

Приложение 3.40

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

Институт животноводства и аквакультуры имени В.И. Наумова
Кафедра птицеводства и мелкого животноводства им. П.П. Царенко

УТВЕРЖДЕНО
Директор института
животноводства и аквакультуры
имени В.И. Наумова
Скляров С.П.
2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКТОВ
ЖИВОТНОВОДСТВА»

основной профессиональной образовательной программы –
образовательной программы высшего образования

Уровень профессионального образования
высшее образование – бакалавриат

Направление подготовки
36.03.02 Зоотехния

Направленность (профиль) образовательной программы
Генетика и разведение животных

Форма обучения
очная, заочная

Год приема
2025

Санкт-Петербург
2025

Директор института

_____ *С.П. Скляров*

Заведующий выпускающей
кафедрой

_____ *С.А. Брагинец*

Руководитель образовательной
программы

_____ *С.А. Брагинец*

Разработчик, доцент кафедры
птицеводства и мелкого
животноводства им. П.П. Царенко

_____ *О.В. Максимова*

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий библиотекой

_____ *Н.А. Борош*

СОДЕРЖАНИЕ

1 Результаты обучения по дисциплине (модулю).....	4
2 Место дисциплины (модуля) в структуре основной профессиональной образовательной программы.....	5
3 Структура и содержание дисциплины (модуля)	5
4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины (модуля)	12
4.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства	12
4.2 Учебное обеспечение дисциплины (модуля)	12
4.3 Методическое обеспечение дисциплины (модуля)	13
4.4 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы	14
5 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).....	14
6 Особенности реализации дисциплины в отношении лиц из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	23

1 Результаты обучения по дисциплине (модулю)

Результаты обучения по дисциплине «Технология первичной переработки продуктов животноводства» представлены в таблице 1.

Таблица 1. Результаты обучения по дисциплине

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Код и наименование результата обучения
1	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИУК-2.3 решает конкретные задачи проекта	<p>З-ИУК-2.3 Знать: действующие правовые нормы</p> <p>У ИУК-2.3 уметь: выбирать оптимальные способы через реализацию проектного управления</p> <p>В ИУК-2.3 владеть: разработкой и выполнением проекта</p>
2	ОПК-4. Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	ИОПК-4.3 демонстрирует навыки использования в профессиональной деятельности современных технологий и методов решения общепрофессиональных задач	<p>З-ИОПК-4.3 знать: методы сбора, обработки, систематизации и представления полевой и лабораторной информации</p> <p>У- ИОПК-4.3 уметь: использовать методы анализа представления полевой и лабораторной информации, полученных результатов</p> <p>В-ИОПК-4.3 владеть: навыками работы с современным лабораторным оборудованием.</p>
3	ОПК-5. Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ИОПК-5.2 оформляет специальные документы для производства, переработки и хранения продукции животноводства	<p>З-ИОПК-5.2 знать: принципы работы с документацией и использовать ее для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>У-ИОПК-5.2 уметь: использовать современную документацию при решении задач в области биологии на всех этапах работ.</p>

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Код и наименование результата обучения
			В-ИОПК-5.2 владеть: навыками работы с документацией для решения задач профессиональной деятельности

2 Место дисциплины (модуля) в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина (модуль) «*Технология первичной переработки продуктов животноводства*» относится к обязательной части Блока 1 Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы.

3 Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) «*Технология первичной переработки продуктов животноводства*» составляет 5 зачетных единиц /180 часов (таблица 2).

Содержание дисциплины (модуля) «*Технология первичной переработки продуктов животноводства*» представлено в таблицах 3 – 6.

