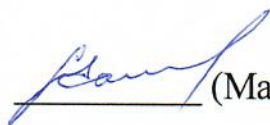




## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ ОПОП ВО

### СОГЛАСОВАНО:

И.о. начальника учебно-методического управления  (Матвеев А.С.)

Начальник отдела лицензирования  
и аккредитации УМУ  (Абрашкина Е.Д.)

И.о. директора института  (Бредихин С.А.)

### ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ОДОБРЕНА:

Учёным советом технологического института,  
протокол № 2 от 30.09 2021г.

Учёный секретарь совета  (Волошина Е.С.)

Учебно-методической комиссией технологического института,  
протокол № 1 от 30.08. 2021г.

Председатель УМК  (Дунченко Н.И.)

### РАЗРАБОТАНА:

Руководитель ОПОП, протокол № 1 от 26.08. 2021г.  (Дунченко Н.И.)

# ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....	5
1.1 Понятие основной профессиональной образовательной программы высшего образования .....	5
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП бакалавриата по направлению подготовки .....	5
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ.....	6
2.1 Общая характеристика ОПОП ВО .....	6
2.1.1 Цель и задачи ОПОП ВО.....	6
2.1.2 Направленность ОПОП ВО .....	7
2.1.3 Сроки освоения ОПОП ВО .....	8
2.1.4 Квалификация, присваиваемая выпускнику .....	8
2.1.5 Язык реализации ОПОП ВО.....	8
2.1.6 Трудоёмкость ОПОП ВО.....	8
2.1.7 Структура ОПОП ВО.....	8
2.2 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП ВО	9
2.3 Основные пользователи ОПОП ВО и стратегические партнеры образовательной программы (работодатели) .....	9
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ .....	10
3.1 Область профессиональной деятельности выпускника .....	10
3.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	11
3.3 Виды профессиональной деятельности выпускника.....	16
3.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника .....	16
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА .....	16
5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО .....	39
5.1 Годовой календарный учебный график .....	40
5.2 Учебный план .....	40
5.3 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей).....	40
5.4 Программы практик .....	41
5.5 Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации .....	42
5.6 Оценочные материалы по дисциплинам (модулям), практикам, итоговой (государственной итоговой) аттестации .....	43
5.7 Методические материалы по дисциплинам (модулям), практикам, итоговой (государственной итоговой) аттестации .....	44
5.8 Рабочая программа воспитания.....	44
5.9 Календарный план воспитательной работы.....	45
6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА .....	45
6.1 Кадровое обеспечение .....	45
6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	46
6.3 Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО .....	49
7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА.....	50

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	53
9. РЕЗУЛЬТАТЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ .....	54

# 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

## 1.1 Понятие основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее – ОПОП ВО) (бакалавриата) реализуемая федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Российским государственным аграрным университетом – МСХА имени К.А. Тимирязева» (далее – Университет) по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность подготовки: «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» представляет собой систему документов, разработанную и утверждённую университетом с учётом требований рынка труда и соответствующую современному уровню развития науки, техники, технологий, экономики.

ОПОП ВО разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО) по направлению подготовки по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность подготовки: «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия», а также с учётом рекомендованной примерной образовательной программы.

ОПОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), программы всех видов практик и государственной итоговой аттестации и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

## 1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП бакалавриата по направлению подготовки

Нормативные документы для разработки ОПОП ВО:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ);
- Приказ Минобрнауки России «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (от 05.04.2017 г. № 301);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (от 29.06.2015 г. № 636);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования» (от 27.11.2015 г. № 1383);

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность подготовки: «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» (уровень бакалавриата), утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017 года, № 669, зарегистрированного в Минюсте РФ 7 августа 2017, № 47688.

- Приказ Минобрнауки России «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» (от 12.09.2013 г. № 1061).

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 22.007 профессиональный стандарт «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», (от 2 сентября 2020 года N 556н).

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 13.017 профессиональный стандарт «Об утверждении профессионального стандарта "Агроном", от 9 июля 2018 года N 454н.

- Устав ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева.

- Правила внутреннего распорядка Университета.

- Положения и локальные акты ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева в части, касающейся образовательной деятельности.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

### **2.1 Общая характеристика ОПОП ВО**

#### **2.1.1 Цель и задачи ОПОП ВО**

Основной целью ОПОП ВО бакалавриата является подготовка квалифицированных кадров в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции посредством формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность подготовки: «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия», а также формирование и развитие у студентов социально-личностных качеств (ответственности, коммуникативности, целеустремленности, организованности, трудолюбия, общей культуры и др.),

позволяющих реализовать сформированные компетенции в профессиональной деятельности.

ОПОП ВО основана на компетентностном подходе к ожидаемым результатам обучения и ориентирована на решение следующих задач:

формирование готовности выпускников Университета к профессиональной и социальной деятельности;

научно-исследовательский:

- способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы;
- осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов научных исследований
- формулирует выводы по результатам научных исследований  
производственно-технологический:
- способен адаптировать современные версии систем управления безопасностью и качеством к конкретным условиям производства и переработки сельскохозяйственного сырья на основе международных и российских стандартов;
- способен оценивать риски и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий производства, хранения и первичной переработки сельскохозяйственного сырья;
- способен организовывать контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- способен реализовывать технологии хранения и переработки растениеводческой продукции;
- способен реализовывать технологии хранения и переработки плодоовощной продукции.

Структура образовательной программы предусматривает: обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Часть, формируемая участниками образовательных отношений дает возможность расширения и (или) углубления знаний, умений, навыков и компетенций, определяемых содержанием обязательных дисциплин, позволяет обучающимся получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности и (или) продолжения профессионального образования на следующем уровне.

Образовательная деятельность по ОПОП ВО бакалавриата реализуется на государственном языке Российской Федерации.

### 2.1.2 Направленность ОПОП ВО

Направленность ОПОП ВО соответствует направлению подготовки в целом и конкретизирует содержание программы бакалавриата путем ориентации ее на: область (области) профессиональной деятельности и сферу (сферы) профессиональной деятельности выпускников; тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников.

Данная ОПОП ВО реализуется по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и следующей направленности «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия».

### 2.1.3 Сроки освоения ОПОП ВО

в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года. Объем программы бакалавриата в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.

### 2.1.4 Квалификация, присваиваемая выпускнику

При успешном освоении ОПОП ВО выпускнику присваивается квалификация бакалавр по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и следующей направленности «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия».

### 2.1.5 Язык реализации ОПОП ВО

Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации (указать язык реализации программы).

### 2.1.6 Трудоемкость ОПОП ВО

Трудоемкость освоения обучающимся ОПОП составляет 240 зачетных единиц за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки и включает все виды контактной и самостоятельной работы, практики и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся ОПОП.

### 2.1.7 Структура ОПОП ВО

Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»

Блок 2 «Практика»

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

Программа бакалавриата обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Программа бакалавриата обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту:



в объеме не менее 2 з.е. в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)»;  
в объеме не менее 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не включаются в объем программы бакалавриата, в рамках элективных дисциплин (модулей) в очной форме обучения.

Реализация дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту для обучающихся по заочной и очно-заочной формам, и для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья определена положением «О порядке проведения учебных занятий по дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева».

В программе бакалавриата для обучающихся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей).

В рамках программы бакалавриата выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет (60,8) процентов общего объема программы бакалавриата (что соответствует требованиям ФГОС ВО - не менее 50 процентов).

При проведении учебных занятий Университет обеспечивает развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств.

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями российских и зарубежных компаний, мастер-классы экспертов и специалистов.

Организация предоставляет инвалидам и лицам с ОВЗ (по их заявлению) возможность обучения по программе бакалавриата, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

## **2.2 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП ВО**

Для освоения ОПОП ВО подготовки бакалавра абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании.

## **2.3 Основные пользователи ОПОП ВО и стратегические партнеры образовательной программы (работодатели)**

ОПОП ВО в обязательном порядке размещается в свободном доступе на сайте университета с целью предоставления абитуриентам, обучающимся, потенциальным работодателям и другим заинтересованным сторонам возможности ознакомления с ее содержанием, материально-техническим и информационно-библиотечным обеспечением, технологиями реализации, а также с целью реализации права обучающихся и работодателей участвовать в формировании содержания ОПОП ВО.

Основными пользователями ОПОП ВО являются:

- профессорско-преподавательские коллективы высших учебных заведений, ответственные за качественную разработку, эффективную реализацию и обновление ОПОП с учётом достижений науки, техники и социальной сферы по данному направлению и уровню подготовки;
- студенты, ответственные за эффективную реализацию своей учебной деятельности по освоению ОПОП по данному направлению подготовки;
- ректор учебного заведения и проректоры, отвечающие в пределах своей компетенции за качество подготовки выпускников;
- объединения специалистов и работодателей в соответствующей сфере профессиональной деятельности;
- органы, обеспечивающие финансирование высшего образования;
- уполномоченные государственные органы исполнительной власти, осуществляющие аттестацию, аккредитацию и контроль качества в сфере высшего профессионального образования;
- уполномоченные государственные органы исполнительной власти, обеспечивающие контроль над соблюдением законодательства в системе высшего образования.
  - ФГБНУ «ФНЦ живых систем им. В.М. Горбатова» РАН,
  - ФГАНУ ВНИМИ,
  - ПАО «Группа Черкизово»,
  - Всероссийский научно-исследовательский институт овощеводства – филиал ФГБНУ ФНЦО.

## **3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **3.1 Область профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» включает исследования и технологические разработки, направленные на решение комплексных задач по организации производства и переработке сельскохозяйственной продукции и обеспечения безопасности и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия.

Выпускники могут работать: инженерами по системам обеспечения безопасности продуктов питания, инженерами по системам качества, менеджерами по качеству, инженерами службы качества, технологами по оценке качества готовой продукции, инженерами в аккредитованных лабораториях, по оценке качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия.

### **3.2 Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускника**

Основными типами задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» являются:

*научно-исследовательский:*

- способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы;
- осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов научных исследований
- формулирует выводы по результатам научных исследований

*производственно-технологический:*

- способен адаптировать современные версии систем управления безопасностью и качеством к конкретным условиям производства и переработки сельскохозяйственного сырья на основе международных и российских стандартов;
- способен оценивать риски и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий производства, хранения и первичной переработки сельскохозяйственного сырья;
- способен организовывать контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- способен реализовывать технологии хранения и переработки растениеводческой продукции;
- способен реализовывать технологии хранения и переработки плодоовощной продукции.

Таблица 1

**Профессиональные компетенции выпускников, разработанные университетом и индикаторы их достижения**

Задачи ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Основание (ПС, анализ опыта)
<b>Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский</b>				
Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции	Технологические процессы производства (изготовления) пищевой продукции, необходимые для обеспечения безопасности пищевой продукции; критические контрольные точки процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметры (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов, упаковки.	ПКос-1Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	ПКос-1.1Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам	22.007 Профессиональный стандарт "Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства" УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 года N 556н Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 ноября 2020 года, регистрационный N 61030
			ПКос-1.2Осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов научных исследований	
			ПКос-1.3Формулирует выводы по результатам научных исследований	
<b>Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический</b>				
Определение перечня опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевой продукции;	Технологические процессы производства (изготовления) пищевой продукции, необходимые для обеспечения безопасности пищевой продукции; критические контрольные точки процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметры (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов, упаковки.	ПКос-2Способен адаптировать современные версии систем управления безопасностью и качеством к конкретным условиям производства и переработки сельскохозяйственного сырья на основе международных и российских стандартов	ПКос-2.1Применяет знание международных и российских стандартов безопасности и качества	22.007 Профессиональный стандарт "Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства" УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 года N 556н Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 ноября 2020 года, регистрационный N 61030
Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля			ПКос-2.2Владеет современными технологиями производства и переработки сельскохозяйственного сырья	
Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства на			ПКос-2.3Применяет принципы и методологию управления безопасностью и	

технологических линиях и обращения на рынке пищевой продукции в целях обеспечения требований технических регламентов			качеством сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	
Общий контроль реализации технологического процесса производства продукции растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделывания сельскохозяйственных культур	Технологический процесс производства продукции растениеводства, технология возделывания сельскохозяйственных культур	ПКос-2Способен адаптировать современные версии систем управления безопасностью и качеством к конкретным условиям производства и переработки сельскохозяйственного сырья на основе международных и российских стандартов	ПКос-2.2Владеет современными технологиями производства и переработки сельскохозяйственного сырья	13.017 Профессиональный стандарт (Об утверждении профессионального стандарта "Агроном", УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 июля 2018 года N 454н. Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 27 июля 2018 года, регистрационный N 51709
Определение перечня опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевой продукции	Технологические процессы производства (изготовления) пищевой продукции, необходимые для обеспечения безопасности пищевой продукции; критические контрольные точки процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметры (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов, упаковки.	ПКос-3Способен оценивать риски и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий производства, хранения и первичной переработки сельскохозяйственного сырья	ПКос-3.1Определяет причины возникновения рисков при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья	22.007 Профессиональный стандарт "Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства" УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 года N 556н Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 ноября 2020 года, регистрационный N 61030
Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов, упаковки, для которых необходим контроль, от предельных значений			ПКос-3.2Применяет методологию анализа и оценки тяжести последствий опасных факторов при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья	
Определение перечня параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов, упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы			ПКос-3.3Применяет способы минимизации опасных факторов при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья	
		ПКос-3Способен		

		оценивать риски и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий производства, хранения и первичной переработки сельскохозяйственного сырья		
Проводить испытания сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции и сертификационные испытания в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Технологические процессы производства (изготовления) пищевой продукции, необходимые для обеспечения безопасности пищевой продукции; критические контрольные точки процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметры (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов, упаковки.	ПКос-4Способен организовывать контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПКос-4.1Применяет знание современных методов экспертизы и контроля безопасности и качества сельскохозяйственного сырья, продуктов его переработки и упаковочных материалов	22.007 Профессиональный стандарт "Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства" УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 года N 556н Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 ноября 2020 года, регистрационный N 61030
Ведение документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации			ПКос-4.2Применяет знания требований нормативной и законодательной базы по контролю безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	
Требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции	Растениеводческая продукция; Основы режимов и способов хранения и переработки растениеводческой продукции	ПКос-5Способен реализовывать технологии хранения и переработки растениеводческой продукции	ПКос-5.1Определяет наиболее рациональные режимы хранения растениеводческой продукции с учетом ее качества и целевого назначения	22.007 Профессиональный стандарт "Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства" УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 года N 556н Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 ноября 2020
			ПКос-5.2Применяет знания о биологических особенностях сельскохозяйственных культур для организации первичной доработки, закладки на хранение и переработки	
			ПКос-5.3Владеет методами послеуборочной доработки, закладки на хранение, переработки и обеспечения	

			сохраняемости растениеводческой продукции	года, регистрационный N 61030
			ПКос-5.4Применяет знания теоретических основ режимов и способов хранения и переработки растениеводческой продукции	
Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции	Виды и технологии производства продуктов питания из растительного сырья в организациях пищевой и перерабатывающей промышленности	ПКос-6Способен реализовывать технологии хранения и переработки плодоовощной продукции	ПКос-6.1Применяет знания теоретических основ режимов и способов хранения и переработки плодоовощной продукции	22.007 Профессиональный стандарт "Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства" УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 года N 556н Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 20 ноября 2020 года, регистрационный N 61030
			ПКос-6.2Применяет знания о биологических особенностях плодовых и овощных культур для организации первичной доработки, закладки на хранение и переработки	

### **3.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются: сельскохозяйственные культуры и животные; сельскохозяйственное сырьё и пищевые продукты; бактерии, вызывающие микробиологическую порчу продовольственного сырья и продуктов питания при производстве, хранении и реализации; пути заражения сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов вирусами, паразитами, прионами, химическими контаминантами и способы предотвращения попадания их в пищевые системы; методы обнаружения, идентификации и исследования контаминантов; современные методы исследования и идентификация сельскохозяйственного сырья и продовольствия; отечественные и международные системы обеспечения безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия; управление технологическими рисками; стандартизация и подтверждение соответствия установленным нормативным документам; управление качеством продукции; безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия; технологии и оборудование для переработки и хранения продукции животноводства и растениеводства.

### **3.4 Описание трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартом (карта профессиональной деятельности)**

В соответствии с профессиональным стандартом "Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», от 2 сентября 2020 года N 556н. выпускник должен овладеть следующими трудовыми функциями:

- Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.
- Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции.

## **4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА**

Результаты освоения ОПОП ВО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения, навыки и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения программы бакалавриата по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленности «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» у выпускника формируются следующие компетенции:



универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции (табл. 1).

