

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

Институт агротехнологий и пищевых производств  
Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной  
продукции

УТВЕРЖДЕНО  
Директор Института  
агротехнологий и пищевых



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
«Технология производства молочных и мясных продуктов»  
основной профессиональной образовательной программы –  
образовательной программы высшего образования

Уровень профессионального образования  
*высшее образование – бакалавриат*

Направление подготовки  
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

Направленность (профиль) образовательной программы  
Технология производства, хранения и переработки продукции сельского  
хозяйства

Форма обучения  
*очная*

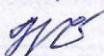
Санкт-Петербург  
2025

Декан института



А.Г. Орлова

Заведующий выпускающей  
кафедрой



Н.Ю. Степанова

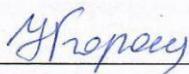
Разработчик, профессор



С.В. Мурашев

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий библиотекой



Н.А. Борош

## СОДЕРЖАНИЕ

1 Результаты обучения по дисциплине	4
2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы	5
3 Структура и содержание дисциплины	5
4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины	11
4.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства	11
4.2 Учебные издания	11
4.3 Методическое обеспечение дисциплины	13
4.4 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы	14
5 Материально-техническое обеспечение дисциплины	15

## 1 Результаты обучения по дисциплине

Результаты обучения по дисциплине «Технология производства молочных и мясных продуктов» 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	ПК-3 Способен управлять производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	ИПК-3.1 Подбирает и эксплуатирует технологическое оборудование при производстве и переработке продуктов питания животного происхождения	<p>З-ИУК-3.1 Знать: Подбирает и эксплуатирует технологическое оборудование при производстве и переработке продуктов питания животного происхождения</p> <p>У-ИУК-3.1 Уметь: Подбирает и эксплуатирует технологическое оборудование при производстве и переработке продуктов питания животного происхождения</p> <p>В-ИУК-3.1 Владеть: Подбирает и эксплуатирует технологическое оборудование при производстве и переработке продуктов питания животного происхождения</p>
		ИПК-3.2	<p>З-ИПК-3.2 Знать: Разрабатывает и ведет технологические процессы производства продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>У-ИПК-3.2 Разрабатывает и ведет технологические процессы производства продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>В-ИПК-3.2 Владеть: Разрабатывает и ведет технологические процессы производства продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>

## 2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Технология производства молочных и мясных продуктов» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины» образовательной программы.

### 3 Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины «Технология производства молочных и мясных продуктов» составляет 3 зачетных единиц/108 часов (таблица 2).

Содержание дисциплины «Технология производства молочных и мясных продуктов» представлено в таблицах 3 – 6.

Таблица 2. Структура дисциплины  
Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час. всего/*	В т.ч. по семестрам № 8
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	144	144
1. Контактная работа:	48,3	48,3
Аудиторная работа	48	48
<i>в том числе:</i>		
<i>лекции (Л)</i>	16	16
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	32	32
<i>лабораторные работы (ЛР)</i>		
<i>курсовая работа (проект) (КР/КП) (консультация, защита)</i>		
<i>консультации перед экзаменом</i>		
2. Самостоятельная работа (СРС)	59,7	59,7
<i>реферат/эссе (подготовка)</i>		
<i>курсовая работа/проект (КР/КП) (подготовка)</i>		
<i>контрольная работа</i>		
<i>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.)</i>		
<i>Подготовка к экзамену (контроль)</i>	36	36
<i>Подготовка к зачёту/ зачёту с оценкой (контроль)</i>		
Вид промежуточного контроля:	Экзамен	

Таблица 3. Содержание дисциплины

№ п/п	Название раздела дисциплины (модуля)	Форма образовательной деятельности		Количество часов
				очная форма обучения
1	2	4		5
1	Технология производства молочных продуктов	занятия лекционного типа	Всего	8
			в том числе в форме практической подготовки	
		занятия семинарского типа	Всего	16
			в том числе в форме практической подготовки	
самостоятельная работа обучающихся		30		
1	Технология производства мясных продуктов	занятия лекционного типа	Всего	8
			в том числе в форме практической подготовки	
		занятия семинарского типа	всего	16
			в том числе в форме практической подготовки	
самостоятельная работа обучающихся		29,7		
<b>Итого</b>				<b>144</b>