Таблица 2. Структура дисциплины (модуля)
Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам
ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час. всего/*	В т.ч. по семестрам
		№7
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	180	180
1. Контактная работа:	80,3	80,3
Аудиторная работа	80,3	80,3
<i>в том числе:</i>		
лекции (Л)	32	32
практические занятия (ПЗ)	32	32
лабораторные работы (ЛР)	16	16
курсовая работа (проект) (КР/КП) (консультация, защита)	-	-
консультации перед экзаменом	-	-
иная контактная работа (ИКР)	0,3	0,3
2. Самостоятельная работа (СРС)	99,7	99,7
реферат/эссе (подготовка)	-	-
курсовая работа/проект (КР/КП) (подготовка)	-	-
контрольная работа	-	-
самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам и т.д.)	63,7	63,7
Подготовка к экзамену (контроль)	36	36
Подготовка к зачёту/зачёту с оценкой (контроль)	-	-
Вид промежуточного контроля	защита КР, экзамен	

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам
ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час. всего/*	В т.ч. по семестрам
		5 курс зимняя сессия
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	180	180
1. Контактная работа:	20,3	20,3
Аудиторная работа	20,3	20,3
<i>в том числе:</i>		
лекции (Л)	8	8
практические занятия (ПЗ)	4	4
лабораторные работы (ЛР)	8	8
курсовая работа (проект) (КР/КП) (консультация, защита)	-	-
консультации перед экзаменом	-	-
иная контактная работа (ИКР)	0,3	0,3
2. Самостоятельная работа (СРС)	159,7	159,7
реферат/эссе (подготовка)	-	-
курсовая работа/проект (КР/КП) (подготовка)	-	-
контрольная работа	-	-
самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам и т.д.)	141,7	141,7
Подготовка к экзамену (контроль)	18	18
Подготовка к зачёту/зачёту с оценкой (контроль)	-	-
Вид промежуточного контроля	защита КР, экзамен	

Таблица 3. Содержание дисциплины (модуля)

№ п/п	Название раздела дисциплины	Форма образовательной деятельности	Количество часов		
			очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	2	3	4	5	
1	Типы мясокомбинатов и убойных пунктов. Подготовка и перевозка животных на убой. Ветеринарно-санитарные требования. Приемка животных на мясокомбинаты. Технология убоя	занятия лекционного типа	всего	8	
			в том числе в форме практической подготовки	-	
		занятия семинарского типа	всего	12	
			в том числе в форме практической подготовки	-	
		самостоятельная работа обучающихся		16	
				38	
2	Производство и переработка мяса. Производство колбас	занятия лекционного типа	всего	8	
			в том числе в форме практической подготовки	-	
		занятия семинарского типа	всего	12	
			в том числе в форме практической подготовки	-	
		самостоятельная работа обучающихся		16	
				36	
3	Технология производства жиров животного происхождения	занятия лекционного типа	всего	8	
			в том числе в форме практической подготовки	-	
		занятия семинарского типа	всего	12	
			в том числе в форме практической подготовки	-	
		самостоятельная работа обучающихся		16	
				34	
4	Производство меда	занятия лекционного типа	всего	8	
			в том числе в форме практической подготовки	-	
		занятия семинарского типа	всего	12	
			в том числе в форме практической подготовки	-	
		самостоятельная работа обучающихся		15,7	
				33,7	
Подготовка к экзамену (контроль)			36	18	
ИКР			0,3	0,3	
Итого			180	180	

Таблица 4. Содержание занятий лекционного типа

№ п/п	Название раздела дисциплины (модуля)	Содержание занятий лекционного типа	Код результата обучения	Количество часов	
				очная форма обучения	заочная форма обучения
1	2	3	4	5	6
1	Типы мясокомбинатов и убойных пунктов. Подготовка и перевозка животных на убой. Ветеринарно-санитарные требования. Приемка животных на мясокомбинаты. Технология убоя	<i>Типы мясокомбинатов и убойных пунктов Подготовка и перевозка животных на убой. Ветеринарно-санитарные требования. Приемка животных на мясокомбинаты. Технология убоя.</i>	3-ИУК-2.3, 3-ИОПК-4.3, 3-ИОПК-5.2	8	2
2	Производство и переработка мяса. Производство колбас	<i>Показатели качества мяса. сортовой состав туши</i> <i>Производство вареных колбас.</i>	3-ИУК-2.3, 3-ИОПК-4.3, 3-ИОПК-5.2	8	2
3	Технология производства жиров животного происхождения	<i>Классификация жиров. Модификационные жиры. Сухой и мокрый способ получения жиров.</i>	3-ИУК-2.3, 3-ИОПК-4.3, 3-ИОПК-5.2	8	2
4	Производство меда	<i>Классификация меда. Технология получения и переработки меда</i>	3-ИУК-2.3, 3-ИОПК-4.3, 3-ИОПК-5.2	8	2
Итого				32	8