Таблица 1

Компетенции выпускника в соответствии с ФГОС ВО 3++

Индекс компетенции	Содержание компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Шифр и наименование дисциплин, практик, ГИА
Универсальные компетенции			
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач		
УК-1.1		Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи.	<p>Б1.О.03 Философия (семестр 2)</p> <p>Б1.О.06 Психология (семестр 5)</p> <p>Б1.О.11 Информатика (семестр 1)</p> <p>Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК (семестр 7)</p> <p>Б1.О.24 Технология хранения продукции растениеводства (семестр 5)</p> <p>Б1.О.25 Технология переработки продукции растениеводства (семестр 6)</p> <p>Б1.В.01.01 Управление качеством продукции (семестр 5)</p> <p>Б1.В.01.03 Современные методы исследования и идентификация сельскохозяйственного сырья и продовольствия (семестр 6)</p> <p>Б1.В.01.04 Системы обеспечения безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия (семестр 7)</p> <p>Б1.В.01.05 Управление технологическими рисками при переработке и хранении молока и молочной продукции (семестр 7)</p> <p>Б1.В.01.06 Сенсорный анализ сельскохозяйственного сырья и продовольствия (семестр 6)</p> <p>Б1.В.01.07 Безопасность и качество плодоовощной продукции (семестр 8)</p> <p>Б1.В.01.08 Управление технологическими рисками при переработке и хранении мясной и рыбной продукции (семестр 6)</p> <p>Б1.В.01.09 Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов (семестр 8)</p> <p>Б1.В.01.10 Современные упаковочные материалы при хранении сельскохозяйственного сырья и продовольствия (семестр 8)</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01 Научные основы переработки продукции животноводства (семестр 3)</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02 Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и</p>

			<p>продовольствия(семестр 3)  Б2.О.01 Учебная практика  Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (семестр 2)  Б2.О.01.02(У) Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции растениеводства(семестр 2)  Б2.О.01.03(У) Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодоводства и овощеводства(семестр 2)  Б2.О.01.04(У) Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства (семестр 2)  Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6)  Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7)  ФТД.02 Методы и средства измерений(семестр 3)  Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена(семестр 8)  Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
УК-1.2		Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	<p>Б1.О.03 Философия(семестр 2)  Б1.О.06 Психология(семестр 5)  Б1.О.11 Информатика(семестр 1)  Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК(семестр 7)  Б1.О.27 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции(семестр 3)  Б1.В.01.02 Безопасность и качество зерна и продуктов его переработки(семестр 6)  Б1.В.ДВ.01.01 Научные основы переработки продукции растениеводства(семестр 6)  Б1.В.ДВ.01.02 Научные основы переработки продукции плодоводства и овощеводства(семестр 6)  Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6)  Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7)  Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена(семестр 8)  Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
УК-1.3		Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	<p>Б1.О.03 Философия(семестр 2)  Б1.О.06 Психология(семестр 5)  Б1.О.11 Информатика(семестр 1)  Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК (семестр 7)  Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6)  Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7)  Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
УК-1.4		Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки.	<p>Б1.О.03 Философия(семестр 2)  Б1.О.06 Психология(семестр 5)  Б1.О.11 Информатика (семестр 1)  Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК(семестр 7)</p>

		Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-1.5		Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	Б1.О.03 Философия(семестр 2) Б1.О.06 Психология(семестр 5) Б1.О.11 Информатика(семестр 1) Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК(семестр 7) Б1.О.24 Технология хранения продукции растениеводства(семестр 5) Б1.О.25 Технология переработки продукции растениеводства(семестр 6) Б1.О.27 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции(семестр 3) Б1.В.01.01 Управление качеством продукции(семестр 5) Б1.В.01.02 Безопасность и качество зерна и продуктов его переработки(семестр 6) Б1.В.01.03 Современные методы исследования и идентификация сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 6) Б1.В.01.04 Системы обеспечения безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 7) Б1.В.01.05 Управление технологическими рисками при переработке и хранении молока и молочной продукции(семестр 7) Б1.В.01.06 Сенсорный анализ сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 6) Б1.В.01.07 Безопасность и качество плодоовощной продукции(семестр 8) Б1.В.01.08 Управление технологическими рисками при переработке и хранении мясной и рыбной продукции(семестр 6) Б1.В.01.09 Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов(семестр 8) Б1.В.01.10 Современные упаковочные материалы при хранении сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 8) Б1.В.ДВ.02.01 Научные основы переработки продукции животноводства(семестр 3) Б1.В.ДВ.02.02 Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 3) Б2.О.01 Учебная практика Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (семестр 1) Б2.О.01.02(У) Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции растениеводства(семестр 2) Б2.О.01.03(У) Ознакомительная практика по

			<p>хранению и переработке продукции плодородства и овощеводства(семестр 2)  Б2.О.01.04(У) Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства (семестр 2)  Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6)  Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7)  ФТД.02 Методы и средства измерений(семестр 3)  Б3.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена(семестр 8)  Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений		
УК-2.1		<p>Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение.  Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач</p>	<p>Б1.О.04 Экономическая теория(семестр 4)  Б1.О.07 Правоведение(семестр 6)  Б1.В.01.03 Современные методы исследования и идентификация сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 6)  Б1.В.01.09 Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов(семестр 8)  Б1.В.01.10 Современные упаковочные материалы при хранении сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 8)  Б2.О.01 Учебная практика  Б2.О.01.01(У)Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы(семестр 1)  Б2.О.01.02(У) Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции растениеводства(семестр 2)  Б2.О.01.03(У) Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодородства и овощеводства(семестр 2)  Б2.О.01.04(У) Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства (семестр 2)  Б2.В.01.01(П)Технологическая практика(семестр 5,6)  Б2.В.01.02(П)Научно-исследовательская работа(семестр 7)  ФТД.01 Физиология питания (семестр 5)  Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
УК-2.2		<p>Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая</p>	<p>Б1.О.04 Экономическая теория(семестр 4)  Б1.О.07 Правоведение(семестр 6)  Б1.В.01.01 Управление качеством</p>

		оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	продукции(семестр 5) Б1.В.01.03 Современные методы исследования и идентификация сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 6) Б1.В.01.09 Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов(семестр 8) Б1.В.01.10 Современные упаковочные материалы при хранении сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 8) Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) ФТД.01 Физиология питания(семестр 5) Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-2.3		Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Б1.О.04 Экономическая теория(семестр 4) Б1.О.07 Правоведение(семестр 6) Б1.В.01.01 Управление качеством продукции(семестр 5) Б1.В.01.03 Современные методы исследования и идентификация сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 6) Б1.В.01.09 Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов(семестр 8) Б1.В.01.10 Современные упаковочные материалы при хранении сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 8) Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) ФТД.01 Физиология питания(семестр 5) Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-2.4		Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	Б1.О.04 Экономическая теория(семестр 4) Б1.О.06 Психология (семестр 5) Б1.О.07 Правоведение (семестр 5) Б1.В.01.03 Современные методы исследования и идентификация сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 6) Б1.В.01.09 Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов(семестр 8) Б1.В.01.10 Современные упаковочные материалы при хранении сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 8) Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) ФТД.01 Физиология питания(семестр 5) Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою		

	роль в команде		
УК-3.1		Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	Б1.О.01 История (история России, всеобщая История) (семестр 1) Б1.О.03 Философия(семестр 2) Б1.О.05 Культура речи и делового общения(семестр 1) Б1.О.06 Психология(семестр 5) Б2.В.01.01(П)Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П)Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-3.2		Понимает особенности поведения групп людей в сфере сельскохозяйственного производства и учитывает их в своей деятельности	Б1.О.01 История (история России, всеобщая История) (семестр 1) Б1.О.05 Культура речи и делового общения(семестр 1) Б1.О.06 Психология(семестр 5) Б1.О.21.02Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства (семестр 4) Б2.В.01.01(П)Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-3.3		Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата	Б1.О.01 История (история России, всеобщая История) (семестр 1) Б1.О.05 Культура речи и делового общения(семестр 1) Б1.О.06 Психология(семестр 5) Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр7) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-3.4		Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды	Б1.О.01 История (история России, всеобщая История) (семестр 1) Б1.О.05 Культура речи и делового общения(семестр 1) Б1.О.06 Психология(семестр 5) Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)		
УК-4.1		Выбирает на государственном и иностранном (-ых)	Б1.О.02 Иностранный язык(семестр 1,2) Б1.О.05 Культура речи и делового общения(семестр 1)

		языках коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами	Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-4.2		Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках	Б1.О.02 Иностранный язык(семестр 1,2) Б1.О.05 Культура речи и делового общения(семестр 1) Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-4.3		Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках	Б1.О.02 Иностранный язык(семестр 1,2) Б1.О.05 Культура речи и делового общения(семестр 1) Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-4.4		Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: · внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; · уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы; · критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия	Б1.О.02 Иностранный язык(семестр 1,2) Б1.О.05 Культура речи и делового общения(семестр 1) Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)

УК-4.5		Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного -(ых) на государственный язык и обратно	Б1.О.02 Иностранный язык(семестр 1,2) Б1.О.05 Культура речи и делового общения(семестр 1) Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах		
УК-5.1		Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	Б1.О.01 История (история России, всеобщая История) (семестр 1) Б1.О.02 Иностранный язык(семестр 1,2) Б1.О.03 Философия(семестр 2) Б1.О.05 Культура речи и делового общения(семестр 1) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-5.2		Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира	Б1.О.01 История (история России, всеобщая История) (семестр 1) Б1.О.02 Иностранный язык(семестр 1,2) Б1.О.03 Философия(семестр 2) Б1.О.05 Культура речи и делового общения(семестр 1) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-5.3		Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	Б1.О.01 История (история России, всеобщая История) (семестр 1) Б1.О.02 Иностранный язык(семестр 1,2) Б1.О.03 Философия(семестр 2) Б1.О.05 Культура речи и делового общения(семестр 1) Б1.О.06 Психология(семестр 5) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать		



	траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни		
УК-6.1		Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	Б1.О.06 Психология(семестр 5) Б1.О.17.01Введение в технологию хранения и переработки продукции растениеводства(семестр 1) Б1.О.17.02Введение в технологию хранения и переработки продукции животноводства(семестр 2) Б1.О.17.03 Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции(семестр 2) Б2.В.01.01(П)Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-6.2		Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Б1.О.06 Психология(семестр 5) Б2.В.01.01(П)Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П)Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-6.3		Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Б1.О.06 Психология(семестр 5) Б2.В.01.01(П)Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П)Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-6.4		Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Б1.О.06 Психология(семестр 5) Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-6.5		Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	Б1.О.06 Психология(семестр 5) Б1.О.17.01Введение в технологию хранения и переработки продукции растениеводства(семестр 1) Б1.О.17.02Введение в технологию хранения и переработки продукции животноводства(семестр 2)

			<p>Б1.О.17.03 Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции(семестр 2)</p> <p>Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6)</p> <p>Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7)</p> <p>Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности		
УК-7.1		Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни	<p>Б1.О.16 Физическая культура и спорт(семестр 1)</p> <p>Б1.О.ДВ.01.01 Базовая физическая культура(семестр 1,2)</p> <p>Б1.О.ДВ.01.02 Базовые виды спорта(семестр 1,2)</p> <p>Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
УК-7.2		Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	<p>Б1.О.16 Физическая культура и спорт(семестр 1)</p> <p>Б1.О.ДВ.01.01 Базовая физическая культура(семестр 1,2)</p> <p>Б1.О.ДВ.01.02 Базовые виды спорта(семестр 1,2)</p> <p>Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций		
УК-8.1		Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	<p>Б1.О.15 Безопасность жизнедеятельности(семестр 8)</p> <p>Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6)</p> <p>Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
УК-8.2		Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	<p>Б1.О.15 Безопасность жизнедеятельности(семестр 8)</p> <p>Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6)</p> <p>Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>

УК-8.3		Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	Б1.О.15 Безопасность жизнедеятельности(семестр 8) Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-8.4		Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	Б1.О.15 Безопасность жизнедеятельности(семестр 8) Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-8.5		Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций	Б1.О.15 Безопасность жизнедеятельности(семестр 8) Б2.В.01.01(П) Технологическая практика(семестр 5,6) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (семестр 8)
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности		
УК-9.1		Обладает базовыми знаниями об основных законах и закономерностях функционирования экономики; основах экономической теории, необходимых для решения профессиональных и социальных задач	Б1.О.04Экономическая теория (семестр 4) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (семестр 8)
УК-9.2		Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Б1.О.04Экономическая теория(семестр 4) Б1.О.32Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий(семестр 8) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (семестр 8)
УК-9.3		Использует основные положения и методы	Б1.О.04Экономическая теория(семестр 4) Б1.О.32Экономика и организация

		экономических наук при решении социальных и профессиональных задач	производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий(семестр 8) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению		
УК-10.1		Обладает базовыми знаниями о действующих правовых нормах, обеспечивающих борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности	Б1.О.07 Правоведение(семестр 6) Б1.О.27Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции(семестр 3) Б3.01(Г)Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (8) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-10.2		Анализирует и правильно применяет правовые нормы о противодействии коррупционному поведению	Б1.О.07 Правоведение Б2.О.01 Учебная практика Б2.О.01.07(У) Технологическая практика по безопасности и качеству сельскохозяйственной продукции Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
УК-10.3		Применяет навыки работы с законодательными и другими нормативными правовыми актами	Б1.О.07 Правоведение Б1.О.27Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции(семестр 3) Б3.01(Г)Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена(8) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
Общепрофессиональные компетенции			
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;		
ОПК-1.1		Демонстрирует знание основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности	Б1.О.08 Химия(семестр 1,2) Б1.О.09.01Математика(семестр 1) Б1.О.09.02Математическая статистика(семестр 1) Б1.О.10 Физика(семестр 2) Б1.О.11 Информатика(семестр 1) Б1.О.12 Микробиология(семестр 3) Б1.О.13 Сельскохозяйственная экология(семестр 3) Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК(семестр 7) Б1.О.17.01Введение в технологию хранения

			<p>и переработки продукции растениеводства(семестр 1)  Б1.О.17.02Введение в технологию хранения и переработки продукции животноводства(семестр 2)  Б1.О.17.03 Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции(семестр 2)  Б1.О.18 Генетика растений и животных(семестр 2)  Б1.О.19 Технология производства продукции растениеводства(семестр 1,2)  Б1.О.19.01Ботаника(семестр 1)  Б1.О.19.02Физиология и биохимия растений(семестр 2)  Б1.О.19.03Земледелие с основами почвоведения и агрохимии(семестр 3)  Б1.О.19.06Фитопатология, энтомология и защита растений(семестр 4)  Б1.О.20 Технология производства продукции животноводства(семестр 3,4)  Б1.О.20.01Зоология(семестр 2)  Б1.О.20.02Морфология и физиология сельскохозяйственных животных(семестр 2)  Б1.О.20.03Производство продукции животноводства(семестр 4)  Б1.О.23.01Биохимия растительного сырья и продуктов его переработки (семестр 3)  Б1.О.23.02Биохимия продукции животноводства(семестр 3)  Б2.О.01 Учебная практика  Б2.О.01.05(У)Технологическая практика по хранению и переработке плодоовощной и растениеводческой продукции(семестр 4)  Б2.О.01.06(У)Технологическая практика по переработке и хранению продукции животноводства  Б2.О.01.07(У)Технологическая практика по безопасности и качеству сельскохозяйственной продукции  Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
ОПК-1.2		Использует знания основных законов математических и естественных наук для решения стандартных задач технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	<p>Б1.О.08 Химия(семестр 1,2)  Б1.О.09.01Математика(семестр 1)  Б1.О.09.02Математическая статистика(семестр 1)  Б1.О.10 Физика(семестр 2)  Б1.О.11 Информатика(семестр 1)  Б1.О.12 Микробиология(семестр 3)  Б1.О.13 Сельскохозяйственная экология (семестр 3)  Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК (семестр 7)  Б1.О.18 Генетика растений и животных (семестр 2)  Б1.О.19 Технология производства продукции растениеводства(семестр 1,2)  Б1.О.19.01Ботаника(семестр 1)  Б1.О.19.02Физиология и биохимия растений(семестр 2)  Б1.О.19.03Земледелие с основами почвоведения и агрохимии(семестр 3)  Б1.О.19.06Фитопатология, энтомология и защита растений(семестр 4)  Б1.О.20 Технология производства продукции</p>