Таблица 4. Содержание занятий лекционного типа

№ п/п	Название раздела дисциплины (модуля)	Содержание занятий лекционного типа	Код результата обучения	Количество часов
				очная форма обучения
1	2	4		5
1	Технология производства молочных продуктов	Состав и свойства молока	З-ИПК-3.1	1
		Кисломолочные бактерии. Молоко как технологический продукт	У-ИПК-3.1	1
		Производство сыров	В-ИПК-3.1	1
		Процессы при производстве молочных продуктов	З-ИПК-3.2	1
		Кисломолочные продукты	У-ИПК-3.2	1
		Молочные консервы	В-ИПК-3.2	1
2	Технология производства мясных продуктов	Химические процессы в мясе	З-ИПК-3.1	1
		Холодильная обработка	У-ИПК-3.2	1
		Посол	В-ИПК-3.1	2
		Обжарка и варка	З-ИПК-3.1	2
		Запекание, жарение и стерилизация	У-ИПК-3.1	2
		Копчение и сушка	В-ИПК-3.1	2
<b>Итого</b>				<b>16</b>

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
1	2	4	З-ИПК-3.1	5
1	Технология производства молочных продуктов	Практическое занятие. Механизм образования молочного сгустка	У-ИПК-3.1	4
		Практическое занятие. Ферменты сычуга и сыропригодность молока	В-ИПК-3.1	4
		Практическое занятие. Процессы при сквашивании молока	З-ИПК-3.2	6
2	Технология производства мясных продуктов	Практическое занятие. Влияние режимов обработки на качество мяса	У-ИПК-3.2	6
		Практическое занятие. Сократительные белки мышц	В-ИПК-3.1	6
		Практическое занятие. Формирование технологических свойств мяса	З-ИПК-3.1	6
<b>Итого</b>				<b>32</b>

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
1	2	4		5
1	Технология производства молочных продуктов	Классификация молочных продуктов	З-ИПК-3.1	6
		Виды брожения. Молочнокислое брожение	У-ИПК-3.1	6
		Бактерицидные свойства молока	В-ИПК-3.1	6
		Процессы в кисломолочных бактериях	З-ИПК-3.2	6
		Технологические свойства молока	У-ИПК-3.2	6
2	Технология производства мясных продуктов	Вареные изделия	В-ИПК-3.2	6
		Копчено-вареные изделия	З-ИПК-3.1	6
		Сырокопченые изделия	У-ИПК-3.2	6
		Копчено-запеченные изделия	В-ИПК-3.1	6
		Запеченные и жареные продукты	З-ИПК-3.2	5,7
<b>Итого</b>				<b>59,7</b>

## 4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 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 «Технология производства молочных и мясных продуктов» представлен в таблице 7.

Таблица 7. Программное обеспечение дисциплины

№ п/п	Программное обеспечение	Страна производства	Реквизиты документа
Лицензионное программное обеспечение			
1.	Microsoft	США	Контракт на оказание услуг № 03721000213210000390001 от 22.12.2021
Свободно распространяемое программное обеспечение			
2.	AdobeAcrobatReader DC	США	открытое лицензионное соглашение GNU
3.	AdobeFoxitReader	США	открытое лицензионное соглашение GNU
4.	WinRar	США	открытое лицензионное соглашение GNU
5.	7Zip	США	открытое лицензионное соглашение GNU
6.	GoogleChrome	США	открытое лицензионное соглашение GNU
7.	MozillaFirefox	США	открытое лицензионное соглашение GNU
8.	Linux	Финляндия	открытое лицензионное соглашение GNU
9.	Scilab	Франция	открытое лицензионное соглашение GNU

### 4.2 Учебное обеспечение дисциплины

Учебное обеспечение дисциплины «Технология производства молочных и мясных продуктов» представлено в таблице 8.