Таблица 5. Содержание и формы занятий семинарского типа

№ п/п	Название раздела дисциплины (модуля)	Формы и содержание занятий семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)	Код результата обучения	Количество часов, в том числе в форме практической подготовки	
				очная форма обучения	заочная форма обучения
1	2	3	4	5	6
1	Типы мясокомбинатов и убойных пунктов. Подготовка и перевозка животных на убой. Ветеринарно-санитарные требования. Приемка животных на мясокомбинаты. Технология убоя	Практическое занятие. <i>Технология убоя</i> <i>Определение упитанности животных</i>	У-ИУК-2.3, У-ИОПК-4.3, У-ИОПК-5.2, В-ИУК-2.3, В-ИОПК-4.3, В-ИОПК-5.2	8	1
		Лабораторная работа. <i>Сортовой разруб туши</i>	У-ИУК-2.3, У-ИОПК-4.3, У-ИОПК-5.2, В-ИУК-2.3, В-ИОПК-4.3, В-ИОПК-5.2	4	2
2	Производство и переработка мяса. Производство колбас	Практическое занятие. <i>Производство мясных изделий. Виды убойных животных. Показатели качества мяса. Способы хранения</i>	У-ИУК-2.3, У-ИОПК-4.3, У-ИОПК-5.2, В-ИУК-2.3, В-ИОПК-4.3, В-ИОПК-5.2	8	1
		Лабораторная работа. <i>Технология производства колбас</i>	У-ИУК-2.3, У-ИОПК-4.3, У-ИОПК-5.2, В-ИУК-2.3, В-ИОПК-4.3, В-ИОПК-5.2	4	2
3	Технология производства жиров животного происхождения	Практическое занятие. <i>Технология производства жиров. Вытопка жиров</i>	У-ИУК-2.3, У-ИОПК-4.3, У-ИОПК-5.2, В-ИУК-2.3, В-ИОПК-4.3, В-ИОПК-5.2	8	1
		Лабораторная работа. <i>Требования к качеству жиров</i>	У-ИУК-2.3, У-ИОПК-4.3, У-ИОПК-5.2, В-ИУК-2.3, В-ИОПК-4.3, В-ИОПК-5.2	4	2
4	Производство меда	Практическое занятие. <i>Технология производства меда. Процессы откачки меда до товарной подработки (кондиционирования), расфасовки</i>	У-ИУК-2.3, У-ИОПК-4.3, У-ИОПК-5.2, В-ИУК-2.3, В-ИОПК-4.3, В-ИОПК-5.2	8	1
		Лабораторная работа. <i>Продукты пчеловодства</i>	У-ИУК-2.3, У-ИОПК-4.3, У-ИОПК-5.2, В-ИУК-2.3, В-ИОПК-4.3, В-ИОПК-5.2	4	2
Итого				48	12

Таблица 6. Содержание и формы самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Название раздела дисциплины (модуля)	Формы и содержание самостоятельной работы обучающихся	Код результата обучения	Количество часов	
				очная форма обучения	заочная форма обучения
1	2	3	4	5	6
1	Типы мясокомбинатов и убойных пунктов. Подготовка и перевозка животных на убой. Ветеринарно-санитарные требования. Приемка животных на мясокомбинаты. Технология убоя	<i>Самостоятельное изучение разделов, самоподготовка, проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям по темам: Подготовка и перевозка животных на убой.</i>	3-ИУК-2.3, 3-ИОПК-4.3, 3-ИОПК-5.2, У-ИУК-2.3, У-ИОПК-4.3, У-ИОПК-5.2, В-ИУК-2.3, В-ИОПК-4.3, В-ИОПК-5.2	16	38
2	Производство и переработка мяса. Производство колбас	<i>Самостоятельное изучение разделов, самоподготовка, проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям по темам: Субпродукты. Технологические линии по производству колбас</i>	3-ИУК-2.3, 3-ИОПК-4.3, 3-ИОПК-5.2, У-ИУК-2.3, У-ИОПК-4.3, У-ИОПК-5.2, В-ИУК-2.3, В-ИОПК-4.3, В-ИОПК-5.2	16	36
3	Технология производства жиров животного происхождения	<i>Самостоятельное изучение разделов, самоподготовка, проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям по темам: Жиры в пищевой промышленности</i>	3-ИУК-2.3, 3-ИОПК-4.3, 3-ИОПК-5.2, У-ИУК-2.3, У-ИОПК-4.3, У-ИОПК-5.2, В-ИУК-2.3, В-ИОПК-4.3, В-ИОПК-5.2	16	34
4	Производство меда	<i>Самостоятельное изучение разделов, самоподготовка, проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям по темам: Виды фальсификации меда</i>	3-ИУК-2.3, 3-ИОПК-4.3, 3-ИОПК-5.2, У-ИУК-2.3, У-ИОПК-4.3, У-ИОПК-5.2, В-ИУК-2.3, В-ИОПК-4.3, В-ИОПК-5.2	15,7	33,7
Подготовка к экзамену (контроль)				36	18
Итого				99,7	159,7