			<p>животноводства(семестр 3,4)  Б1.О.20.01Зоология(семестр 2)  Б1.О.20.02Морфология и физиология сельскохозяйственных животных(семестр 2)  Б1.О.20.03Производство продукции животноводства(семестр 4)  Б1.О.23.01Биохимия растительного сырья и продуктов его переработки (семестр 3)  Б1.О.23.02Биохимия продукции животноводства(семестр 3)  Б1.О.26 Технология переработки и хранения продукции животноводства(семестр 6)  Б3.01(Г)Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена(семестр 8)  Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
ОПК-1.3		<p>Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач профессиональной деятельности</p>	<p>Б1.О.08 Химия(семестр 1,2)  Б1.О.09.01Математика(семестр 1)  Б1.О.09.02Математическая статистика(семестр 1)  Б1.О.10 Физика(семестр 2)  Б1.О.11 Информатика(семестр 1)  Б1.О.12 Микробиология(семестр 3)  Б1.О.13 Сельскохозяйственная экология(семестр 3)  Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК  Б1.О.17.01Введение в технологию хранения и переработки продукции растениеводства(семестр 1)  Б1.О.17.02Введение в технологию хранения и переработки продукции животноводства(семестр 2)  Б1.О.17.03 Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции(семестр 2)  Б1.О.18 Генетика растений и животных(семестр 2)  Б1.О.19 Технология производства продукции растениеводства(семестр 1,2)  Б1.О.19.01Ботаника(семестр 1)  Б1.О.19.02Физиология и биохимия растений(семестр 2)  Б1.О.19.03Земледелие с основами почвоведения и агрохимии(семестр 3)  Б1.О.19.06Фитопатология, энтомология и защита растений(семестр 4)  Б1.О.20 Технология производства продукции животноводства(семестр 3,4)  Б1.О.20.01Зоология(семестр 2)  Б1.О.20.02.01Морфология сельскохозяйственных животных (семестр 2)  Б1.О.20.02.02 Физиология сельскохозяйственных животных (семестр 2)  Б1.О.20.03Производство продукции животноводства(семестр 4)  Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
ОПК-2	<p>Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной</p>		

	деятельности;		
ОПК-2.1		Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства	<p>Б1.О.07 Правоведение(семестр 6)</p> <p>Б1.О.20 Технология производства продукции животноводства(семестр 3,4)</p> <p>Б1.О.20.03Производство продукции животноводства(семестр 4)</p> <p>Б1.О.22 Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы(семестр 5)</p> <p>Б1.О.27 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции(семестр 3)</p> <p>Б1.О.31 Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 4)</p> <p>Б2.О.01 Учебная практика</p> <p>Б2.О.01.05(У)Технологическая практика по хранению и переработке плодоовощной и растениеводческой продукции(семестр 4)</p> <p>Б2.О.01.06(У)Технологическая практика по переработке и хранению продукции животноводства</p> <p>Б2.О.01.07(У)Технологическая практика по безопасности и качеству сельскохозяйственной продукции</p> <p>Б3.01(Г)Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена(семестр 8)</p> <p>Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
ОПК-2.2		Использует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	<p>Б1.О.07 Правоведение(семестр 6)</p> <p>Б1.О.20 Технология производства продукции животноводства(семестр 3,4)</p> <p>Б1.О.20.03Производство продукции животноводства(семестр 4)</p> <p>Б1.О.22 Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы(семестр 5)</p> <p>Б1.О.27 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции(семестр 3)</p> <p>Б1.О.31 Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 4)</p> <p>Б3.01(Г)Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена(семестр 8)</p> <p>Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
ОПК-2.3		Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности с учетом нормативных правовых актов	<p>Б1.О.07 Правоведение(семестр 5)</p> <p>Б1.О.20 Технология производства продукции животноводства(семестр 3,4)</p> <p>Б1.О.20.03Производство продукции животноводства(семестр 4)</p> <p>Б1.О.22 Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы(семестр 5)</p> <p>Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;		
ОПК-3.1		Обеспечивает безопасные условия выполнения производственных процессов	<p>Б1.О.15 Безопасность жизнедеятельности</p> <p>Б1.О.19 Технология производства продукции растениеводства(семестр 3,4)</p> <p>Б1.О.19.06Фитопатология, энтомология и защита растений(семестр 4)</p>

			Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
ОПК-3.2		Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов	Б1.О.15 Безопасность жизнедеятельности Б1.О.19 Технология производства продукции растениеводства(семестр 3,4) Б1.О.19.06Фитопатология, энтомология и защита растений(семестр 4) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
ОПК-3.3		Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	Б1.О.15 Безопасность жизнедеятельности(семестр 8) Б1.О.19 Технология производства продукции растениеводства(семестр 3,4) Б1.О.19.06Фитопатология, энтомология и защита растений(семестр 4) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;		
ОПК-4.1		Использует материалы почвенных исследований, биохимических исследований продукции растениеводства, прогнозы развития вредителей и болезней, справочные материалы для разработки элементов технологий возделывания, хранения и переработки сельскохозяйственных культур	Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК(семестр 7) Б1.О.19 Технология производства продукции растениеводства(семестр 3,4) Б1.О.19.03Земледелие с основами почвоведения и агрохимии(семестр 3) Б1.О.19.04Растениеводство(семестр 4) Б1.О.19.05Кормопроизводство(семестр 4) Б1.О.19.06Фитопатология, энтомология и защита растений(семестр 4) Б1.О.20 Технология производства продукции животноводства(семестр 3,4) Б1.О.20.04Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов(семестр 3) Б1.О.21 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства(семестр 3,4) Б1.О.21.01Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства(семестр 3) Б1.О.23 Биохимия сельскохозяйственной продукции(семестр 3) Б1.О.23.01Биохимия растительного сырья и продуктов его переработки (семестр 3) Б1.О.24 Технология хранения продукции растениеводства(семестр 5) Б1.О.25 Технология переработки продукции растениеводства(семестр 6) Б1.О.28 Процессы и аппараты перерабатывающих производств(семестр 4) Б1.О.29 Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции Б1.О.30 Оборудование перерабатывающих производств(семестр 5) Б3.01(Г)Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена(семестр 8) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)



ОПК-4.2		Обосновывает элементы системы земледелия, технологии возделывания, хранения и переработки сельскохозяйственных культур применительно к почвенно-климатическим условиям с учетом агроландшафтной характеристики территории	<p>Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК(семестр 7)</p> <p>Б1.О.19 Технология производства продукции растениеводства(семестр 3,4)</p> <p>Б1.О.19.03Земледелие с основами почвоведения и агрохимии(семестр 3)</p> <p>Б1.О.19.04Растениеводство(семестр 4)</p> <p>Б1.О.19.05Кормопроизводство(семестр 4)</p> <p>Б1.О.19.06Фитопатология, энтомология и защита растений(семестр 4)</p> <p>Б1.О.20 Технология производства продукции животноводства(семестр 3,4)</p> <p>Б1.О.20.04Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов(семестр 3)</p> <p>Б1.О.21.01Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства (семестр 3)</p> <p>Б1.О.23.01Биохимия сельскохозяйственной продукции(семестр 3)</p> <p>Б1.О.24 Технология хранения продукции растениеводства(семестр 5)</p> <p>Б1.О.25 Технология переработки продукции растениеводства(семестр 6)</p> <p>Б1.О.28 Процессы и аппараты перерабатывающих производств(семестр 4)</p> <p>Б1.О.29 Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>Б1.О.30 Оборудование перерабатывающих производств(семестр 5)</p> <p>Б3.01(Г)Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена(семестр 8)</p> <p>Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
ОПК-4.3		Использует теоретические основы и практические навыки в переработке и хранении продукции животноводства	<p>Б1.О.21.02Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства(семестр 4)</p> <p>Б1.О.26 Технология переработки и хранения продукции животноводства(семестр 6)</p> <p>Б1.О.28 Процессы и аппараты перерабатывающих производств(семестр 4)</p> <p>Б1.О.29 Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>Б1.О.30 Оборудование перерабатывающих производств(семестр 5)</p> <p>Б3.01(Г)Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена(семестр 8)</p> <p>Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;		
ОПК-5.1		Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства и переработки	<p>Б1.О.08 Химия(семестр 1,2)</p> <p>Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>

		сельскохозяйственной продукции	
ОПК-5.2		Использует классические и современные методы исследования в профессиональной деятельности	Б1.О.08 Химия(семестр 1,2) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
ОПК-6	Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.		
ОПК-6.1		Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства	Б1.О.04 Экономическая теория(семестр 4) Б1.О.32 Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий(семестр 8) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
ОПК-6.2		Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов, внесения удобрений, использования средств защиты растений, новых сортов при возделывании сельскохозяйственных культур	Б1.О.04 Экономическая теория(семестр 4) Б1.О.32 Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий(семестр 8) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
ОПК-7	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности		
ОПК-7.1		Обладает базовыми знаниями о современных информационных технологиях и принципах их работы для решения задач профессиональной деятельности	Б1.О.11 Информатика(семестр 1) Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК(семестр 7) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (семестр 8)
ОПК-7.2		Осуществляет поиск, анализ и отбор современных информационных технологий, с учетом принципов их работы, необходимых для решения задач	Б1.О.11 Информатика(семестр 1) Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК(семестр 7) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (семестр 8)

		профессиональной деятельности	
ОПК-7.3		Применяет современные информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности	Б1.О.11 Информатика(семестр 1) Б1.О.14 Цифровые технологии в АПК(семестр 7) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (семестр 8)
Профессиональные компетенции			
ПКос-1	Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы		
ПКос-1.1		Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам	Б1.В.ДВ.01.01 Научные основы переработки продукции растениеводства(семестр 6) Б1.В.ДВ.01.02 Научные основы переработки продукции плодородства и овощеводства(семестр 6) Б1.В.ДВ.02.01 Научные основы переработки продукции животноводства(семестр 3) Б1.В.ДВ.02.02 Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 3) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
ПКос-1.2		Осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов научных исследований	Б1.В.ДВ.01.01 Научные основы переработки продукции растениеводства(семестр 6) Б1.В.ДВ.01.02 Научные основы переработки продукции плодородства и овощеводства(семестр 6) Б1.В.ДВ.02.01 Научные основы переработки продукции животноводства(семестр 3) Б1.В.ДВ.02.02 Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 3) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
ПКос-1.3		Формулирует выводы по результатам научных исследований	Б1.В.ДВ.01.01 Научные основы переработки продукции растениеводства(семестр 6) Б1.В.ДВ.01.02 Научные основы переработки продукции плодородства и овощеводства(семестр 6) Б1.В.ДВ.02.01 Научные основы переработки продукции животноводства(семестр 3) Б1.В.ДВ.02.02 Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 3) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
ПКос-2	Способен адаптировать		

	современные версии систем управления безопасностью и качеством к конкретным условиям производства и переработки сельскохозяйственного сырья на основе международных и российских стандартов		
ПКос-2.1		Применяет знание международных и российских стандартов безопасности и качества	<p>Б1.В.01.01 Управление качеством продукции(семестр 5)</p> <p>Б1.В.01.04 Системы обеспечения безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 7)</p> <p>Б1.В.01.07 Безопасность и качество плодоовощной продукции(семестр 8)</p> <p>Б1.В.01.08 Управление технологическими рисками при переработке и хранении мясной и рыбной продукции(семестр 6)</p> <p>Б1.В.01.09 Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов(семестр 8)</p> <p>Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7)</p> <p>Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
ПКос-2.2		Владеет современными технологиями производства и переработки сельскохозяйственного сырья	<p>Б1.В.01.01 Управление качеством продукции(семестр 5)</p> <p>Б1.В.01.04 Системы обеспечения безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 7)</p> <p>Б1.В.01.07 Безопасность и качество плодоовощной продукции(семестр 8)</p> <p>Б1.В.01.08 Управление технологическими рисками при переработке и хранении мясной и рыбной продукции(семестр 6)</p> <p>Б1.В.01.09 Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов(семестр 8)</p> <p>Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7)</p> <p>Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
ПКос-2.3		Применяет принципы и методологию управления безопасностью и качеством сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<p>Б1.В.01.01 Управление качеством продукции(семестр 5)</p> <p>Б1.В.01.04 Системы обеспечения безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 7)</p> <p>Б1.В.01.07 Безопасность и качество плодоовощной продукции(семестр 8)</p> <p>Б1.В.01.08 Управление технологическими рисками при переработке и хранении мясной и рыбной продукции(семестр 6)</p> <p>Б1.В.01.09 Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов(семестр 8)</p> <p>Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7)</p> <p>Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>

ПКос-3	Способен оценивать риски и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий производства, хранения и первичной переработки сельскохозяйственного сырья		
ПКос-3.1		Определяет причины возникновения рисков при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья	Б1.В.01.01 Управление качеством продукции(семестр 5) Б1.В.01.04 Системы обеспечения безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 7) Б1.В.01.05 Управление технологическими рисками при переработке и хранении молока и молочной продукции(семестр 7) Б1.В.01.08 Управление технологическими рисками при переработке и хранении мясной и рыбной продукции(семестр 6) Б2.В.01 Производственная практика Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
ПКос-3.2		Применяет методологию анализа и оценки тяжести последствий опасных факторов при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья	Б1.В.01.01 Управление качеством продукции(семестр 5) Б1.В.01.04 Системы обеспечения безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 7) Б1.В.01.05 Управление технологическими рисками при переработке и хранении молока и молочной продукции(семестр 7) Б1.В.01.08 Управление технологическими рисками при переработке и хранении мясной и рыбной продукции(семестр 6) Б2.В.01 Производственная практика Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
ПКос-3.3		Применяет способы минимизации опасных факторов при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья	Б1.В.01.01 Управление качеством продукции(семестр 5) Б1.В.01.04 Системы обеспечения безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 7) Б1.В.01.05 Управление технологическими рисками при переработке и хранении молока и молочной продукции(семестр 7) Б1.В.01.08 Управление технологическими рисками при переработке и хранении мясной и рыбной продукции(семестр 6) Б2.В.01 Производственная практика Б2.В.01.02(П) Научно-исследовательская работа(семестр 7) Б3.02(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)

ПКос-4	Способен организовывать контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки		
ПКос-4.1		Применяет знание современных методов экспертизы и контроля безопасности и качества сельскохозяйственного сырья, продуктов его переработки и упаковочных материалов	<p>Б1.В.01.02Безопасность и качество зерна и продуктов его переработки(семестр 6)</p> <p>Б1.В.01.03Современные методы исследования и идентификация сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 6)</p> <p>Б1.В.01.05Управление технологическими рисками при переработке и хранении молока и молочной продукции(семестр 7)</p> <p>Б1.В.01.06Сенсорный анализ сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 6)</p> <p>Б1.В.01.07Безопасность и качество плодоовощной продукции(семестр 8)</p> <p>Б1.В.01.09Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов(семестр 8)</p> <p>Б1.В.01.10Современные упаковочные материалы при хранении сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 8)</p> <p>Б2.В.01.02(П)Научно-исследовательская работа(семестр 7)</p> <p>ФТД.02 Методы и средства измерений(семестр 3)</p> <p>Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
ПКос-4.2		Применяет знания требований нормативной и законодательной базы по контролю безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<p>Б1.В.01.02Безопасность и качество зерна и продуктов его переработки(семестр 6)</p> <p>Б1.В.01.03 Современные методы исследования и идентификация сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 6)</p> <p>Б1.В.01.05 Управление технологическими рисками при переработке и хранении молока и молочной продукции(семестр 7)</p> <p>Б1.В.01.06 Сенсорный анализ сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 6)</p> <p>Б1.В.01.07Безопасность и качество плодоовощной продукции(семестр 8)</p> <p>Б1.В.01.09Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов(семестр 8)</p> <p>Б1.В.01.10Современные упаковочные материалы при хранении сельскохозяйственного сырья и продовольствия(семестр 8)</p> <p>Б2.В.01.02(П)Научно-исследовательская работа(семестр 7)</p> <p>Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)</p>
ПКос-5	Способен реализовывать технологии хранения и переработки растениеводческой продукции		

ПКос-5.1		Определяет наиболее рациональные режимы хранения растениеводческой продукции с учетом ее качества и целевого назначения	Б1.В.01.02Безопасность и качество зерна и продуктов его переработки(семестр 6) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
ПКос-5.2		Применяет знания о биологических особенностях сельскохозяйственных культур для организации первичной доработки, закладки на хранение и переработки	Б1.В.01.02Безопасность и качество зерна и продуктов его переработки(семестр 6) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
ПКос-5.3		Владеет методами послеуборочной доработки, закладки на хранение, переработки и обеспечения сохранности растениеводческой продукции	Б1.В.01.02Безопасность и качество зерна и продуктов его переработки(семестр 6) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
ПКос-5.4		Применяет знания теоретических основ режимов и способов хранения и переработки растениеводческой продукции	Б1.В.01.02Безопасность и качество зерна и продуктов его переработки(семестр 6) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
ПКос-6	Способен реализовывать технологии хранения и переработки плодоовощной продукции		
ПКос-6.1		Применяет знания теоретических основ режимов и способов хранения и переработки плодоовощной продукции	Б1.В.01.07Безопасность и качество плодоовощной продукции(семестр 8) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)
ПКос-6.2		Применяет знания о биологических особенностях плодовых и овощных культур для организации первичной доработки, закладки на хранение и переработки	Б1.В.01.07Безопасность и качество плодоовощной продукции(семестр 8) Б3.02(Д)Выполнение и защита выпускной квалификационной работы(семестр 8)

## **5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО**

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной

продукции» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом подготовки бакалавра с учётом его направленности «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия»; рабочими программами учебных дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; программой государственной итоговой аттестации; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

Электронная информационно-образовательная среда Университета обеспечивает локальный доступ к вышеуказанным документам.