Таблица 8. Обеспеченность дисциплины учебными изданиями

№ п/п	Учебное издание	Вид учебного издания	Количество экземпляров (указывается только для
-------	-----------------	----------------------	--

			<i>печатных изданий)</i>
1	Рогов И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов : учеб. пособие для вузов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М. : Колос, 2000. - 367с. - ISBN 5-10-003620-6 : 70-00	печатное	32
2	Технология молока и молочных продуктов : учебник для вузов / Г. Н. Крусь [и др.] ; под ред. А. М. Шалыгиной. - М. :КолосС, 2007 ; , 2008. - 455 с. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - Библиогр.: с. 450451. - ISBN 978-5-9532-0599-3 : 366-63.	печатное	35
3	Биохимические основы переработки и хранения сырья животного происхождения : учеб. пособие для подготовки бакалавров / Ю. Г. Базарнова [и др.]. - СПб. : Проспект Науки, 2011. - 191 с. : ил. - Библиогр.: с. 190-191. - ISBN 978-5-90309061-7 : 570-00.	печатное	315
4	Коснырева, Л. М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров : учебник для вузов / Л. М. Коснырева, В. И. Криштафович, В. М. Позняковский. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2008. - 319 с. - (Высшее профессиональное образование. Товароведение). - Библиогр.:с. 316-317. - ISBN 978-5-7695-4352-4 : 340-03.	печатное	94
5	Технология хранения, переработки и 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	Печатное	85
6	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учеб. пособие для студ. вузов, обучающихся по направлению подгот. 111100 - "Зоотехния" / Л. Ю. Киселев [и др.] ; под ред. Л. Ю. Киселева. - Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2013. - 447 с., 8 л. цв. ил. :цв. ил., ил., табл. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Доступ к электрон. версии этой кн. на <a href="http://www.e.lanbook.com">www.e.lanbook.com</a> . - Библиогр.: с. 442-444. - ISBN 978-5-8114-1364-5 : 1200-10.	печатное	40
7	Степанова, Н.Ю. Технология хранения и переработки продукции животноводства: технология молока и молочных продуктов : Электронный ресурсучебное пособие / Н.Ю. Степанова ; Министерство сельского хозяйства РФ, Санкт-Петербургский государственный аграрный университет. - Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2018. - 85 с. : схем., ил. - Библиогр.: с. 81. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=491740">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=491740</a> .	электронное	

### 4.3 Методическое обеспечение дисциплины

Методическое обеспечение дисциплины «Технология производства молочных и мясных продуктов» представлено в таблице 9.

Таблица 9. Обеспеченность дисциплины методическими изданиями

№ п/п	Методическое издание	Вид методического издания	Количество экземпляров (указывается только для печатных изданий)
1	Н.Ю. Степанова, С.В. Мурашев. Современные методы обработки пищевых продуктов. Учебное пособие. СПбГАУ по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, 2018. – 164 с.	печатное / электронное	30
2	Мурашев С.В. Технология переработки и хранения продукции животноводства. микробиология и переработка мяса. Учебное пособие по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / Санкт-Петербург, 2023. – 80 с.	печатное / электронное	30

### 4.4 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Состав современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем дисциплины «Технология производства молочных и мясных продуктов» 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	<a href="http://agrobase.ru">http://agrobase.ru</a>	
2	<a href="http://teachpro.ru">http://teachpro.ru</a>	

3	eLIBRARY	
4	<u>ISI's Reaction Citation Index (RCI)</u> – база данных по химическим реакциям	
5	<u>Cambridge Crystallographic Data Centre</u> – поисковая система по свойствам веществ в базе Cambridge Structural Database	
6	<u>MDL Information Systems</u> – информационно-поисковая система в области естественных наук и химии	

### **5 Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Материально-техническое обеспечение дисциплины «Технология производства молочных и мясных продуктов» представлено в таблице 11.