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины (модуля)

4.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

Состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, дисциплины (модуля) «Технология первичной переработки продуктов животноводства» представлен в таблице 7.

Таблица 7. Программное обеспечение дисциплины (модуля), в том числе отечественного производства

№ п/п	Программное обеспечение	Страна производства	Реквизиты документа
Лицензионное программное обеспечение			
1	«Антиплагиат.ВУЗ»	РФ	Лицензионный договор № 2184 от 28.02.2020 г.
2	«Система КонсультантПлюс»	РФ	Контракт на оказание услуг №03721000213200000500001 от 25.12.2020
3	Microsoft	США	Государственный контракт № 03721000213200000510001 от 22.12.2020
Свободно распространяемое программное обеспечение			
4	Adobe Acrobat Rider	США	открытое лицензионное соглашение GNU
5	Adobe Foxit Reader	США	открытое лицензионное соглашение GNU
6	WinRAR	США	открытое лицензионное соглашение GNU
7	7Zip	США	открытое лицензионное соглашение GNU
8	Google Chrome	США	открытое лицензионное соглашение GNU
9	Mozilla Firefox	США	открытое лицензионное соглашение GNU

4.2 Учебное обеспечение дисциплины (модуля)

Учебное обеспечение дисциплины (модуля) «Технология первичной переработки продуктов животноводства» представлено в таблице 8.

Таблица 8. Обеспеченность дисциплины (модуля) учебными изданиями

№ п/п	Учебное издание	Вид учебного издания	Количество экземпляров
1	<i>Технология хранения, переработки и</i>	печатное	85

	стандартизация животноводческой продукции: учебник для бакалавров / В. И. Манжесов [и др.] ; под общ. ред. Манжесова В. И. -СПб. : Троицкий мост, 2012. -533 с. : ил. -Библиогр.: с. 529-533. -ISBN 978-5-4377-0006-8 : 980-00.		
2	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учеб. пособие для студ. вузов, обучающихся по направлению подгот. 111100 -"Зоотехния" (квалификация (степень) -"бакалавр") / Г. С. Шарафутдинов [и др.]. -2-е изд., перераб. и доп. - Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2012. -621 с. : табл. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Доступ к электрон. версии этой кн. на www.e.lanbook.com . -Библиогр.: с. 609-612. -ISBN 978-5-8114-1306-5 : 900-02.	печатное	35
3	Пронин В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учеб. пособие для студ. вузов, обучающихся по направлению подгот. (спец.) 111100 - "Зоотехния" (квалификация (степень) "бакалавр"). - Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2013. - 172 с. : ил., табл. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Библиогр.: с. 168-169. - Доступ к электрон. версии этой кн. на www.e.lanbook.com . - ISBN 978-5-8114-1452-9 : 449-90.	электронное	-

4.3 Методическое обеспечение дисциплины (модуля)

Методическое обеспечение дисциплины (модуля) «Технология первичной переработки продуктов животноводства» представлено в таблице 9.