### **5.1 Годовой календарный учебный график**

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОПОП ВО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестацию, каникулы. График представлен в составе Учебного плана (приложение А).

### **5.2 Учебный план**

Структура программы бакалавриата включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

В учебном плане указывается перечень дисциплин (модулей), практик, аттестационных испытаний итоговой (государственной итоговой) аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности (далее вместе – виды учебной деятельности) с указанием их объёма в зачётных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане выделяется объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (контактная работа обучающихся с преподавателем) (по видам учебных занятий) и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

В учебном плане отображена логическая последовательность освоения циклов дисциплин (модулей, практик) базовой части, обеспечивающая формирование компетенций, их трудоёмкость в зачётных единицах, соотношение аудиторной и самостоятельной работы, форм аттестации. Учебный план представлен в приложении А.

### **5.3 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)**

Рабочие программы дисциплин (модулей) разрабатываются в соответствии с Положением о порядке разработки и требованиях к структуре, содержанию и оформлению рабочей программы дисциплины.

В рабочей программе каждой дисциплины (модуля) сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями,



умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ОПОП ВО с учетом направленности.

Рабочая программа дисциплины (модуля) включает в себя:

- наименование дисциплины;
- аннотацию;
- цель освоения дисциплины;
- место дисциплины в учебном процессе;
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- структуру и содержание дисциплины;
- образовательные технологии;
- оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);
- учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины;
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля);
- перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю);
- методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины;
- методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине;
- иные сведения и (или) материалы.

Рабочие программы дисциплин прилагаются к ОПОП ВО.

#### **5.4 Программы практик**

Программы практик и программы научно-исследовательской работы обучающихся (далее – НИР) разрабатываются в соответствии с Положением о порядке разработки и требованиях к структуре, содержанию и оформлению программы практики, Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева».

В соответствии с ФГОС ВО подготовки бакалавра по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» Блок 2 «Практики» включает такие виды практики как учебная и производственная.

Практика – вид учебной деятельности, непосредственно ориентированный на профессиональную подготовку обучающихся; закрепляет знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывает практические навыки и способствует комплексному формированию универсальных, общепрофессиональных, и профессиональных компетенций выпускников (в соответствии с ФГОС ВО 3++ и профессиональными стандартами).

Практики проводятся в сторонних организациях или на кафедрах университета, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Программы практики и НИР включают в себя:

- аннотацию;
- указание вида, типа практики, способа и формы (форм) её проведения;
- цель практики;
- задачи практики;
- компетенции обучающихся, формируемые в результате прохождения практики;
- место практики в структуре ОПОП ВО;
- содержание и структуру практики;
- организация и руководство практикой;
- методические указания по выполнению программы практики;
- Учебно-методическое обеспечение и информационное обеспечение практики;
- материально-техническое обеспечение практики;
- критерии оценки умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций);
- иные сведения и (или) материалы.

Программы практик прилагаются к ОПОП ВО.

## **5.5 Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации**

Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации разрабатывается в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации обучающихся в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева».

Итоговая (государственная итоговая) аттестация направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

направленность «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия».

В соответствии с ФГОС ВО подготовки бакалавра по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» и решением Учёного совета Университета Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» включает подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена, а также защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации прилагается к ОПОП ВО.

## **5.6 Оценочные материалы по дисциплинам (модулям), практикам, итоговой (государственной итоговой) аттестации**

В соответствии с требованиями ФГОС ВО, Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 301 от 05.04.2017 года для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП университет создает оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой (государственной итоговой) аттестации.

Оценочные материалы разрабатываются в соответствии с Положением об оценочных материалах для текущей, промежуточной и итоговой (государственной итоговой) аттестации обучающихся.

Оценочные материалы позволяют оценить степень сформированности компетенций у обучающихся по видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.

Оценочные материалы могут включать: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ / проектов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля.

Оценочные материалы для текущей и промежуточной аттестации (по дисциплине (модулю) и практике), а также итоговой (государственной итоговой) аттестации, включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- наименование оценочных средств и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Оценочные материалы по каждой дисциплине (модулю), практике, итоговой (государственной итоговой) аттестации прилагаются к рабочим программам дисциплин и практик, программе итоговой (государственной итоговой) аттестации, приведены в составе ОПОП ВО.

### **5.7 Методические материалы по дисциплинам (модулям), практикам, итоговой (государственной итоговой) аттестации**

Методические материалы представляют комплект методических материалов по дисциплине (модулю), практике, ГИА, сформированный в соответствии со структурой и содержанием дисциплины (модуля), практики, используемыми образовательными технологиями и формами организации образовательного процесса.

Организационно-методические материалы (методические указания, рекомендации) позволяют обучающемуся оптимальным образом спланировать и организовать процесс освоения учебного материала и касаются планирования и организации:

- времени, необходимого для освоения учебного материала, выполнения курсовой работы (проекта), выпускной квалификационной работы;
- использования учебно-методического материала;
- работы с литературой, электронными ресурсами;
- работы с материалами для подготовки к текущему, промежуточному и итоговому (государственному итоговому) контролю.

Учебно-методические материалы направлены на усвоение обучающимися содержания дисциплины (модуля), практики, ГИА, а также направлены на проверку и соответствующую оценку сформированности компетенций обучающихся на различных этапах освоения учебного материала.

Методические материалы размещены на официальном сайте ВУЗа и /или прилагаются к ОПОП.

### **5.8 Рабочая программа воспитания**

#### **Основные разделы РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ:**

#### **1. Общие положения**

**1.1. Основания и принципы организации воспитательного процесса по ОПОП**

**1.2. Цели и задачи воспитательной работы со студентами по ОПОП**

#### **2. Содержание и условия реализации воспитательной работы по ОПОП**

**2.1. Воспитательная (воспитывающая) среда**

2.2. Направления воспитательной работы со студентами, обучающимися по ОПОП

2.3. Содержание воспитательной работы со студентами, обучающимися по ОПОП

2.4. Формы, виды и методы воспитательной работы со студентами, обучающимися по ОПОП

2.5. Примерный тематический план воспитательной работы со студентами, обучающимися по ОПОП

2.6. Аттестация и поощрение студентов

2.7. ресурсное обеспечение воспитательной работы со студентами, обучающимися по ОПОП

2.7. Управление и координация воспитательной работы со студентами, обучающимися по ОПОП

3. Инфраструктура образовательной организации, обеспечивающая воспитательную работу со студентами, обучающимися по ОПОП

4. Мониторинг и отчётность по воспитательной работе со студентами, обучающимися по ОПОП

Рабочие программы воспитания прилагаются к ОПОП ВО.

#### 5.9 Календарный план воспитательной работы

Направление подготовки: 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность программы: «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» (приложение Ж).

Таблица имеет структуру максимально приближенную к запросу МОН по вне учебным мероприятиям университета за 2021 год.

Календарный план воспитательной работы прилагаются к ОПОП ВО.

## **6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА**

Общесистемные требования к реализации программы бакалавриата включают в себя требования к кадровому, учебно-методическому и информационному обеспечению, материально-технической базе, воспитательной среде, к обеспечению образовательного процесса социально-бытовыми условиями.

### **6.1 Кадровое обеспечение**

Реализация ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» обеспечивается научно-педагогическими кадрами в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению.

Реализация программы бакалавриата обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами,

привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников Университета соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный № 20237) и профессиональным стандартам.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет 75%, что не менее 60 процентов от общего количества научно-педагогических работников университета.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу составляет 80%, что не менее 60 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) учёное звание (в том числе учёное звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу составляет 75%, что не менее 60 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу, составляет 10%, что не менее 5 процентов.

Характеристика педагогических кадров, привлекаемых к обучению студентов представлена в приложении Б – «Сведения о педагогических работниках по ОПОП ВО».

## **6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение**

Реализация ОПОП 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» обеспечена необходимыми учебно-методическими и информационными ресурсами.

В Университете действует Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова (далее – Библиотека). Общая площадь помещений библиотеки – 13 290 кв.м, в том числе актовые залы на 490 посадочных мест (кинозал – 90

мест). Действуют всего 10 читальных залов, организованных по принципу открытого доступа и оснащенных Wi-Fi, Интернет-доступом, в том числе 5 компьютеризированных читальных залов на 865 посадочных мест, в том числе 115 с доступом в сети Интернет.

Сайт ЦНБ [www.library.timacad.ru](http://www.library.timacad.ru).

Библиотека оснащена современной автоматизированной библиотечно-информационной системой АБИС "ИРБИС-64" и АБИС «Absotheque». Автоматизированы все основные библиотечно-информационные процессы.

Реализация образовательной программы обеспечивается свободным доступом каждого студента к следующим ресурсам:

- библиотечный фонд учебно-методических и научных материалов библиотеки вуза и других библиотек,
- электронные каталоги;
- обмен информацией с отечественными и зарубежными ВУЗами, научными учреждениями, включая обмен информацией с учебно-научными и иными подразделениями вуза, ЦНСХБ, партнёрских ВУЗов, НИИ;
- Интернет-ресурсы.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Книжный фонд и электронные информационные ресурсы Библиотеки формируются в соответствии с Тематико-типологическим планом комплектования (ТТПК) Университета (утвержден ректором 24 февраля 2014 года).

Объём фонда основной и дополнительной учебной литературы по данной ОПОП соответствуют Минимальным нормативам обеспеченности ВУЗов библиотечно-информационными ресурсами.

Общий фонд университетской библиотеки составляет 3 914 573 единиц хранения (табл. 2).

Таблица 2

### Общий фонд университетской библиотеки

№ п/п	Наименование показателей	Кол-во
1	Фонд (всего), единиц хранения, в т.ч.:	3 914 573
1.1	научная литература	2 017 831
1.2	периодические издания	568 302
1.3	учебная литература	1 486 444
1.4	художественная литература	121 519
1.5	редкая книга	47 410
1.6	обменный фонд	9 588
1.7	мультимедийные издания	2 186
2	Электронные ресурсы (БД)	4,0 гигабайта
3	Кол-во удаленных зарегистрированных пользователей	13 750
4	Количество документов/выдач	833 808
	Количество документов/выдач в Электронно-библиотечной	375 601

**Создана Электронно-библиотечная система Российского Государственного Аграрного Университета – МСХА имени К.А.Тимирязева (далее ЭБС).**

ЭБС на 1 марта 2019 года включает более 9 800 полных текстов учебно-методической и научной литературы, правообладателем которых является Университет:

Учебная и учебно-методическая литература - 1045 книг

Монографии - 86 книг

Статьи из журналов, входящих в перечень ВАК, которые издает Университет:

- Журнал «Известия ТСХА» - 3 369 статей;

- Журнал «Вестник ФГБОУ ВО «МГАУ имени В.П. Горячкина» - 534 статей.

- Журнал «Природообустройство» - 394 статей

- Журнал «Овцы, козы, шерстяное дело» - 419 статей

Выпускные квалификационные работы студентов – 3 220 ед.

Рабочие тетради - 200 тетр.

Биобиблиографические и библиографические указатели - 89 ед.

Редкие книги и рукописи - 35 книг

Видеозаписи и презентации - 14

Материалы конференций, статьи преподавателей и студентов, доклады ТСХА – 212 ед.

Университет в рамках национальной подписки подключен международным наукометрическим базам данных Web of Science и Scopus, полнотекстовым базам данных ProQuest Agricultural, Freedom collection e Book collection.

Организован доступ к ресурсам партнерских организаций:

Национальная электронная библиотека (НЭБ) – 4 627 626 ед.

Научная электронная библиотека (система РИНЦ, E-library).

ЭБС Лань – 70 530 книг

ЭБС Юрайт – 279 книг.

Авторефераты диссертаций РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева на платформе ЭБС Руконт – 24627.

Библиотека является членом и активным пользователем корпоративной библиографической базы данных МАРС АРБИКОН,

Библиотечный фонд содержит необходимую учебно-методическую литературу по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия», соответственно установленным квалификационным требованиям, предъявляемым к образовательной деятельности. Фактическое учебно-методическое, информационное обеспечение учебного процесса представлено в приложении



В – «Сведения об учебно-методическом и информационном обеспечении образовательного процесса по ОПОП ВО».

Уровень обеспечения учебно-методической литературой по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» составляет более 0,25 экземпляра на одного студента.

#### 6.2.2 Электронная информационно-образовательная среда Университета

При реализации образовательной программы применяется электронное обучение, дистанционные образовательные технологии.

Для реализации ОПОП, в соответствии с учебным планом, в Университете используется электронная информационно-образовательная среда.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к учебно-методическому порталу Университета (<https://sdo.timacad.ru/>) из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), как на территории Университета, так и вне её.

Электронная информационно-образовательная среда Университета обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин / модулей, рабочим программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин / модулей;

- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы;

При реализации карантинных мероприятий и в случае введения режима самоизоляции, преподавание учебной дисциплины реализуется на учебно-методическом портале по адресу <https://sdo.timacad.ru/>

### **6.3 Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО**

Университет располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени сложности.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими

средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечивают доступ в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Образовательный процесс обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, состав которого определяется рабочими программами дисциплин (модулей), программами практик и подлежит обновлению в соответствии с требованиями, изложенными в ФГОС ВО.

Характеристика материально-технического обеспечения учебного процесса представлена в приложении Г – «Сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированными лабораториями».

## **7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА**

В Университете создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению культурно-нравственных, гражданско-политических, общекультурных качеств обучающихся.

Социокультурная среда университета представляет собой совокупность концептуальных, содержательных, кадровых, организационных и методических ресурсов, направленных на создание гуманитарной среды в учебном заведении, которая обеспечивает развитие общекультурных компетенций обучающихся.

Воспитательная работа, в Университете, является важной составляющей всего образовательного процесса, осуществляемого непрерывно в учебное и внеучебное время. Все мероприятия, проводимые в Университете, освещаются в средствах массовой информации, в частности, на сайте Университета и наиболее значимые – на сайте Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, ежемесячно выходят газета «Тимирязевка» и «Тимирязевец». В 2014 году в Университете было создано студенческое интернет-издание «Team Today», которое ведет фото- и видеосъемку всех мероприятий, которые проходят в РГАУ-МСХА имени К. А. Тимирязева, так и за его пределами.

Основными направлениями воспитательной работы в РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева являются:

- проведение культурно-массовых, физкультурно-спортивных, научно-просветительных мероприятий, организация досуга студентов;
- организация гражданского и патриотического воспитания студентов;
- организация работы по профилактике правонарушений, наркомании и ВИЧ-инфекции среди студентов;

- изучение проблем студенчества и организация психологической поддержки;
- содействие работе студенческим общественным организациям, клубам и объединениям;
- работа в общежитиях;
- создание системы морального и материального стимулирования преподавателей и студентов, активно участвующих в организации воспитательной работы;
- информационное обеспечение студентов, поддержка и развитие студенческих средств массовой информации.

Внеучебную деятельность в Университете курирует проректор по воспитательной работе.

В РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева действует Управление по воспитательной работе, которое осуществляет свою деятельность на основании Положения РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, утвержденного ректором Университета. Организацию воспитательной работы с обучающимися на факультетах обеспечивают директора институтов, деканы факультетов и их заместители по воспитательной работе; на кафедрах – кураторы студенческих групп.

Управление по воспитательной работе организует культурно-массовые и спортивно-массовые мероприятия, а также координирует работу Дома культуры, Музея истории МСХА, центральной научной библиотеки, Совета ветеранов. Также курирует работу общественных объединений ВУЗа, а именно Студенческий совет Университета, студенческие отряды Тимирязевки «СОТ», волонтерский центр, студенческий спортивный клуб «Тимирязевские зубры», студенческий бытовой совет по работе в общежитии, совет по профилактике нарушений и искоренению вредных привычек и др.

Управление по воспитательной работе организует мероприятия на основании ежегодного плана на проведение культурно-массовой и оздоровительной работы со студентами.