Таблица 11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

№ 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><b>1. Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа</b></p> <p>1.1 Аудитория 422: Перечень основного оборудования</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. специализированная мебель (место преподавателя, парты учебные, посадочные места)</li> <li>2. доска-экран (или доска меловая)</li> </ol> <p>Перечень технических средств обучения</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. комплект мультимедийного оборудования (экран, интерактивный проектор, автоматизированное рабочее место с персональным компьютером с лицензионным программным обеспечением)</li> <li>2. источник бесперебойного питания</li> <li>3. сетевой фильтр</li> </ol> <p>1. Программное обеспечение</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Лицензионное программное обеспечение Microsoft (Windows XP, Windows Server 2003, Windows XP Professional x64 Edition, Windows Vista, Windows Server 2008, Windows 7, Windows Server 2012, Windows 8, Windows 8.1, Windows 10, Microsoft Office 2010, Microsoft Office 2013, Microsoft Office 365).</li> <li>2. Свободно распространяемое программное обеспечение Adobe Acrobat Reader DC.</li> <li>3. Свободно распространяемое программное обеспечение Adobe Foxit Reader</li> <li>4. Свободно распространяемое программное обеспечение WinRAR</li> <li>5. Свободно распространяемое программное обеспечение 7-Zip</li> <li>6. Свободно распространяемое программное обеспечение Google Chrome</li> <li>7. Свободно распространяемое программное обеспечение Mozilla Firefox</li> <li>8. Свободно распространяемое программное обеспечение Linux</li> </ol>	<p>196601, Санкт-Петербург, город Пушкин, Петербургское шоссе, д. 2, лит. А, этаж 4, помещение 3</p>
2.	<p><b>2. Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа</b></p>	<p>196601, Санкт-Петербург, город</p>

№ п/п	<p align="center"><b>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</b></p>	<p align="center"><b>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом</b></p>
	<p>2.1 Аудитория 426 – учебная аудитория для проведения практических занятий: Перечень основного оборудования</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. специализированная мебель (место преподавателя, парты учебные, посадочные места)</li> <li>2. доска-экран (или доска меловая)</li> <li>3.электроплита Flama AE 1406W (2 шт);</li> <li>4. лабораторные весы ВЛР (1шт);</li> <li>5. лабораторные весы ВЛКТ-500 (3шт);</li> <li>6. телевизор «Рекорд» и видеоплеер LG,</li> <li>7. сушилка конвекторная (1 шт);</li> <li>8. сушилка инфракрасная «Феруза» (1 шт);</li> <li>9. кухонный комбайн (2 шт);</li> <li>10. соковыжималка (1 шт);</li> <li>11. овощерезка «Гамма-5» (1 шт).</li> </ol> <p>Перечень технических средств обучения</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. комплект мультимедийного оборудования (экран, интерактивный проектор, автоматизированное рабочее место с персональным компьютером с лицензионным программным обеспечением)</li> </ol> <p>Программноеобеспечение</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Лицензионноепрограмноеобеспечение Microsoft (Windows XP, Windows Server 2003, Windows XP Professional x64 Edition, Windows Vista, Windows Server 2008, Windows 7, Windows Server 2012, Windows 8, Windows 8.1, Windows 10, Microsoft Office 2010, Microsoft Office 2013, Microsoft Office 365).</li> <li>2.Свободно распространяемое программное обеспечение AdobeAcrobatReader DC.</li> <li>3.Свободно распространяемое программное обеспечение AdobeFoxitReader</li> <li>4.Свободно распространяемое программное обеспечение WinRar</li> <li>5.Свободно распространяемое программное обеспечение 7-Zip</li> <li>6.Свободно распространяемое программное обеспечение GoogleChrome</li> <li>7.Свободно распространяемое программное обеспечение MozillaFirefox</li> </ol>	<p>Пушкин, Петербургское шоссе, д. 2, лит. А, этаж 4, помещение 3</p>