Таблица 9. Обеспеченность дисциплины (модуля) методическими изданиями

№ п/п	Методическое издание	Вид методического издания	Количество экземпляров
1	Максимова О. В. <i>Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства : учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния / О. В. Максимова ; Министерство сельского хозяйства РФ, Санкт-Петербургский государственный аграрный университет. - Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2023. - 76 с. - URL: http://lib.spbgau.ru/MegaPro/Download/MObject/4136. - Режим доступа: для авториз. пользователей. -</i>	электронное	-

	1.00. - Текст : электронный..		
2	<i>Технология первичной переработки продуктов животноводства</i> : учебно-методическое пособие / А. Х. Волков, Г. Р. Юсупова, Н. В. Николаев, И. Т. Вафин. – Казань : КГАВМ им. Баумана, 2020. — 17 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/177641 . – Режим доступа: для авториз. пользователей.	электронное	-
3	<i>Третьяков, Е. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебно-методическое пособие / Е. А. Третьяков. – Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-98076-277-3. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/130902. – Режим доступа: для авториз. пользователей.</i>	электронное	-

4.4 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Состав современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем дисциплины «Технология первичной переработки продуктов животноводства» представлен в таблице 10.

Таблица 10. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

№ п/п	Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы	Режим доступа
1.	Электронная библиотека СПбГАУ	http://bibl.spbgau.ru/MarcWeb2/Default.asp , для авториз. пользователей
2.	Электронная библиотечная система Издательство «Лань»	http://www.e.lanbook.com , для авториз. пользователей
3.	Электронная библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»	http://biblioclub.ru , для авториз. пользователей
4.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://www.elibrary.ru/defaultx.asp , для авториз. пользователей

5 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) «Технология первичной переработки продуктов животноводства» представлено в таблице 11.

Таблица 11. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, технических средств обучения используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
1	2	3
1	<p>1. Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа</p> <p>1.1 Аудитория 1313: Перечень основного оборудования</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. специализированная мебель (место преподавателя – стол с тумбой, 15 столов на металлокаркасе, 30 кресел Bon 8085JE, 2 шкафами/стеллажами) 2. пластиковая передвижная 2-хсторонняя доска 3. кафедра 3. учебно-наглядные пособия – стенды с видами производимой продукции АО «Птицефабрика Роскар» 4. учебные наглядные пособия – информационные стенды по птицеводству 6. тематические папки дидактических материалов 5. комплект учебно-методической документации 6. комплект учебных пособий (учебников) по количеству обучающихся. <p>Перечень технических средств обучения</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. телевизор XIAOMI 86” 2. монитор DELL 3. системный блок IRU Game 4. видеокамера Yealink USB Video Conferencing Endpoint UVC 40 4. Клавиатура, беспроводная мышь 5. Кондиционер LESSAK <p>Программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Лицензионное программное обеспечение «Антиплагиат.ВУЗ» 2. Лицензионное программное обеспечение Microsoft 3. Свободно распространяемое программное обеспечение: Adobe Acrobat reader DC, Adobe Foxit Reader, 	196601, Санкт-Петербург, город Пушкин, Петербургское шоссе, д. 2, лит. А

№ п/п	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, технических средств обучения используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
	WinRAR, 7Zip, Google Chrome, Mozilla Firefox	
3	<p>2. Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа</p> <p>2.1 Аудитория 1307 – учебная аудитория для проведения лабораторных занятий:</p> <p>Перечень основного оборудования</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. специализированная мебель (место преподавателя, столы, стулья, шкаф/стеллаж) 2. доска меловая 3. трибуна 4. лабораторные стенды 5. кормушки 6. клетки для птиц 7. экспонаты рыб; 8. чучела птиц; 9. измеритель уровня соли EBRO SSX 56-N; 10. приборы для определения показателей качества яиц ППСУ-3, ИМ-1, ПУД-1, ППФ- 1 11. овоскоп ОН-10; 12. машинка для стрижки овец Takumi 9001sheep clipper ВЛ-1, ТМ-1; 13. шкурки пушных зверей; 14. витрины с шерстью овец и коз ГПОШ-1 <p>Перечень технических средств обучения</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. проектор BenQ MS510 2. экран для проектора Dinon 3. ПК системный блок 4. монитор ТВ - «Philips» 42” <p>Программное обеспечение</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Лицензионное программное обеспечение Microsoft 2. Свободно распространяемое программное обеспечение Adobe Acrobat Reader DC, Foxit Reader, WinRAR, 7-Zip, Google Chrome, Mozilla Firefox 	196601, Санкт-Петербург, город Пушкин, Петербургское шоссе, д. 2, лит. А