Важное место в воспитательной работе уделяется пропаганде и внедрению физической культуры и здорового образа жизни, проводимой с участием институтов, факультетов и кафедры физического воспитания. Студенты имеют возможность заниматься легкой атлетикой, плаванием, волейболом, баскетболом, футболом, мини-футболом, настольным теннисом, мини-гольфом, бадминтоном, пауэрлифтингом, армспортом, вольной и греко-римской борьбой, самбо, дзюдо, универсальным боем, лыжными гонками, спортивным ориентированием, дартс, шахматами, шашками, подводным плаванием, аэробикой, атлетической гимнастикой, каланетик, стрейтчинг, бодифлекс, пилатес в рамках факультативного курса «Физическая культура» (курс спортивного совершенствования).

В Университете разработана и реализуются целевые программы развития «Здоровье», «Культура», «Гражданско-патриотическое воспитание», создан совет по профилактике правонарушений; организован Клуб по интересам «Молодая семья». Организовываются лекции, беседы с врачами, работниками

центров по профилактике асоциальных явлений (наркомании, ВИЧ-инфекции, табакокурения и т.д.) в молодежной среде.

В РГАУ-МСХА имени К. А. Тимирязева ведет свою работу Штаб студенческих отрядов Тимирязевки «СОТ», который выступает как эффективный способ обеспечения учащейся молодежи трудовой занятостью, занимается организацией досуга, дает возможности для самореализации личности, приобщения к гражданскому воспитанию и социализации личности, проводит активной агитацию гражданско-патриотического воспитания студентов.

В штабе «СОТ» функционируют следующие линейные отряды: строительный отряд «Столица»; энергетический отряд имени И.А. Будзко; педагогический отряд «Огонек»; сервисный отряд «Восход»; поисковый отряд «Поиск имени С.В. Садовского»; оперативный отряд «Тимирязевец»; отряд благоустройства и озеленения территорий «Кристалл».

В университете существует студенческий бытовое совет в общежитиях, которой состоит из председатель студенческого бытового совета, представителей курсов и старост этажей. Студенческий бытовое Совет и Профсоюзный комитет осуществляет проведение работ, направленных на повышение культуры быта в общежитии (бережное отношение к предоставленному имуществу студентам от Университета проживающих в общежитии, поддержание студенческих инициатив, стимулирование личной ответственности студента за положение дел в общежитии), рассмотрением вопросов нарушения правил проживания в общежитиях студентами.

Функции социальной защиты студенческой молодежи, организации их досуга, отдыха и оздоровления, выражение интересов студенческой молодежи в среде общественности, участие в организации и управлении учебно-воспитательном процессом в учебном заведении и т.д. приоритетно выполняет Профсоюзная организация студентов.

Необходимые условия совершенствования вузовского воспитания является интеграция воспитательной и научной работы. Особое место в деятельности кафедр, деканатов отводится работе по привлечению к научным исследованиям талантливых и способных студентов. Научная работа не только поднимает творческий потенциал, но и создает особую рабочую обстановку в коллективе.

Под руководством совета молодых ученых и студентов ежегодно проводятся международные, региональные, вузовские конференции, выставки творчества, олимпиады и конкурсы, в которых студенты Университета активно участвуют и награждаются медалями, дипломами и грамотами.

Система поощрения студентов за успешное освоение дисциплин учебного плана дополняется поощрением по итогам научно-исследовательской работы в форме участия в студенческих научных конференциях, публикаций докладов в трудах РГАУ-МСХА имени К.А.Тимирязева и другими способами.

Студенты, активно участвующие в спортивной, культурной и общественной жизни факультета, по итогам работы за год премируются. Отлично успевающие студенты получают повышенную стипендию и принимают участие в конкурсах на получение стипендий Президента РФ,

Правительства РФ, Мэрии г. Москвы, именных стипендий.

## **8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

В Университете созданы специальные условия для получения высшего образования по образовательным программам обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ). Информация о специальных условиях, созданных для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, размещена на сайте Университета:

(<https://www.timacad.ru/about/sveden/document/lokalnye-normativnye-akty>).

Под специальными условиями для получения высшего образования по образовательным программам обучающимися с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, включающие использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг тьютора, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ОВЗ.

Разработка адаптированных образовательных программ и создание особых условий организации образовательного и воспитательного процессов осуществляется по письменному заявлению от данных категорий лиц о создании таких условий.

Обучающиеся с ОВЗ могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося. Индивидуальный график обучения предусматривает различные варианты проведения занятий в Университете, как в академической группе, так и индивидуально.

Получение доступного и качественного высшего образования лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечено путем создания в университете комплекса необходимых условий обучения для данной категории обучающихся.

В Университете для оказания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья необходимой помощи, из числа ППС назначены сотрудники, ответственные за координацию деятельности обучающихся.

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

1. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи информации в доступных формах;
- учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, будет оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор),

электронной доской, мультимедийной системой; особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

2. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- наличие электронных луп, видеоувеличителей, программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных для данной категории обучающихся формах;

- в учебных аудиториях необходимо предусмотреть возможность просмотра удаленных объектов (текст на доске, слайд на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

3. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- наличие компьютерной техники со специальным программным обеспечением, адаптированным для обучающихся с ОВЗ, альтернативных устройств ввода информации и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных для обучающихся формах;

- использование специальных возможностей операционной системы Windows, таких, как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

Для прохождения практик для лиц с ОВЗ при необходимости создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений и с учетом профессионального вида деятельности.

Для текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой (государственной итоговой) аттестации создаются оценочные материалы, адаптированные для лиц с ОВЗ и позволяющие оценить уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для обучающихся с ОВЗ определяется преподавателем в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. При необходимости обучающемуся с ОВЗ с учетом его индивидуальных психофизических особенностей дается возможность пройти промежуточную аттестацию устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п., либо предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится организацией с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

## **9. РЕЗУЛЬТАТЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ**

Для оценки качества образовательной деятельности по ОПОП ВО привлекаются обучающиеся, педагогические работники, участвующие в

реализации ОПОП, работодатели и (или) их объединения, внешние экспертные организации, осуществляющие независимую оценку качества высшего образования.

Для оценки качества образовательной деятельности обучающимся по ОПОП предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

Анкетирование обучающихся по ОПОП проводится не менее одного раза в год. Анкетирование педагогических работников и работодателей и (или) их объединений проводится не менее одного раза за период реализации ОПОП ВО.

В ОПОП должны быть отражены результаты внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности.

В рамках механизмов внутренней оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе в состав ОПОП ВО должны входить следующие приложения:

- рецензия работодателя на ОПОП ВО (подписывается у работодателя до начала реализации ОПОП);

- анализ анкетирования представителей предприятий – баз практик по каждому виду практики, предусмотренной образовательной программой (с последующими корректирующими действиями);

- анализ анкетирования обучающихся (с последующими корректирующими действиями);

- анализ анкетирования педагогических работников, участвующих в реализации ОПОП (с последующими корректирующими действиями).

В рамках механизмов внешней оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе в состав ОПОП ВО могут входить документы, подтверждающие прохождение процедур профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры.

К другим нормативным, методическим документам и материалам, обеспечивающим качество подготовки обучающихся, могут быть отнесены документы и материалы, не нашедшие отражения ранее, например:

- описание механизмов функционирования системы обеспечения качества подготовки, созданной в университете, в том числе: регулярного проведения процедуры самообследования; системы внешней оценки качества реализации ОПОП (учета и анализа мнений обучающихся, работодателей, выпускников вуза и других субъектов образовательного процесса, аккредитации общественно-профессиональными сообществами);

- соглашения о порядке реализации совместной с зарубежными партнерами образовательной программы и мобильности обучающихся, преподавателей и т.д. (при их наличии);

- договоры о сетевом взаимодействии с образовательными организациями, предприятиями, осуществляющими обучение, а также базовыми предприятиями.

#### **РАЗРАБОТЧИКИ ОПОП ВО:**

Заведующий кафедрой управления качеством и товароведение продукции, д.т.н., профессор

к.т.н., доцент



Дунченко Н.И.



Купцова С.В.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева



УТВЕРЖДАЮ

*Хахлова Е.В.*  
Хахлова Е.В.  
29 июня 2024 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 17

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

35.03.07

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия

Кафедра: Управления качеством и товароведения продукции

Институт: Технологический

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 669 от 17.07.2017

Срок получения образования: 4г

Типы задач профессиональной деятельности

производственно-технологический

научно-исследовательский

## СОГЛАСОВАНО

И.о. начальника УМУ

*Матвеев А.С.* / Матвеев А.С./

Начальник УО

*Сашина Л.М.* / Сашина Л.М./

И.о. директора института

*Бредихин С.А.* / Бредихин С.А./

И.о. зав. кафедрой

*Масловской С.А.* / Масловской С.А./

Руководитель ОПОП

*Дунченко Н.И.* / Дунченко Н.И./



**Сведения о кадровом обеспечении  
основной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата 35.03.07 «Технология  
производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность «Безопасность и качество  
сельскохозяйственного сырья и продовольствия»»**

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Ф.И.О. педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего / внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании	Объем учебной нагрузки по видам контактной работы		Трудовой стаж работы	
							количество часов	доля ставки	стаж работы в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, на должностях педагогических (научно-педагогических) работников	стаж работы в иных организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	История (история России, всеобщая история)	Дронов Иван Евгеньевич	По основному месту работы В настоящее время не работает	Должность Доцент Ученая степень к. и. н. Ученое	Высшее образование Историк, преподаватель со знанием иностранного	Удостоверение о повышении квалификации № 771802085147 от 24.04.2020, «Дисциплина История, история России, всеобщая история содержание образовательного контента согласно требованиям ФГОС, 72 часа.	50.4	0.056	19	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
				звание доцент	языка по специальности и «История»	Удостоверение о повышении квалификации № 7718020085509 от 19.06.2020, «Охрана труда», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175268 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации №771802084416 от 14.02.2020, «Электронная образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772700019519 от 12.04.2018, «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа.				
2.	Иностранный язык (английский)	Логачева Наталья Михайловна	По основному месту работы В настоящее время не работает	Должность Старший преподаватель Ученая степень отсутствует Ученое звание отсутствует	Высшее образование преподаватель английского языка по специальности и «Иностранный язык»	Удостоверение о повышении квалификации № 78654328 от 31.01.2020, «Повышение переводческой компетенции преподавателей лингвистических кафедр вузов России», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 502409136466 от 21.02.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях АПК», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175748 от 07.06.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 771802084450 от 14.02.2020, «Электронная информационно-образовательная среда университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 502411389891 от	100.65	0.112	20	25

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						07.04.2020 , «Обучение преподавателей и специалистов для работы с инвалидами и людьми с ограниченными возможностями здоровья», 36 часов.				
	Иностранный язык (немецкий)	Лямина Ирина Мажитовна	По основному месту работы В настоящее время не работает	Должность Старший преподаватель Ученая степень отсутствует Ученое звание отсутствует	Высшее образование учитель французского и немецкого языков и звание учителя средней школы по специальности и «Французский и немецкий языки»	Удостоверение о повышении квалификации № 26-149 от 31.01.2020, «Повышение переводческой компетенции преподавателей лингвистических кафедр вузов России», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации №502409136468 от 21.02.2020 ,» Охрана труда и техника безопасности на предприятиях АПК», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № ПП-592 7724 09175750, от 07.06.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 771802084453 от 14.02.2020, «Электронная информационно-образовательная среда университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 502411389893 от 07.04.2020, «Обучение преподавателей и специалистов для работы с инвалидами и людьми с ограниченными возможностями здоровья», 36 часов.	100.65	0.112	24	3
3.	Философия	Смоленинова Надежда Алексеевна	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень к. соц.н. Ученое звание отсутствует	Высшее образование преподаватель истории и обществоведения по специальности и «История»	Удостоверение о повышении квалификации № 771802085156 от 24.04.2020, «Дисциплина История (история России, всеобщая история): содержание образовательного контента согласно требованиям ФГОС», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175253 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи»,	48.35	0.054	15	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>36 часов. Удостоверение о повышении квалификации №771802084495 от 14.02.2020, «Электронная образовательная среда Университета», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772700019522 от 12.04.2018, «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа.</p>				
4.	Экономическая теория	Джанчарова Гульнара Каримхановна	По основному месту работы	Должность Заведующий кафедрой Ученая степень к. э. н. Ученое звание доцент	Высшее образование экономист по специальности и «Бухгалтерский учет и анализ хозяйственной деятельности» педагог по специальности и «Профессиональное обучение, специальные и технические дисциплины»	<p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084533 от 18.02.2020, «Методика преподавания дисциплины « Экономическая теория» согласно новым требованиям ФГОС», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176605 от 09.11.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение № 771802044786 от 14.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176291 от 03.10.2019, «Образовательные технологии и иновации в образовании», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 77802085500 от 03.07.2020, «Охрана труда», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 7724013521478 от 07.06.2020, «Развитие системы инклюзивного агрообразования студентов с инвалидностью и ОВЗ с применением электронного обучения,</p>	52.4	0.058	31	3

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						дистанционных образовательных технологий», 24 часа. Удостоверение о повышении квалификации №772401316988 от 07.06.2018, «Педагогическое мастерство», 16 часов.				
5.	Культура речи и делового общения	Алтабаева Елена Владимировна	По основному месту работы В настоящее время не работает	Должность профессор Ученая степень д ф. н. Ученое звание профессор	Высшее образование учитель русского языка и литературы по специальности и «Филология»	Удостоверение о повышении квалификации № 682408465263 от 17.03.2018, «Русский язык и литература в современном научно-образовательном, информационном пространстве», 24 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 500400046334 от 25.12.2018, «Применение электронной информационно-образовательной среды Российской таможенной академии в образовательном процессе», 24 часа.	48.25	0.054	36	0
6.	Психология	Панюкова Юлия Геннадьевна	По основному месту работы	Должность Профессор Ученая степень д. псих. н. Ученое звание профессор	Высшее образование учитель истории по специальности и «История, обществоведение и советское право» магистратура по направлению подготовки «Психология»	Удостоверение о повышении квалификации № С 405/345/2019 от 04.06.2019, «Программа повышения квалификации в рамках всероссийского мероприятия с международным участием», 80 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175931 от 15.06.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 771802084472 от 14.02.2020, «Электронная образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176601 от 09.11.2019, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением	38.4	0.043	27	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учетом ФГОС», 36 часов.				
7.	Правоведение	Пышьева Елена Сергеевна	По основному месту работы	Должность Старший преподаватель Ученая степень к. ю. н. Ученое звание отсутствует	Высшее образование юрист по специальности и «Юриспруденция»	Удостоверение о повышении квалификации от 15.02.2018, «Государственное регулирование оборота земель сельскохозяйственного назначения», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 502411389755 от 27.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175637 от 30.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 771802084483 от 14.02.2020, «Электронная образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации №772409176357 от 19.10.2019, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учетом ФГОС», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 682408466239 от 23.12.2019, «Прикладная биотехнология и микробиология», 116 часов.	48.25	0.054	6	0
8.	Химия	Багнавец Наталья Леонидовна	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая	Высшее образование инженер-	Удостоверение о повышении квалификации №772402001839 от 16.04.2015, «Особенности методики	50.4	0.056	21	10

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
				<p>степень к.т.н. Ученое звание доцент</p>	<p>химик- технолог по специальност и «Технология микробиолог ических производств»</p>	<p>преподавания химии для студентов биологических специальностей», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации №14ХИ15-05/05 от 01.02.2015, «Программа обучения членов предметной комиссии при проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования (ГИА-11) по химии в 2015 году», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 2015ХИ13-5/05 от 21.02.2016, «Программа обучения членов предметной комиссии при проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования (ГИА-11) по химии в 2016 году», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации №201601844-4/03 от 25.02.2017, «Программа обучения членов предметной комиссии при проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования (ГИА-11) по химии в 2017 году», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 02334-17/18-Б-7/03 от 20.02.2018, «Программа обучения членов предметной комиссии при проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования (ГИА-11) по химии в 2018 году», 36 часов. Удостоверение о повышении</p>				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>квалификации №02782-18/19-Б-7/01 от 05.02.2019, «Программа обучения членов предметной комиссии при проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования (ГИА-11) по химии в 2019 году», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 02870-18/19-Б-18/01 от 28.05.2019, «Программа обучения членов предметной комиссии при проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования, привлеченных к работе в конфликтной комиссии в 2019 году», 16 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 08062 от 10.02.2020, «Зимняя школа преподавателя-2020. Цифровизация образования: основные тренды и оценивание образовательных достижений», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № ЛП20 00176460 от 03.08.2020, «Летняя школа преподавателя-2020. Пять основных навыков для дистанта», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084709 от 28.02.2020, «Обучение навыкам оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях», 24 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084994 от 03.04.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении</p>				