№ п/п	<p align="center"><b>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</b></p>	<p align="center"><b>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом</b></p>
	8.Свободно распространяемое программное обеспечение Linux	
3.	<p>2.2 Аудитория 428 – учебная аудитория для проведения практических занятий: Перечень основного оборудования</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. специализированная мебель (место преподавателя, парты учебные, посадочные места)</li> <li>2. доска-экран (или доска меловая)</li> <li>3. сита, миски;</li> <li>4. ИДК (1шт);</li> <li>5. ПООК-1 (1шт);</li> <li>6. комплект сит по определению засоренности и зараженности (1шт);</li> <li>7. пурка для определения природы (1шт);</li> <li>8. влагомеры разных модификаций «Колос»(4шт), «Фауна» (2шт);</li> <li>9. рефрактометр ИРФ-420 (3шт).</li> </ol> <p>Перечень технических средств обучения</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. комплект мультимедийного оборудования (экран, интерактивный проектор, автоматизированное рабочее место с персональным компьютером с лицензионным программным обеспечением)</li> <li>2. источник бесперебойного питания</li> <li>3. сетевой фильтр</li> </ol> <p>Программноеобеспечение</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Лицензионноепрограммноеобеспечение Microsoft (Windows XP, Windows Server 2003, Windows XP Professional x64 Edition, Windows Vista, Windows Server 2008, Windows 7, Windows Server 2012, Windows 8, Windows 8.1, Windows 10, Microsoft Office 2010, Microsoft Office 2013, Microsoft Office 365).</li> <li>2.Свободно распространяемое программное обеспечение AdobeAcrobatReader DC.</li> <li>3.Свободно распространяемое программное обеспечение AdobeFoxitReader</li> <li>4.Свободно распространяемое программное обеспечение WinRar</li> <li>5.Свободно распространяемое программное обеспечение 7-Zip</li> <li>6.Свободно распространяемое программное обеспечение GoogleChrome</li> </ol>	<p align="center">196601, Санкт-Петербург, город Пушкин, Петербургское шоссе, д. 2, лит. А, этаж 4, помещение 3</p>

№ п/п	<p align="center"><b>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</b></p>	<p align="center"><b>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом</b></p>
	<p>7.Свободно распространяемое программное обеспечение MozillaFirefox 8.Свободно распространяемое программное обеспечение Linux</p>	
4.	<p><b>3. Учебные аудитории для проведения групповых консультаций</b> 3.1 Аудитория указывается номер аудитории и наименование аудитории (при наличии): Перечень основного оборудования 1. специализированная мебель (место преподавателя, парты учебные, посадочные места). 2. доска-экран (или доска меловая) Перечень технических средств обучения 1. комплект мультимедийного оборудования (экран, интерактивный проектор, автоматизированное рабочее место с персональным компьютером с лицензионным программным обеспечением) 2. источник бесперебойного питания 3. сетевой фильтр Программное обеспечение 4. Программноеобеспечение 1.Лицензионноепрограммноеобеспечение Microsoft (Windows XP, Windows Server 2003, Windows XP Professional x64 Edition, Windows Vista, Windows Server 2008, Windows 7, Windows Server 2012, Windows 8, Windows 8.1, Windows 10, Microsoft Office 2010, Microsoft Office 2013, Microsoft Office 365). 2.Свободно распространяемое программное обеспечение AdobeAcrobatReader DC. 3.Свободно распространяемое программное обеспечение AdobeFoxitReader 4.Свободно распространяемое программное обеспечение WinRar 5.Свободно распространяемое программное обеспечение 7-Zip 6.Свободно распространяемое программное обеспечение GoogleChrome 7.Свободно распространяемое программное обеспечение MozillaFirefox 8.Свободно распространяемое программное обеспечение Linux</p>	<p align="center">196601, Санкт-Петербург, город Пушкин, Петербургское шоссе, д. 2, лит. А, этаж 4, помещение 3</p>
5.	<p><b>4. Учебные аудитории для проведения индивидуальной работы обучающихся</b> 4.1 Аудитория указывается номер аудитории и наименование аудитории (при наличии): Перечень основного оборудования</p>	<p align="center">196601, Санкт-Петербург, город Пушкин, Петербургское шоссе, д. 2, лит. А, этаж 4, помещение 3</p>