№ п/п	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, технических средств обучения используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
4	<p>2.2 Аудитория 313 – учебная аудитория для проведения практических занятий: Перечень основного оборудования</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. специализированная мебель (место преподавателя – стол с тумбой, 15 столов на металлокаркасе, 30 кресел Bon 8085JE, 2 шкафами/стеллажами) 2. пластиковая передвижная 2-хсторонняя доска 3. кафедра 3. учебно-наглядные пособия – стенды с видами производимой продукции АО «Птицефабрика Роскар» 4. учебные наглядные пособия – информационные стенды по птицеводству 6. тематические папки дидактических материалов 5. комплект учебно-методической документации 6. комплект учебных пособий (учебников) по количеству обучающихся. <p>Перечень технических средств обучения</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. телевизор XIAOMI 86” 2. монитор DELL 3. системный блок IRU Game 4. видеокамера Yealink USB Video Conferencing Endpoint UVC 40 4. Клавиатура, беспроводная мышь 5. Кондиционер LESSAK <p>Программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Лицензионное программное обеспечение «Антиплагиат.ВУЗ» 2. Лицензионное программное обеспечение Microsoft 3. Свободно распространяемое программное обеспечение: Adobe Acrobat reader DC, Adobe Foxit Reader, WinRAR, 7Zip, Google Chrome, Mozilla Firefox 	196601, Санкт-Петербург, город Пушкин, Петербургское шоссе, д. 2, лит. А
5	<p>3. Учебные аудитории для проведения групповых консультаций</p> <p>3.1 Аудитория 1307: Перечень основного оборудования</p>	196601, Санкт-Петербург, город Пушкин, Петербургское шоссе, д.2,

№ п/п	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, технических средств обучения используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
	<p>1. специализированная мебель (место преподавателя, столы, стулья, шкаф/стеллаж)</p> <p>2. доска меловая</p> <p>3. трибуна</p> <p>4. лабораторные стенды</p> <p>5. кормушки</p> <p>6. клетки для птиц</p> <p>7. экспонаты рыб;</p> <p>8. чучела птиц;</p> <p>9. измеритель уровня соли EBRO SSX 56-N;</p> <p>10. приборы для определения показателей качества яиц ППСУ-3, ИМ-1, ПУД-1, ППФ- 1</p> <p>11. овоскоп ОН-10;</p> <p>12. машинка для стрижки овец Takumi 9001sheep clipper ВЛ-1,ТМ-1;</p> <p>13. шкурки пушных зверей;</p> <p>14. витрины с шерстью овец и коз ГПОШ-1</p> <p>Перечень технических средств обучения</p> <p>1. проектор BengQ MS510</p> <p>2. экран для проектора Dinon</p> <p>3. ПК системный блок</p> <p>4. монитор ТВ - «Philips» 42”</p> <p>Программное обеспечение</p> <p>1.Лицензионное программное обеспечение Microsoft</p> <p>2.Свободно распространяемое программное обеспечение Adobe Acrobat Reader DC, Foxit Reader, WinRAR, 7-Zip, Google Chrome, Mozilla Firefox</p>	лит. А
6	<p>4. Учебные аудитории для проведения индивидуальной работы обучающихся</p> <p>4.1 Аудитория 307:</p> <p>Перечень основного оборудования</p> <p>1. специализированная мебель (место преподавателя, столы, стулья, шкаф/стеллаж)</p>	196601, Санкт-Петербург, город Пушкин, Петербургское шоссе, д.2, лит. А

