосибирск:НГАУ,2012.—132 с.— Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. Раздел «Ветеринария и сельское хозяйство». Режим доступа: — URL: <https://e.lanbook.com/book/4571>

5. Красочко, П. А. Технология продуктов пчеловодства и их применение : учебник для вузов / П. А. Красочко, Н. Г. Еремия ; под редакцией П. А. Красочко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 660 с. — ISBN 978-5-8114-8533-8.— Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/208493>

6. Пчеловодство /Н.И. Кривцов, Р.Б.Козин, В.И.Лебедев, В.И.Масленникова. —2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань,2022. —448с.— ISBN978-5-507-44383-3.— Текст: электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/222620>

Дополнительная литература:

1. Ивашевская, Е. Б. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность: учебник для вузов / Е. Б. Ивашевская, О. А. Рязанова; под редакцией В. М. Позняковского. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 384 с.

2. Осинцева Л.А. Технология, показатели качества, безопасности и товароведная оценка меда: Учебное пособие. – Новосибирск: Новосибирский ГАУ, 2012. – 132 с. (ЭБС «Лань», раздел «Ветеринария и сельское хозяйство») Режим доступа: [https://e.lanbook.com/book/4571?category\\_pk=43798#book\\_name](https://e.lanbook.com/book/4571?category_pk=43798#book_name)

3. Шарафутдинов Г.С., Родионов Г.В., Любимов А.И. и др. Технология производства продукции животноводства. Учебное пособие. - Казань: Изд. КГУ, 2006. - 528 с.

4. Шарафутдинов Г.С., Аскарлов Р.Ш., Сибгатуллин Ф.С., Кабиров Г.Ф., Гиматдинов Г.В., Ханифатуллин А.С., Каримуллин Ф.В. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства. Учебное пособие. – Казань, Изд-во Казан. ун-та, 2004. – 272 с.

5. Шайдуллин Р.Р. Технология производства и переработки продукции пчеловодства/ Методические указания для самостоятельной работы студентов. – Казань: КГАУ, 2007. – 20 с.

6. Шарафутдинов Г.С., Шайдуллин Р.Р. Справочник по пчеловодству. – Казань: КГАУ, 2007.–116с.

7. Сафиуллин Р.Р., Шайдуллин Р.Р., Каримов Х.З. Альбом полевых и лугопастбищных медоносных растений: Справочник. - Казань: Изд-во Каз. ГАУ, 2016.–40 с.

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

1. Электронный каталог «Публикации ЦНСХБ»<http://www.cnshb.ru>.
2. Сайт по сельскому хозяйству РФ и за рубежом  
<http://www.agroprom.polpred.com>.
3. Электронные каталоги «ЦНБРГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева»  
<http://www.timacad.ru>.
4. Научная электронная библиотека e-library <http://www.library.ru>
5. Сайт по пчеловодству <http://пчела-мед.рф>
6. Сайт Пчеловодство.РУ (Все о пчелах и пчеловодстве) <http://www.pchelovodstvo.ru>
7. Сайт интернет-журнала «Пчеловодство»<http://www.beekeeping.orc.ru>
8. Сайт о пчеловодстве [http:// beeapiaries.blogspot.com/](http://beeapiaries.blogspot.com/)

## 9 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

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

**Методические указания к лекционным занятиям.** В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

**Методические рекомендации студентам к лабораторным занятиям.** При подготовке к лабораторным занятиям рекомендуется следующий порядок действий:

1. Внимательно проанализировать поставленные вопросы, определить объем изложенного 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.

**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 лабораторным занятиям в индивидуальном и групповом режиме. Советы по самостоятельной работе с точки зрения использования литературы, времени, глубины проработки темы и др., 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, контроль знаний студентов.

#### Перечень методических указаний по дисциплине

Шайдуллин Р.Р. Технология производства и переработки продукции пчеловодства / Методические указания для самостоятельной работы студентов.– Казань: КазГАУ, 2007. – 20 с.

Технология меда и продуктов пчеловодства: Методические указания по изучению дисциплины и выполнению контрольной работы / Р.Р. Шайдуллин, А.Б. Москвичева. – Казань: Изд-во Казанского ГАУ, 2017. -14 с.

Технология меда и продуктов пчеловодства: Методические указания к лабораторным занятиям и самостоятельной работе / Р.Р. Шайдуллин, А.Б. Москвичева. – Казань: Изд-во Казанского ГАУ, 2019. -88 с.

#### **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-ААОЕМ (ноутбук HP 15-bs0xx).2. MS Office 2010-2016 Standard (лицензионный договор от 08.11.2016 № 16/2189/Б).
Практические занятия	Мультимедийные технологии в сочетании с технологией проблемного изложения	нет	1. Операционная система MicrosoftWindows 10 Домашняя для одного. код продукта: 00327-30584-66061-ААОЕМ (ноутбук HP 15-bs0xx) 2. MSOffice 2010-2016 Standard (лицензионный договор от 08.11.2016 № 16/2189/Б).

Самостоятельная работа	Мультимедийные технологии в сочетании с технологией проблемного изложения	нет	<p>1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; - Microsoft Windows 7 Professional, кодпродукта: 00371-868-0000007-85151</p> <p>2. Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная;</p> <p>3. ООО «Консультант Плюс. Информационные технологии». Дополнительное соглашение № 1к 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.</p>
------------------------	---	-----	---

### 11 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Лекции	<p>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.</p> <p>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).</p>
Практические работы	<p>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, рН-150МИ, анализаторов жидкости «Эксперт -001», влагомер зерна Wille 55, анализатор зерна</p>

	<p>«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, рН-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 жиromeры, груши резиновые, стеклянные и пластиковые стаканы, стеклянные колбы, мерные цилиндры, дозаторы, промывалки. Химические реактивы. Демонстрационные материалы в виде таблиц, рисунков, слайдов.</p>
<p>Самостоятельная работа</p>	<p>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 рН-метр Ні 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 УТ-4610; печкой муфельной электрическим FT-20-36-10Р; спектрофотометром UV-1280 (Япония); электроплиткой TesterPE 10 White, шейкер-термостатом (St-3m) (Рига), дистиллятором АЭ-14-я-ФП-01); рН-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 вискозиметрический «Соматос-В»; рН метр-милливольтметр рН-410; овоскоп ОВ-10; бутирометры 1-40 и 1-6, бинокулярный микроскоп «Альтами БИО-1», рН-метр для молока НІ 99161, рН-метр для мяса рН-150 МИ, центрифуга лабораторная ОКА, рефрактометр ИРФ-454 Б2 М.</p> <p>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.</p>