№ п/п	<p align="center"><b>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</b></p>	<p align="center"><b>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом</b></p>
	<p>1. специализированная мебель (место преподавателя, парты учебные, посадочные места).  2. доска-экран (или доска меловая)  Перечень технических средств обучения  1. комплект мультимедийного оборудования (экран, интерактивный проектор, автоматизированное рабочее место с персональным компьютером с лицензионным программным обеспечением)  2. источник бесперебойного питания  3. сетевой фильтр  Программное обеспечение  1. Лицензионное программное обеспечение Microsoft (Windows XP, Windows Server 2003, Windows XP Professional x64 Edition, Windows Vista, Windows Server 2008, Windows 7, Windows Server 2012, Windows 8, Windows 8.1, Windows 10, Microsoft Office 2010, Microsoft Office 2013, Microsoft Office 365).  2. Свободно распространяемое программное обеспечение Adobe Acrobat Reader DC.  3. Свободно распространяемое программное обеспечение Adobe Foxit Reader  4. Свободно распространяемое программное обеспечение WinRAR  5. Свободно распространяемое программное обеспечение 7-Zip  6. Свободно распространяемое программное обеспечение Google Chrome  7. Свободно распространяемое программное обеспечение Mozilla Firefox  8. Свободно распространяемое программное обеспечение Linux</p>	
6.	<p><b>5. Учебные аудитории для проведения самостоятельной работы обучающихся</b>  5.1 Аудитория указывается номер аудитории и наименование аудитории (при наличии):  Перечень основного оборудования  1. специализированная мебель (место преподавателя, парты учебные, посадочные места).  2. доска-экран (или доска меловая)  Перечень технических средств обучения  1. комплект мультимедийного оборудования (экран, интерактивный проектор, автоматизированное рабочее место с персональным компьютером с лицензионным</p>	<p align="center">196601, Санкт-Петербург, город Пушкин, Петербургское шоссе, д. 2, лит. А, этаж 4, помещение 3</p>

№ п/п	<p align="center"><b>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</b></p>	<p align="center"><b>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом</b></p>
	<p>программным обеспечением)  2. источник бесперебойного питания  3. сетевой фильтр  Программное обеспечение  1. Лицензионное программное обеспечение Microsoft (Windows XP, Windows Server 2003, Windows XP Professional x64 Edition, Windows Vista, Windows Server 2008, Windows 7, Windows Server 2012, Windows 8, Windows 8.1, Windows 10, Microsoft Office 2010, Microsoft Office 2013, Microsoft Office 365).  2. Свободно распространяемое программное обеспечение Adobe Acrobat Reader DC.  3. Свободно распространяемое программное обеспечение Adobe Foxit Reader  4. Свободно распространяемое программное обеспечение WinRAR  5. Свободно распространяемое программное обеспечение 7-Zip  6. Свободно распространяемое программное обеспечение Google Chrome  7. Свободно распространяемое программное обеспечение Mozilla Firefox  8. Свободно распространяемое программное обеспечение Linux</p>	
7.	<p><b>6. Учебные аудитории для проведения промежуточной аттестации</b>  6.1 Аудитория 422:  Перечень основного оборудования  1. специализированная мебель (место преподавателя, парты учебные, посадочные места).  2. доска-экран (или доска меловая)  Перечень технических средств обучения  1. комплект мультимедийного оборудования (экран, интерактивный проектор, автоматизированное рабочее место с персональным компьютером с лицензионным программным обеспечением)  2. источник бесперебойного питания  3. сетевой фильтр  Программное обеспечение  1. Лицензионное программное обеспечение Microsoft (Windows XP, Windows Server 2003,</p>	<p align="center">196601, Санкт-Петербург, город Пушкин, Петербургское шоссе, д. 2, лит. А, этаж 4, помещение 3</p>

№ п/п	<p align="center"><b>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</b></p>	<p align="center"><b>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом</b></p>
	<p>Windows XP Professional x64 Edition, Windows Vista, Windows Server 2008, Windows 7, Windows Server 2012, Windows 8, Windows 8.1, Windows 10, Microsoft Office 2010, Microsoft Office 2013, Microsoft Office 365).</p> <p>2.Свободно распространяемое программное обеспечение AdobeAcrobatReader DC.</p> <p>3.Свободно распространяемое программное обеспечение AdobeFoxitReader</p> <p>4.Свободно распространяемое программное обеспечение WinRar</p> <p>5.Свободно распространяемое программное обеспечение 7-Zip</p> <p>6.Свободно распространяемое программное обеспечение GoogleChrome</p> <p>7.Свободно распространяемое программное обеспечение MozillaFirefox</p> <p>8.Свободно распространяемое программное обеспечение Linux</p>	