№ п/п	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, технических средств обучения используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
	<p>2. доска меловая 3. трибуна 4. лабораторные стенды 5. кормушки 6. клетки для птиц 7. экспонаты рыб; 8. чучела птиц; 9. измеритель уровня соли EBRO SSX 56-N; 10. приборы для определения показателей качества яиц ППСУ-3, ИМ-1, ПУД-1, ППФ- 1 11. овоскоп ОН-10; 12. машинка для стрижки овец Takumi 9001sheep clipper ВЛ-1,ТМ-1; 13. шкурки пушных зверей; 14. витрины с шерстью овец и коз ГПОШ-1 Перечень технических средств обучения 1. проектор BengQ MS510 2. экран для проектора Dinon 3. ПК системный блок 4. монитор ТВ - «Philips» 42” Программное обеспечение 1.Лицензионное программное обеспечение Microsoft 2.Свободно распространяемое программное обеспечение Adobe Acrobat Reader DC, Foxit Reader, WinRAR, 7-Zip, Google Chrome, Mozilla Firefox </p>	
7	<p>5. Учебные аудитории для проведения самостоятельной работы обучающихся</p> <p>5.1 Аудитория 1307: Перечень основного оборудования</p> <p>1. специализированная мебель (место преподавателя, столы, стулья, шкаф/стеллаж) 2. доска меловая</p>	<p>196601, Санкт-Петербург, город Пушкин, Петербургское шоссе, д.2, лит. А</p>

№ п/п	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, технических средств обучения используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
	<p>3. трибуна 4. лабораторные стенды 5. кормушки 6. клетки для птиц 7. экспонаты рыб; 8. чучела птиц; 9. измеритель уровня соли EBRO SSX 56-N; 10. приборы для определения показателей качества яиц ППСУ-3, ИМ-1, ПУД-1, ППФ- 1 11. овоскоп ОН-10; 12. машинка для стрижки овец Takumi 9001sheep clipper ВЛ-1,ТМ-1; 13. шкурки пушных зверей; 14. витрины с шерстью овец и коз ГПОШ-1 Перечень технических средств обучения 1. проектор BenQ MS510 2. экран для проектора Dinon 3. ПК системный блок 4. монитор ТВ - «Philips» 42” Программное обеспечение: 1.Лицензионное программное обеспечение Microsoft 2.Свободно распространяемое программное обеспечение Adobe Acrobat Reader DC, Foxit Reader, WinRAR, 7-Zip, Google Chrome, Mozilla Firefox</p>	
8	<p>5.2 Читальный зал - помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.</p> <p>Перечень основного оборудования</p> <p>1. посадочные места 2. стеллажи со справочной литературой</p>	<p>196601, Санкт-Петербург, город Пушкин, Петербургское шоссе, д.2, литер А</p>

№ п/п	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, технических средств обучения используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
	<p>Перечень технических средств обучения:</p> <p>персональные компьютеры (10 шт.) в составе:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Монитор: Acer V173 Клавиатура: Genius KB06x2 Мышь: Genius NetScroll 110 Системный блок: Win 7 Professional SP 1 x32 Процессор: Intel Celeron® CPU E140 2.00 Ghz RAM: 1Gb HDD: WDC WD2500AAJS-00L7A0 2. Видео: Intel G33/63V Express Chipset Family 3. Сетевая карта: Realtek RTL8102E/RTL8103E CD/DVD HL-DT-JT DVDRAM GH22NS40. <p>Лицензионное программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Лицензионное программное обеспечение Microsoft 2. Свободно распространяемое программное обеспечение: Adobe Acrobat reader DC, 7Zip. 	
9	<p>6. Учебные аудитории для проведения промежуточной аттестации</p> <p>6.1 Аудитория 1307:</p> <p>Перечень основного оборудования</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. специализированная мебель (место преподавателя, столы, стулья, шкаф/стеллаж) 2. доска меловая 3. трибуна 4. лабораторные стенды 5. кормушки 6. клетки для птиц 7. экспонаты рыб; 8. чучела птиц; 9. измеритель уровня соли EBRO SSX 56-N; 10. приборы для определения показателей качества яиц ППСУ-3, ИМ-1, ПУД-1, ППФ- 1 11. овоскоп ОН-10; 12. машинка для стрижки овец Takumi 9001sheep clipper ВЛ-1, ТМ-1; 13. шкурки пушных зверей; 14. витрины с шерстью овец и коз ГПОШ-1 	<p>196601, Санкт-Петербург, город Пушкин, Петербургское шоссе, д.2, лит. А</p>

№ п/п	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, технических средств обучения используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
	<p>Перечень технических средств обучения</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. проектор BenQ MS510 2. экран для проектора Dilon 3. ПК системный блок 4. монитор ТВ - «Philips» 42” <p>Программное обеспечение</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Лицензионное программное обеспечение Microsoft 2.Свободно распространяемое программное обеспечение Adobe Acrobat Reader DC, Foxit Reader, WinRar, 7-Zip, Google Chrome, Mozilla Firefox 	