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>квалификации № 771802085451 от 19.06.2020, «Охрана труда», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802086364 от 31.07.2020, «Физико-химические методы в почвоведении, агрохимии и экологии», 36 часов.</p>				
		Лукина Ирина Васильевна	По основному месту работы В настоящее время не работает	Должность Старший преподаватель Ученая степень к.х.н. Ученое звание доцент	Высшее образование инженер технолог по специальности и «Технология микробиологических и витаминных производств»	<p>Удостоверение о повышении квалификации №771802085568 от 19.06.2020, «Охрана труда», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 2019-14256 Д от 04.09.2019, «Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях», 16 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 77180208527 от 03.04.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа.</p>	50.4	0.056	44	44
9.	Математика	Удалова Ирина Сергеевна	По основному месту работы	Должность Старший преподаватель Ученая степень отсутствует Ученое звание отсутствует	Высшее образование Учитель математики и информатики по специальности «Математика с дополнительной специальностью информатика»	<p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802086009 от 10.07.2020, «Математика, статистика и эконометрика», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №502411389767 от 27.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802086313 от 16.07.2020, «Обучение навыкам оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях», 24 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №771802085394 от 05.06.2020, «Электронная</p>	32.35	0.036	15	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						информационно-образовательная среда Университет», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176483 от 25.10.2019, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учетом ФГОС», 36 часов.				
10.	Математическая статистика	Романцева Юлия Николаевна	По основному месту работы	Должность Доцент, Ученая степень к.э.н. Ученое звание доцент	Высшее образование экономист-менеджер по специальности и «Экономика и управление на предприятии и АПК»	Удостоверение о повышении квалификации № 771802086005 от 10.07.2020, «Математика, статистика и эконометрика», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 771802085883 от 03.07.2020, «Охрана труда», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 502410398246 от 26.06.2020, «Развитие системы инклюзивного агрообразования студентов с инвалидностью и ОВЗ с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий», 24 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771802085369 от 05.06.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа. Сертификат от 05.12.2019, «Актуальные вопросы в образовании в связи с переходом на ФГОС ВО 3++», 16 часов. Диплом о профессиональной переподготовке №772409178278 от 19.11.2019, «Методика преподавания и	24.25	0.027	14	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>современные образовательные технологии», 252 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №772409175901 от 15.06.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №772700021082 от 07.02.2019, «Автоматизированные информационные системы в АПК», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №772700018244 от 08.02.2018, «Бизнес-планирование в АПК», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №772700006234 от 09.02.2017, «Автоматизированные информационные системы в АПК», 72 часа.</p>				
11.	Физика	Коноплин Николай Александрович	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень к. ф.-м.н. Ученое звание доцент	Высшее образование учитель физики и информатики по специальности и «Физика, информатика»	<p>Удостоверение о повышении квалификации № 772401317053 от 04.06.2018, «Актуализация основных физических задач специальных дисциплин в курсе физики технических направлений подготовки», 16 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175912 от 15.06.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802085193 от 11.05.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411390360 от 22.07.2020, «Обучение преподавателей и специалистов для работы с</p>	48.35	0.054	19	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						инвалидами и людьми с ограниченными возможностями здоровья», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 502411390452 от 05.08.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.				
12.	Информатика	Шеповалов Вячеслав Дмитриевич	По основному месту работы В настоящее время не работает	Должность Профессор Ученая степень д. т. н. Ученое звание профессор	Высшее образование инженер-механик по специальности и «Механизация процессов сельскохозяйственного производства»	Свидетельство о повышении квалификации от 10.03.2018, «Распределенные системы автоматизированного управления», 20 часов. Стажировка в НПФ «Севекс», 2017, «Компьютерные системы управления комбикормовыми производствами с.х. предприятий», 80 часов.	48.25	0.054	32	19
13.	Микробиология	Селицкая Ольга Валентиновна	По основному месту работы	Должность Заведующий кафедрой Ученая степень к. б. н. Ученое звание доцент	Высшее образование ученый-агроном по специальности и «Агрохимия и почвоведение»	Удостоверение о повышении квалификации № 82, 20.07.2020 «Охрана труда для руководителей и специалистов», 40 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 771802084747 от 28.02.2020, «Обучение навыкам оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях», 24 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771802085047 от 03.04.2020, «Электронная информационно-образовательная среда университета», 72 часа.	50.4	0.056	34	10
14.	Сельскохозяйственная экология	Постников Дмитрий Андреевич	По основному месту работы	Должность профессор Ученая степень д. с.-х. н. Ученое	Высшее образование ученый агроном по специальности	Удостоверение о повышении квалификации №772700006294 от 17.02.2017, «Инновационные технологии и организация производства в АПК», 72 часа. Удостоверение о повышении	48.25	0.054	30	2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
				звание доцент	и «Защита растений»	<p>квалификации №772401317023 от 07.06.2018, «Педагогическое мастерство», 16 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №771802085041 от 03.04.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 7711802084636 от 25.02.2020, «Обучение навыкам оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях», 24 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 7718022085872 от 03.07.2020, «Охрана труда» , 36 часов.</p>				
15.	Цифровые технологии в АПК	Кушнарёва Марина Николаевна	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень к. э. н. Ученое звание отсутствует	Высшее образование экономист-менеджер по специальности и «Экономика и управление на предприятии» со специализацией «Экономика и управление на предприятии АПК»	<p>Диплом о профессиональной переподготовке № 771800307624 от 03.09.2018, по программе «Методика преподавания и современные образовательные технологии», 252 часа.</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке № 772409178345 от 20.11.2019, «Антикризисное управление», 252 часа.</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке № 010447 от 18.05.2020, «Прикладная информатика», 252 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772700021060 от 31.01.2019, «Инновационные технологии и организация производства в АПК», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502409136400 от 14.02.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях»</p>	40.25	0.045	12	5

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>агропромышленного комплекса», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №772409174657 от 15.04.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084801 от 14.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176448 от 25.10.2019, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учётом ФГОС», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 1000000126952 от 30.01.2019, «Новые информационные технологии в образовании (использование технологий «1С» в образовании и их применение для развития кадрового потенциала цифровой экономики)», 16 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 782410827893 от 06.05.2020, «Технология создания электронных обучающих курсов в системе дистанционного обучения на базе LMS Moodle», 72 часа.</p>				
16.	Безопасность жизнедеятельности	Кубасова Мария Сергеевна	По основному месту работы	Должность Старший преподаватель	Высшее образование ученый	Диплом о профессиональной переподготовке № 502401956588 от 29.12.2015, «Охрана труда», 504 часа.	46.25	0.051	4	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
				ль Ученая степень к. б. н. Ученое звание отсутствует	агроном- эколог по специальност и «Агрохимия и почвоведение »	Удостоверение о повышении квалификации № 003256 от 29.04.2019, «Основы медицинских знаний и обучение по оказанию первой доврачебной помощи для педагогических работников», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации №772401317001 от 07.06.2018, «Педагогическое мастерство», 16 часов.				
17.	Физическая культура и спорт	Никитченко Сергей Юрьевич	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень к. с.-х.н. Ученое звание мастер спорта России	Высшее образование инженер лесного хозяйства по специальност и «Лесное хозяйство»; специалист по физической культуре и спорту по специальност и» Физическая культура и спорт»	Удостоверение о повышении квалификации № 542408410374 от 03.12.2018, «Современные аспекты преподавания физической культуры в системе высшего профессионального образования», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409174850 от 30.04.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176533 от 01.11.2019, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учетом ФГОС», 36 часов .	48.25	0.054	15	0
18.	Организация контроля качества сельскохозяйств енной продукции	Шувариков Анатолий Семенович	По основному месту работы	Должность Заведующи й кафедрой Ученая степень д. с.-х. н. Ученое звание профессор	Высшее образование ученый зоотехник по специальност и «Зоотехния»	Диплом о профессиональной подготовке КР № 387907 от 29.01.2020, «Технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств», 250 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772700018775 от 22.03.2018, «Системы управления качеством и безопасностью продукции	32.25	0.036	41	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>и услуг», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411389619 от 10.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175287 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084929 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176374 от 19.10.2019, « Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учётом ФГОС», 36 часов.</p>				
		Бегеулов Марат Шагабанович	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень к. с.-х. н. Ученое звание доцент	Высшее образование ученый агроном по специальности и «Агрономия»	<p>Удостоверение о повышении квалификации № 8327 от 06.11.2015, «Использование информационно-коммуникационных технологий при подготовке научно-педагогических кадров», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №772404560607 от 05.09.2018, «Контроль качества зерна при приёмке на элеваторы и хлебоприёмные предприятия. Эффективная работа по размещению зерна и его послеуборочной обработке», 72 часа.</p>	32.25	0.036	21	0



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175291, от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №772409176473 от 26.10.2019, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учётом ФГОС», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084858 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 502411389937 от 29.05.2020, «Информационное обеспечение научной и производственной деятельности в сфере АПК», 72 часа.</p>				
19.	Генетика растений и животных	Вертикова Елена Александровна	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень д. с.-х. н., к. с.-х. н. Ученое звание доцент с.н.с.	Высшее образование ученый агроном-селекционер по специальности и «Селекция и генетика сельскохозяйственных культур»	<p>Свидетельство № 7753/2 на право отбора проб из партии семян сельскохозяйственных растений, за исключением хлопчатника в соответствии со стандартами, действующими в Российской Федерации и Международной методикой анализа семян (ISTA), аттестация до 14.10.2021.</p> <p>Свидетельство № 7114 на право проведения апробации сортовых посевов зерновых, зернобобовых, кормовых и медоносных трав, аттестация до 14.10.2021.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации от 06.12.2018,</p>	50.25	0.056	22	3

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>«Академическая мобильность – современные тренды, инструменты реализации, маркетинговая стратегия университетов», 20 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 10376 от 25.02. 2020, «Обучение навыкам оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях», 24 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 10549 14 от 14.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 11232 от 19.06.2020, «Охрана труда», 36 часов.</p> <p>Удостоверение № 11518 от 01.07.2020, «Физиологические и биохимические основы генетики, селекции и семеноводства», 36 часов.</p>				
20.	Ботаника	Ембатурова Елена Юрьевна	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень к. б. н. Ученое звание отсутствует	Высшее образование Ботаник по специальности и «Ботаника»	<p>Диплом о профессиональной переподготовке ПП №740978 от 30.06.2005 , « Переводчик в сфере профессиональной коммуникации», 1500 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 780500042350 от 25.11.2019, «Практика синхронного перевода», 16 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №771802084346 «Обучение навыкам оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях», 24 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №771802085513 от 19.06.2020,» Охрана труда», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №502410398175 от 26.06.2020, «Развитие системы</p>	48.25	0.054	18	18

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>инклюзивного агрообразования студентов с инвалидностью и ОВЗ с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий», 24 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802085925 от 06.07.2020, «Современные тенденции в развитии технологий садоводства (декоративного садоводства, ботаники, селекции и семеноводства, овощеводства, плодородства и виноградарства», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №771802086078 от 17.07.2020, «Электронная информационно-образовательная среда университета», 72 часа.</p>				
21.	Физиология и биохимия растений	Ларикова Юлия Сергеевна	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень к. б. н. Ученое звание доцент	Высшее образование ученый агроном-агрохимик-почвовед по специальности и «Агрохимия и агропочвоведение»	<p>Удостоверение о повышении квалификации № 16985 от 25.04.2015, «Новые методические и методологические основы преподавания дисциплин «Биохимия растений» и «Физиология растений», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772700008430 от 26.10.2017, «Инновационные технологии и организация производства в АПК», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409174789 от 26.10.2017, «Оказание первой помощи», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №771802085565 от 19.06.2020, «Охрана труда», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084675 от</p>	50.4	0.056	22	8

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						28.02.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации №771802085750 от 01.07.2020, «Физиология и биохимия растений – теоретическая основа современных фитотехнологий», 72 часа.				
22.	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	Николаев Владимир Антонович	По основному месту работы	Должность Доцент с.н.с. Ученая степень к. с.-х. н. Ученое звание доцент	Высшее образование ученый агроном по специальности и «Агрономия»	Удостоверение о повышении квалификации № 772401317019 от 07.06.2018, «Педагогическое мастерство», 16 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 771800829146 от 01.04.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772409174150 от 04.04.2019, «Импортозамещение-основа продовольственной безопасности России», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175197 от 23.05.2019, «Современные инновации в образовании» , 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771802084682 от 28.02.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771802085718 от 01.06.2020, «Инновационные технологии в земледелии», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771802085595 от 19.06.2020, «Охрана труда», 36 часов.	32.25	0.036	12	8
23.	Растениеводство	Кухаренкова Ольга Владимировна	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая	Высшее образование ученый	Диплом о профессиональной переподготовке №771800212452 от 08.08.2020, «Современные технологии	68.35	0.076	40	3

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
				<p>степень к. с.-х. н. Ученое звание доцент</p>	<p>агроном по специальност и «Агрохимия и почвоведение »</p>	<p>в педагогике высшей школы в цифровую эпоху», квалификация «Преподаватель высшей школы», 504 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771802085730 от 01.06.2020, «Инновационные технологии в растениеводстве», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 782410827552 от 06.05.2020, «Технология создания электронных обучающих курсов в системе дистанционного обучения на базе LMS Moodle», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 502409136793 от 10.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации №771802084673 от 14.02.2020, «Электронная образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771800829141 от 01.04.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176496 от 25.10.2019, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учетом ФГОС», 36 часов. Удостоверение о повышении</p>				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>квалификации № 772409174145 от 04.04.2019, «Импортозамещение - основа продовольственной безопасности России», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772401317004 от 07.07.2018, «Педагогическое мастерство», 16 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502408364641 от 26.10.2018, «Современные технологии заготовки, хранения, оценки и использования кормов», 108 часов.</p>				
24.	Кормопроизводство	Бусурманкулов Абуали Бурканбекович	По основному месту работы В настоящее время не работает	Должность Доцент Ученая степень к. с.-х. н. Ученое звание отсутствует	Высшее образование ученый агроном по специальности и «Агрономия»	<p>Удостоверение о повышении квалификации № 782410827550 от 06.05.2020, «Технология создания электронных обучающих курсов в системе дистанционного обучения на базе LMS Moodle», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502409136616 от 02.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятии агропромышленного комплекса», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084662 от 14.02.2020, «Электронная образовательная среда Университета», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771800829135 от 01.04.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176492 от 25.10.2019, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями»</p>	32.25	0.036	22	1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учетом ФГОС», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175184 от 23.05.2019, «Современные инновации в образовании», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409174134 от 04.04.2019, «Импортозамещение - основа продовольственной безопасности России», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации №772700008416 от 26.10.2017, «Инновационные технологии и организация производства в АПК», 72 часа.				
25.	Фитопатология, энтомология и защита растений	Денискина Наталья Федоровна	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень к. б. н. Ученое звание отсутствует	Высшее образование ученый агроном по специальности и «Защита растений»	Удостоверение о повышении квалификации № 771802085705 от 26.06.2020, «Инновационные технологии в защите растений», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 771802084665 от 28.02.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409174728 от 20.04.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 502411390128 от 10.06.2020, «Обучение преподавателей и специалистов для работы с инвалидами и людьми с ограниченными возможностями здоровья», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 502411390296 от 14.07.2020, «Охрана труда и техника	32.25	0.036	15	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 36 часов.				
26.	Зоология	Зубалий Анастасия Михайловна	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень к. б. н. Ученое звание доцент	Высшее образование зооинженер по специальности и «Зоотехния»	Диплом о профессиональной переподготовке №772409626072 от 09.10.2019, «Биолог», 252 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409673519 16.10.2019, «Современные инновационные тенденции преподавания экологических дисциплин в подготовке студентов и аспирантов по направлению «Биология», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 502409136402 от 14.02.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации №772409174940 от 18.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.	50.25	0.056	23	0
27.	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	Ксенофонов Дмитрий Анатольевич	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень к. б. н. Ученое звание доцент	Высшее образование зооинженер по специальности и «Зоотехния»	Удостоверение о повышении квалификации № 502411389731 от 27.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации №ПП-394 от 18.05.2019, «Оказание первой медицинской помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 771802085970 от 09.07.2020, «Совершенствование форм и методов преподавания дисциплин: морфология, физиология, этология, биохимия и ветеринарно-санитарная экспертиза при переходе к новым	50.35	0.056	19	0