6 Особенности реализации дисциплины в отношении лиц из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для инвалидов и лиц с ОВЗ может изменяться объём дисциплины в часах, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося (при этом не увеличивается количество зачётных единиц, выделенных на освоение дисциплины).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины

Студенты с нарушениями зрения:

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскопечатную информацию в аудиальную или тактильную форму;
- возможность использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом индивидуальных особенностей, и состояния здоровья студента;
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- использование чёткого и увеличенного по размеру шрифта, и графических объектов в мультимедийных презентациях;
- использование инструментов «лупа», «прожектор» при работе с интерактивной доской;
- озвучивание визуальной информации, представленной обучающимся в ходе занятий;
- обеспечение раздаточным материалом, дублирующим информацию, выводимую на экран;
- наличие подписей и описания у всех используемых в процессе обучения рисунков и иных графических объектов, что даёт возможность перевести письменный текст в аудиальный,
- обеспечение особого речевого режима преподавания: лекции читаются громко, разборчиво, отчётливо, с паузами между смысловыми блоками информации, обеспечивается интонирование, повторение, акцентирование, профилактика рассеивания внимания;
- минимизация внешнего шума и обеспечение спокойной аудиальной обстановки;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, на ноутбуке, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ,

групповые задания и др.) на практических и лабораторных занятиях;

– минимизирование заданий, требующих активного использования зрительной памяти и зрительного внимания;

– применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы.

Студенты с нарушениями опорно-двигательного аппарата (маломобильные студенты, студенты, имеющие трудности передвижения и патологию верхних конечностей):

– возможность использовать специальное программное обеспечение и специальное оборудование и позволяющее компенсировать двигательное нарушение (коляски, ходунки, трости и др.);

– предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;

– применение дополнительных средств активизации процессов запоминания и повторения;

– опора на определенные и точные понятия;

– использование для иллюстрации конкретных примеров;

– применение вопросов для мониторинга понимания;

– разделение изучаемого материала на небольшие логические блоки;

– увеличение доли конкретного материала и соблюдение принципа от простого к сложному при объяснении материала;

– наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;

– увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания др.);

– обеспечение беспрепятственного доступа в помещения, а также пребывания в них;

– наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие обеспечить реализацию эргономических принципов и комфортное пребывание на месте в течение всего периода учёбы (подставки, специальные подушки и др.).

Студенты с нарушениями слуха (глухие, слабослышащие, позднооглохшие):

– предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить аудиальную форму лекции в плоскопечатную информацию;

– наличие возможности использовать индивидуальные звукоусиливающие устройства и сурдотехнические средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации;

- осуществлять взаимообратный перевод текстовых и аудиофайлов (блокнот для речевого ввода), а также запись и воспроизведение зрительной информации;
- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию верbalного материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала (структурно-логические схемы, таблицы, графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, раздаточный материал);
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- особый речевой режим работы (отказ от длинных фраз и сложных предложений, хорошая артикуляция; четкость изложения, отсутствие лишних слов; повторение фраз без изменения слов и порядка их следования);
- обеспечение зрительного контакта во время говорения и чуть более медленного темпа речи, использование естественных жестов и мимики);
- чёткое соблюдение алгоритма занятия и заданий для самостоятельной работы (называние темы, постановка цели, сообщение и запись плана, выделение основных понятий и методов их изучения, указание видов деятельности студентов и способов проверки усвоения материала, словарная работа);
- соблюдение требований к предъявляемым учебным текстам (разбивка текста на части; выделение опорных смысловых пунктов; использование наглядных средств);
- минимизация внешних шумов;
- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего).

Студенты с прочими видами нарушений (ДЦП с нарушениями речи, заболевания эндокринной, центральной нервной и сердечно-сосудистой систем, онкологические заболевания):

- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации;
- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала;

- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее ознакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего);
- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате;
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы,
- стимулирование выработки у студентов навыков самоорганизации и самоконтроля;
- наличие пауз для отдыха и смены видов деятельности по ходу занятия.