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						стандартам образования», 16 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 771802086114 от 17.07.2020, «Электронная информационно-образовательная среда университета», 72 часа.				
28.	Производство продукции животноводства	Соловьева Ольга Игнатьевна	По основному месту работы	Должность профессор Ученая степень д. с.-х. н. Ученое звание доцент	Высшее образование зооинженер по специальности и «Зоотехния»	Диплом № 502409136824 от 05.07.2018, «Эффективное управление воспроизводством стада в молочном скотоводстве», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации №502412394622 от 17.08.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 502411389602 от 10.03.2020, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации №772409175709 от 07.06.2019, «Электронная образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации №771802086169 от 17.07.2020, «Обучение преподавателей и специалистов для работы с инвалидами и людьми с ограниченными возможностями здоровья», 36 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 502411390399 от 22.07.2020, «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации №7727 00020089 от 27.04.2018 , «Проектно-ориентированные методы обучения для	70.4	0.078	36	3

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						преподавателей в высшей школе», 72 часа.				
29.	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	Косолапова Валентина Геннадьевна	По основному месту работы	Должность профессор Ученая степень д.с.-х. н. Ученое звание с.н.с.	Высшее образование зооинженер по специальности и «Зоотехния»	Удостоверение о повышении квалификации № 502408364642 от 26.10.2018, «Современные технологии заготовки, хранения, оценки и использования кормов», 108 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 502409136640 от 02.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771802085337 от 05.06.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 5024113899886 от 07.04.2020, «Обучение преподавателей и специалистов для работы с инвалидами и людьми с ограниченными возможностями здоровья», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175258 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.	64.35	0.071	11	28
30.	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	Манохина Александра Анатольевна	По основному месту работы	Должность Профессор Ученая степень д.с.-х.н. Ученое звание доцент	Высшее образование инженер по специальности и «Механизация сельского хозяйства»	Диплом о профессиональной переподготовке 7727 № 00002654 от 17.04.2018, «Методика преподавания и современные образовательные технологии», 252 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 362409341647 от 13.07.2020, «Методика преподавания инженерных и технических дисциплин», 40 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 771802085575 от	40.35	0.045	16	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>19.06.2020, «Охрана труда», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772409174292 от 05.04.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 771802084624 от 25.02.2020, «Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях», 24 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771802085109 от 24.04.2020, «Электронная информационно-образовательная среда университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176593 от 09.11.2019, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учетом ФГОС», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 502407601340 2203 от 04.06.2019, «Цифровые технологии при инженерном обеспечении АПК», 96 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772700021015 от 24.01.2019, «Научно-технологическое обеспечение аграрного производства», 72 часа.</p>				
		Иванов Юрий Григорьевич	По основному месту работы	Должность Заведующий кафедрой профессор Ученая	Высшее образование инженер-механик по специальности	Свидетельство «Milkline» от 13.06.2019, «Инновационные технологии, оборудование, электронные системы и программы управления стадом для современных молочных ферм», 28	50.35	0.056	35	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
				степень д.т. н. Ученое звание профессор	и «Механизация сельского хозяйства»	часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175319 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение 502411390186. от 29.06.2020, « Технологии и техника для производства сельскохозяйственной продукции: животноводство», 72 часа. Удостоверение 771802085822. от 03.06.2020, «Охрана труда», 36 часов. Удостоверение 77180208091. от 17.07.2020, «Электронная информационно-образовательная среда университета», 72 часа. Удостоверение № 770398160947 от 30.06.2020, «Получения высшего образования инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья. Методы инклюзивного образования с применением дистанционных образовательных технологий», 32 часа.				
31.	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	Кертиева Нина Михайловна	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень к. с.-х. н. Ученое звание доцент	Высшее образование ученый зоотехник по специальности и «Зоотехния»	Диплом о профессиональной переподготовке № 397055 от 13.04.2020, «Педагогика и методика преподавания в ветеринарии» , 550 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772409174913 от 13.05.2020, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации №772409176422 от 19.10.2020, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной	48.35	0.054	20	4

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>практики в образовательной организации с учётом ФГОС», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802085092 от 24.04.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502409136454 от 02.04.2020, «Охрана труда и техники безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.</p>				
32.	Биохимия сельскохозяйственной продукции	Пискунова Наталья Анатольевна	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень к. с.-х. н. Ученое звание доцент	Высшее образование специалитет, Плодоовощеводство и виноградарство, Ученый агроном	<p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411389751 от 27.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175296 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084908 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176431 от 25.10.2019, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учетом ФГОС», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409174517 от</p>	98.4	0.11	27	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						11.04.2019, «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771802086471 от 18.09.2020, «Биологические и технологические аспекты хранения плодов и овощей», 72 часа.				
33.	Технология хранения продукции растениеводства	Бегеулов Марат Шагабанович	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень к. с.-х. н. Ученое звание доцент	Высшее образование ученый агроном по специальности и «Агрономия»	Удостоверение о повышении квалификации № 8327 от 06.11.2015, «Использование информационно-коммуникационных технологий при подготовке научно-педагогических кадров», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772404560607 от 05.09.2018, «Контроль качества зерна при приёмке на элеваторы и хлебоприёмные предприятия. Эффективная работа по размещению зерна и его послеуборочной обработке», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175291 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176473 от 26.10.2019, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учётом ФГОС», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 771802084858 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда	73.4	0.081	21	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						университета), 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации №502411389937 от 29.05.2020, «Информационное обеспечение научной и производственной деятельности в сфере АПК», 72 часа.				
34.	Технология переработки продукции растениеводства	Бегеулов Марат Шагабанович	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень к. с.-х. н. Ученое звание доцент	Высшее образование ученый агроном по специальности и «Агрономия»	Удостоверение о повышении квалификации № 8327 от 06.11.2015, «Использование информационно-коммуникационных технологий при подготовке научно-педагогических кадров», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772404560607 от 05.09.2018, «Контроль качества зерна при приёме на элеваторы и хлебоприёмные предприятия. Эффективная работа по размещению зерна и его послеуборочной обработке», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175291 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176473 от 26.10.2019, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учётом ФГОС», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации №771802084858 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда	66.4	0.074	21	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						университета), 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 502411389937 от 29.05.2020, «Информационное обеспечение научной и производственной деятельности в сфере АПК», 72 часа.				
35.	Технология переработки и хранения продукции животноводства	Шувариков Анатолий Семенович	По основному месту работы	Должность Заведующий кафедрой профессор Ученая степень д. с.-х. н. Ученое звание профессор	Высшее образование ученый зоотехник по специальности и «Зоотехния»	Диплом о профессиональной подготовке КР № 387907 от 29.01.2020, «Технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств», 250 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772700018775 от 22.03.2018, «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 502411389619 от 10.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175287 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 771802084929 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176374 от 19.10.2019, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением	66.4	0.074	41	0



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учётом ФГОС», 36 часов.				
		Казакова Екатерина Владимировна	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень к. с.-х. н. Ученое звание доцент	Высшее образование зооинженер по специальност и «Зоотехния»	Диплом о профессиональной переподготовке КР№ 387905 от 29.01.2020, «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» на ведение профессиональной деятельности в сфере технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, 250 часов. Сертификат о повышении квалификации № 168070 от 03.07.2020, «Пять цифровых навыков для дистанта. Летняя школа преподавателей-2020», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 502409136783 от 10.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации №771802084885 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176378 от 19.10.2019, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учетом ФГОС», 36 часов. Сертификат о повышении	70.4	0.078	25	28

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						квалификации б/н, февраль - март 2020, «Квалиметрия и сенсорная оценка мясного сырья и готовой продукции», 72 часа.				
36.	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	Михайлова Кермен Владимировна	По основному месту работы	Должность Старший преподаватель Ученая степень отсутствует Ученое звание отсутствует	Высшее образование инженер по специальности и «Стандартизация и сертификация»	Диплом о профессиональной переподготовке № 772405104096 от 12.03.2020, «Переподготовка. Профессиональное образование «Товароведения и экспертизы производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», 254 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771800829062 от 28.03.2019, «Управление рисками финансово-хозяйственной деятельности», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771802085951 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 502409136644 от 02.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа. Сертификат о повышении квалификации, февраль-март 2020, «Сенсорный анализ пищевых продуктов и тестирования сенсорной чувствительности», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 502411390374 от 22.07.2020, «Обучение преподавателей и специалистов для работы с инвалидами и людьми с ограниченными возможностями здоровья», 36 часов.	66.4	0.074	11	0
37.	Процессы и аппараты	Мартеха Александр	По основному месту работы	Должность Доцент	Высшее образование	Диплом о профессиональной переподготовке № 362407525497 от	69.4	0.077	7	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	перерабатывающих производств	Николаевич		Ученая степень к.т.н. Ученое звание отсутствует	инженер по специальности и «Машины и аппараты пищевых производств»	<p>11.05.2018, «Педагог высшей школы», 1044 часа.</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке № 362404502600 от 20.02.2017, «Государственное и муниципальное управление», 250 часов.</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке № 362403763372 от 03.10.2016, «Менеджмент образовательных организаций», 250 часов. Диплом о профессиональной переподготовке № 362402789938 от 25.12.2015, «Управление проектами», 250 часов.</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке № 362402789501 от 03.07.2015, «Управление персоналом», 250 часов.</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке №362407525786 от 07.12.2018, «Холодильная техника и системы жизнеобеспечения», 252 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084895 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176370 от 19.10.2019, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учетом ФГОС», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411390213 от 25.06.2020, «Информационное</p>				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>обеспечение научной и производственной деятельности в сфере АПК», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411390310 от 14.07.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802086280 от 16.07.2020, «Обучение навыкам оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях», 24 часа.</p>				
38.	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	Мартеха Александр Николаевич	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень к.т.н. Ученое звание отсутствует	Высшее образование инженер по специальности и «Машины и аппараты пищевых производств»	<p>Диплом о профессиональной переподготовке № 362407525497 от 11.05.2018, «Педагог высшей школы», 1044 часа.</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке № 362404502600 от 20.02.2017, «Государственное и муниципальное управление», 250 часов.</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке № 362403763372 от 03.10.2016, «Менеджмент образовательных организаций», 250 часов.</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке № 362402789938 от 25.12.2015, «Управление проектами», 250 часов.</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке № 362402789501 от 03.07.2015, «Управление персоналом», 250 часов.</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке № 362407525786 от 07.12.2018, «Холодильная техника и системы жизнеобеспечения», 252 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084895 от</p>	56.4	0.063	7	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176370 от 19.10.2019, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учетом ФГОС», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411390213 от 25.06.2020, «Информационное обеспечение научной и производственной деятельности в сфере АПК», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411390310 от 14.07.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802086280 от 16.07.2020, «Обучение навыкам оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях», 24 часа.</p>				
39.	Оборудование перерабатывающих производств	Мартеха Александр Николаевич	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень к.т.н. Ученое звание отсутствует	Высшее образование инженер по специальности и «Машины и аппараты пищевых производств»	<p>Диплом о профессиональной переподготовке № 362407525497 от 11.05.2018, «Педагог высшей школы», 1044 часа.</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке № 362404502600 от 20.02.2017, «Государственное и муниципальное управление», 250 часов.</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке № 362403763372 от</p>	48.25	0.054	7	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>03.10.2016, «Менеджмент образовательных организаций», 250 часов.</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке № 362402789938 от 25.12.2015, «Управление проектами», 250 часов.</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке № 362402789501 от 03.07.2015, «Управление персоналом», 250 часов.</p> <p>Диплом №362407525786 от 07.12.2018, «Холодильная техника и системы жизнеобеспечения», 252 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084895 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176370 от 19.10.2019, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учетом ФГОС», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411390213 от 25.06.2020, «Информационное обеспечение научной и производственной деятельности в сфере АПК», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411390310 от 14.07.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72</p>				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802086280 от 16.07.2020, «Обучение навыкам оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях», 24 часа.</p>				
40.	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	Купцова Светлана Вячеславовна	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень к.т.н. Ученое звание доцент	Высшее образование инженер по специальности и «Стандартизация и сертификация»	<p>Удостоверение о повышении квалификации № 772700020386 от 28.06.2018, «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа.</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке № 772405104095 от 12.03.2020, «Переподготовка. Профессиональное образование «Товароведения и экспертизы производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», квалификация: товаровед-эксперт», 254 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771800829061 от 28.03.2019, «Управление рисками финансово-хозяйственной деятельности», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175274 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 522410615641 от 20.12.2019, «Проектно-ориентированные методы обучения для преподавателей в высшей школе», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502409136643 от 02.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях</p>	70.4	0.078	47	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>агропромышленного комплекса», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №771802084893 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411390363 от 22.07.2020, «Обучение преподавателей и специалистов для работы с инвалидами и людьми с ограниченными возможностями здоровья», 36 часов.</p>				
41.	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	Телегина Жанна Анатольевна	По основному месту работы	Должность Профессор Ученая степень к. э. н. Ученое звание доцент	Высшее образование экономист-организатор сельскохозяйственного производства по специальности и «Экономика и организация сельского хозяйства»	<p>Удостоверение о повышении квалификации № 772700019419 от 14.04.2018, «Инновационные технологии и организация производства в АПК», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 782411838554 от 18.06.2020, «Охрана труда», 40 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 77180829131 от 01.04.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802085392 от 05.06.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772709176586 от 09.11.2019, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учетом ФГОС», 36 часов.</p>	50.4	0.056	23	4



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						Удостоверение о повышении квалификации № 502409136718 от 12.03.2020, «Информационное обеспечение научной и производственной деятельности в сфере АПК Новые информационные технологии в образовании», 72 часа.				
42.	Базовая физическая культура	Заппаров Рустам Ильдарович	По основному месту работы	Должность Старший преподаватель Ученая степень отсутствует Ученое звание отсутствует	Высшее образование специалист по физической культуре и спорту по специальности и»Физкультура и спорт»	Удостоверение о повышении квалификации № 771801292149 от 16.04.2019, «Особенности инклюзивного образования в вузе (с применением дистанционных образовательных технологий)», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771801292149 от 03.07.2019, «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176547 от 01.11.2019, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учетом ФГОС», 36 часов.	164	0.182	16	16
		Никитченко Сергей Юрьевич	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень к. с.-х. н. Ученое звание мастер спорта России	Высшее образование инженер лесного хозяйства по специальности и «Лесное хозяйство»; специалист по физической культуре и спорту по	Удостоверение о повышении квалификации № 542408410374 от 03.12.2018, «Современные аспекты преподавания физической культуры в системе высшего профессионального образования», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409174850 от 30.04.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176533 от	164	0.182	15	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
					специальность и «Физическая культура и спорт»	01.11.2019, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учетом ФГОС», 36 часов.				
43.	Базовые виды спорта	Курамагомедов Магомед Закирович	По основному месту работы	Должность Старший преподаватель Ученая степень отсутствует Ученое звание кандидат в мастера спорта СССР	Высшее образование учитель физической культуры по специальности и «Физическая культура»	Диплом о профессиональной переподготовке ДПП № 0039 от 25.06.2013, «Преподаватель высшей школы», 250 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772409174847 от 30.04.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176558 от 01.11.2019, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учетом ФГОС, 36 часов.	164	0.182	14	14
		Петрова Оксана Алексеевна	По основному месту работы	Должность Преподаватель Ученая степень отсутствует Ученое звание отсутствует	Высшее образование специалист по адаптивной физической культуре по специальности и «Физическая культура для лиц с отклонениями и в состоянии	Диплом о профессиональной переподготовке № 003908 от 31.08.2018, «Управление некоммерческим спортивным клубом», 250 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 01/19g-19ФТС от 26.01.2019, «Приобретение знаний в области фитнес-аэробики. Базовый уровень составления соревновательных программ». Базовый уровень судейства соревнований по правилам ФИСАФ», 24 часа. Удостоверение о повышении	164	0.182	11	4

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
					здоровья (адаптивная физическая культура)»	<p>квалификации № 772409174854 от 30.04.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176563 от 01.11.2019, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учетом ФГОС», 36 часов.</p>				
44.	Управление качеством продукции	Янковская Валентина Сергеевна	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень к.т.н. Ученое звание доцент	Высшее образование инженер по специальности и «Технология молока и молочных продуктов»	<p>Диплом о профессиональной переподготовке № 772405104098 от 12.03.2020, «Переподготовка. Профессиональное образование «Товароведения и экспертизы производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», 254 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084930 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502409136669 от 02.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа</p> <p>Сертификат о повышении квалификации, февраль-март 2020, «Сенсорный анализ пищевых продуктов и тестирования сенсорной чувствительности», 72 часа</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175276 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.</p>	60.35	0.067	15	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176810 от 28.04.2019, «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411390421 от 22.07.2020, «Обучение преподавателей и специалистов для работы с инвалидами и людьми с ограниченными возможностями здоровья», 36 часов.</p>				
45.	Безопасность и качество зерна и продуктов его переработки	Волошина Елена Сергеевна	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень к.т.н. Ученое звание отсутствует	Высшее образование» инженер по специальности и «Стандартизация и сертификация»; экономист-менеджер по специальности и «Экономика и управление на предприятии (по отраслям)	<p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175277 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772700020374 от 28.06.2018, «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771800829057 от 28.03.2019, «Управление рисками финансово-хозяйственной деятельности», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 522410615635 от 20.12.2019, «Проектно-ориентированные методы обучения для преподавателей в высшей школе», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502409136620 от 02.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084866 от 27.03.2020, «Электронная</p>	50.4	0.056	11	3

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>информационно-образовательная среда», 72 часа.  Диплом о профессиональной переподготовке №772405104092 от 12.03.2020, «Товароведения и экспертизы производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», 254 часа.  Удостоверение о повышении квалификации № 502411390343 от 22.07.2020, «Обучение преподавателей и специалистов для работы с инвалидами и людьми с ограниченными возможностями здоровья», 36 часов.</p>				
46.	Современные методы исследования и идентификации сельскохозяйственного сырья и продовольствия	Волошина Елена Сергеевна	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень к.т.н. Ученое звание отсутствует	Высшее образование» инженер по специальности и «Стандартизация и сертификация»; экономист-менеджер по специальности и управление на предприятии (по отраслям)	<p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175277 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.  Удостоверение о повышении квалификации № 772700020374 от 28.06.2018, «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа.  Удостоверение о повышении квалификации № 771800829057 от 28.03.2019, «Управление рисками финансово-хозяйственной деятельности», 72 часа.  Удостоверение о повышении квалификации № 522410615635 от 20.12.2019, «Проектно-ориентированные методы обучения для преподавателей в высшей школе», 72 часа.  Удостоверение о повышении квалификации № 502409136620 от 02.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.</p>	48.35	0.054	11	3

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084866 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа.</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке № 772405104092 от 12.03.2020, «Товароведения и экспертизы производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», 254 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411390343 от 22.07.2020, «Обучение преподавателей и специалистов для работы с инвалидами и людьми с ограниченными возможностями здоровья», 36 часов.</p>				
47.	Системы обеспечения безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия	Волошина Елена Сергеевна	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень к.т.н. Ученое звание отсутствует	Высшее образование» инженер по специальности и «Стандартизация и сертификация»; экономист-менеджер по специальности и «Экономика и управление на предприятии (по отраслям)	<p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175277 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772700020374 от 28.06.2018, «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771800829057 от 28.03.2019, «Управление рисками финансово-хозяйственной деятельности», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 522410615635 от 20.12.2019, «Проектно-ориентированные методы обучения для преподавателей в высшей школе», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502409136620 от 02.03.2020, «Охрана труда и техника</p>	66.4	0.074	11	3

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084866 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа.</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке №772405104092 от 12.03.2020, «Товароведения и экспертизы производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», 254 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411390343 от 22.07.2020, «Обучение преподавателей и специалистов для работы с инвалидами и людьми с ограниченными возможностями здоровья», 36 часов.</p>				
48.	Управление технологическим и рисками при переработке и хранении молока и молочной продукции	Янковская Валентина Сергеевна	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень к.т.н. Ученое звание доцент	Высшее образование инженер по специальности и «Технология молока и молочных продуктов»	<p>Диплом о профессиональной переподготовке № 772405104098 от 12.03.2020, «Переподготовка. Профессиональное образование «Товароведения и экспертизы производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» квалификация: товаровед-эксперт», 254 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084930 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502409136669 от 02.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72</p>	81.4	0.09	15	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>часа Сертификат о повышении квалификации, февраль-март 2020, «Сенсорный анализ пищевых продуктов и тестирования сенсорной чувствительности», 72 часа</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175276 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176810 от 28.04.2019, «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411390421 от 22.07.2020, «Обучение преподавателей и специалистов для работы с инвалидами и людьми с ограниченными возможностями здоровья», 36 часов.</p>				
49.	Сенсорный анализ сельскохозяйственного сырья и продовольствия	Михайлова Кермен Владимировна	По основному месту работы	Должность Старший преподаватель Ученая степень отсутствует Ученое звание отсутствует	Высшее образование инженер по специальности и «Стандартизация и сертификация»	<p>Диплом о профессиональной переподготовке № 772405104096 от 12.03.2020, «Переподготовка. Профессиональное образование «Товароведения и экспертизы производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», 254 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №771800829062 от 28.03.2019, «Управление рисками финансово-хозяйственной деятельности», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771802085951 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502409136644 от</p>	48.25	0.054	11	0



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						02.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа. Сертификат о повышении квалификации, февраль-март 2020, «Сенсорный анализ пищевых продуктов и тестирования сенсорной чувствительности», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 502411390374 от 22.07.2020, «Обучение преподавателей и специалистов для работы с инвалидами и людьми с ограниченными возможностями здоровья», 36 часов.				
50.	Безопасность и качество плодовоовощной продукции	Купцова Светлана Вячеславовна	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень к.т.н. Ученое звание доцент	Высшее образование инженер по специальности и «Стандартизация и сертификация»	Удостоверение о повышении квалификации № 772700020386 от 28.06.2018, «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа. Диплом о профессиональной переподготовке № 772405104095 от 12.03.2020, «Переподготовка. Профессиональное образование «Товароведения и экспертизы производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», квалификация: товаровед-эксперт», 254 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771800829061 от 28.03.2019, «Управление рисками финансово-хозяйственной деятельности», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175274 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении	90.25	0.1	16	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>квалификации № 522410615641 от 20.12.2019, «Проектно-ориентированные методы обучения для преподавателей в высшей школе», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502409136643 от 02.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084893 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета» , 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411390363 от 22.07.2020, «Обучение преподавателей и специалистов для работы с инвалидами и людьми с ограниченными возможностями здоровья», 36 часов.</p>				
51.	Управление технологическим и рисками при переработке и хранении мясной и рыбной продукции	Аникиенко Татьяна Ивановна	По основному месту работы	Должность профессор, Ученая степень д.с.-х.н., Ученое звание доцент	Высшее образование технолог по переработке продуктов животноводства	<p>Диплом о профессиональной переподготовке № ПП 771800216673, рег. № 06.02д/59, Москва, 04.08.2021 г. «Современные технологии в педагогике высшей школы в цифровую эпоху» 256 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175280, рег. номер ПП-436, Москва 24 мая 2019 г. «Оказание первой помощи». 20.05-24.05 2019г. ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса» 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 7718 00828244, рег. номер ОТ-81, Москва, 14.02.2019 г. «Образовательные технологии и инновации в образовании» 72 часа.</p>	66.4	0.074	21	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176476, рег. номер ИП-124, Москва, 20.10.2019 г. «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учетом ФГОС» 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084855, рег. номер 10626, Москва, 27.03.2020 г. «Электронная информационно-образовательная среда Университета» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802086464, рег. номер 12214, Москва, 18.09.2020 г. «Биологические и технологические аспекты хранения плодов и овощей» 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411390433 г. номер 4522, Москва, 05.08.2020 г. «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса» 72 часа.</p>				
52.	Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов	Волошина Елена Сергеевна	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень к.т.н. Ученое звание отсутствует	Высшее образование» инженер по специальности и «Стандартизация и сертификация»; экономист-менеджер по специальности и	<p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175277 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772700020374 от 28.06.2018, «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771800829057 от 28.03.2019, «Управление рисками финансово-хозяйственной</p>	78.4	0.087	11	3

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
					«Экономика и управление на предприятии (по отраслям)	<p>деятельности, 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 522410615635 от 20.12.2019, «Проектно-ориентированные методы обучения для преподавателей в высшей школе», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502409136620 от 02.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084866 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа.</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке №772405104092 от 12.03.2020, «Товароведения и экспертизы производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», 254 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411390343 от 22.07.2020, «Обучение преподавателей и специалистов для работы с инвалидами и людьми с ограниченными возможностями здоровья», 36 часов.</p>				
53.	Современные упаковочные материалы при хранении сельскохозяйственного сырья и продовольствия	Янковская Валентина Сергеевна	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень к.т.н. Ученое звание доцент	Высшее образование инженер по специальности и «Технология молока и молочных продуктов»	<p>Диплом о профессиональной переподготовке № 772405104098 от 12.03.2020, «Переподготовка. Профессиональное образование «Товароведения и экспертизы производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», 254 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084930 от</p>	52.25	0.058	15	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502409136669 от 02.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа</p> <p>Сертификат о повышении квалификации, февраль-март 2020, «Сенсорный анализ пищевых продуктов и тестирования сенсорной чувствительности», 72 часа</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175276 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176810 от 28.04.2019, «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411390421 от 22.07.2020, «Обучение преподавателей и специалистов для работы с инвалидами и людьми с ограниченными возможностями здоровья», 36 часов.</p>				
54.	Научные основы переработки продукции растениеводства	Бегеулов Марат Шагабанович	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень к. с.-х. н. Ученое звание доцент	Высшее образование ученый агроном по специальности и «Агрономия»	<p>Удостоверение о повышении квалификации № 8327 от 06.11.2015, «Использование информационно-коммуникационных технологий при подготовке научно-педагогических кадров», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №772404560607 от 05.09.2018, «Контроль качества зерна при приёмке на элеваторы и хлебоприёмные предприятия. Эффективная работа по размещению</p>	48.25	0.054	21	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>зерна и его послеуборочной обработке», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175291 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176473 от 26.10.2019, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учётом ФГОС», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084858 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации №502411389937 от 29.05.2020, «Информационное обеспечение научной и производственной деятельности в сфере АПК», 72 часа.</p>				
55.	Научные основы переработки продукции плодородства и овощеводства	Масловский Сергей Александрович	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень к. с.-х. н. Ученое звание доцент	Высшее образование ученый агроном по специальности и «Плодоовощеводство и виноградарство»	<p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175295 от 4.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №772409176471 от 25.10.2019, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учетом</p>	48.25	0.054	27	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						ФГОС», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 502411389953 от 29.05. 2020, «Информационное обеспечение научной и производственной деятельности в сфере АПК», 72 часа.				
56.	Научные основы переработки продукции животноводства	Красуля Ольга Николаевна	По основному месту работы	Должность Профессор Ученая степень д.т.н. Ученое звание профессор	Высшее образование инженер-технолог по специальности и «Технология мяса и мясных продуктов»	Сертификат о прохождении обучения б/н, февраль-март 2020, «Сенсорный анализ пищевых продуктов и тестирования сенсорной чувствительности, 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 502409136790 от 10.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771802084353 от 13.02.2020, «Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 771802084891 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176375 от 19.10.2019, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учётом ФГОС», 36 часов.	48.25	0.054	22	40
57.	Научные основы безопасности	Дунченко Нина Ивановна	По основному месту работы	Должность Заведующи	Высшее образование	Диплом о профессиональной переподготовке №772405104094 от	48.25	0.054	47	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	сельскохозяйственного сырья и продовольствия			й кафедрой Ученая степень д.т.н. Ученое звание профессор	инженер- технолог по специальности и «Технология молока и молочных продуктов»	12.03.2020, «Переподготовка. Профессиональное образование «Товароведения и экспертизы производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», 254 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771800829059 от 28.03.2019, «Управление рисками финансово-хозяйственной деятельности», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175271 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 1544-П от 09.10.2019, «Методическое обеспечение и научное сопровождение образовательного процесса в соответствии с ФГОС ВО 3++ по направлению 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология», 16 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772700020379 от 28.06.2018, «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771802084875 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 502409136628 от 02.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа. Удостоверение о повышении				



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>квалификации № 522410615636 от 20.12.2019, «Проектно-ориентированные методы обучения для преподавателей в высшей школе», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411390349 от 22.07.2020, «Обучение преподавателей и специалистов для работы с инвалидами и людьми с ограниченными возможностями здоровья», 36 часов.</p>				
58.	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	Дунченко Нина Ивановна	По основному месту работы	Должность Заведующий кафедрой Ученая степень д.т.н. Ученое звание профессор	Высшее образование инженер-технолог по специальности и «Технология молока и молочных продуктов»	<p>Диплом о профессиональной переподготовке № 772405104094 от 12.03.2020, «Переподготовка. Профессиональное образование «Товароведения и экспертизы производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», 254 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771800829059 от 28.03.2019, «Управление рисками финансово-хозяйственной деятельности», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175271 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 1544-П от 09.10.2019, «Методическое обеспечение и научное сопровождение образовательного процесса в соответствии с ФГОС ВО 3++ по направлению 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология», 16 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772700020379 от 28.06.2018, «Образовательные технологии и инновации в</p>	40	0.044	47	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>образовании», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №771802084875 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №502409136628 от 02.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 522410615636 от 20.12.2019, «Проектно-ориентированные методы обучения для преподавателей в высшей школе», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411390349 от 22.07.2020, «Обучение преподавателей и специалистов для работы с инвалидами и людьми с ограниченными возможностями здоровья», 36 часов.</p>				
59.	Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции растениеводства	Сычев Роман Витальевич	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень к. с.-х.н. Ученое звание отсутствует	Высшее образование технолог сельскохозяйственного производства по специальности и «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	<p>Диплом о дополнительном образовании № ППК 090291 от 11.03.2008, 1080 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации ПК №0081106, «Современные и традиционные технологии солодоращения и пивоварения», 16 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №772409175294 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №771802084916 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда</p>	40	0.044	13	0.5

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>Университета», 72 часа.  Удостоверение о повышении квалификации № 772409176469 от 25.10.2019, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учетом ФГОС», 36 часов.  Удостоверение о повышении квалификации 502411389960 от 29.05.2020, «Информационное обеспечение научной и производственной деятельности в сфере АПК», 72 часа.  Удостоверение о повышении квалификации № 771802086470 18.09.2020, «Биологические и технологические аспекты хранения плодов и овощей», 72 часа</p>				
60.	Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодоводства и овощеводства	Гаспарян Шаген Вазгенович	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень к. с.-х. н. Ученое звание отсутствует	Высшее образование ученый агроном по специальности и «Плодоовощеводство и виноградарство»	<p>Удостоверение о повышении квалификации № 502409136774 от 10.03.2020, « Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.  Удостоверение о повышении квалификации № 772409174385 от 10.04.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.  Удостоверение о повышении квалификации № 1000000112641 от 30.01.2019, «Новые информационные технологии в образовании», 16 часов.  Удостоверение о повышении квалификации № 771802084342 от 13.02.2020, «Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных</p>	40	0.044	19	8

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						случаях», 24 часа. Удостоверение № 502407601291 от 04.06.2019, «Цифровые технологии при инженерном обеспечении в АПК», 96 часов.				
61.	Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства	Казакова Екатерина Владимировна	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень к. с.-х. н Ученое звание доцент	Высшее образование зооинженер по специальности и «Зоотехния»	Диплом о профессиональной переподготовке КР№ 387905 от 29.01.2020, «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» на ведение профессиональной деятельности в сфере технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, 250 часов. Сертификат о повышении квалификации № 168070 от 03.07.2020, «Пять цифровых навыков для дистанта. Летняя школа преподавателей-2020», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 502409136783 от 10.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771802084885 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации №772409176378 от19.10.2019, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учетом ФГОС», 36 часов.	40	0.044	25	28

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						Сертификат о повышении квалификации б/н, «Квалиметрия и сенсорная оценка мясного сырья и готовой продукции», февраль - март 2020, 72 часа.				
62.	Технологическая практика	Дунченко Нина Ивановна	По основному месту работы	Должность Заведующий кафедрой Ученая степень д.т.н. Ученое звание профессор	Высшее образование инженер-технолог по специальности и «Технология молока и молочных продуктов»	Диплом о профессиональной переподготовке № 772405104094 от 12.03.2020, «Переподготовка. Профессиональное образование «Товароведения и экспертизы производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», 254 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771800829059 от 28.03.2019, «Управление рисками финансово-хозяйственной деятельности», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175271 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 1544-П от 09.10.2019, «Методическое обеспечение и научное сопровождение образовательного процесса в соответствии с ФГОС ВО 3++ по направлению 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология», 16 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772700020379 от 28.06.2018, «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771802084875 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа.	120	0.13	47	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>Удостоверение о повышении квалификации №502409136628 от 02.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 522410615636 от 20.12.2019, «Проектно-ориентированные методы обучения для преподавателей в высшей школе», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411390349 от 22.07.2020, «Обучение преподавателей и специалистов для работы с инвалидами и людьми с ограниченными возможностями здоровья», 36 часов.</p>				
63.	Технологическая практика	Дунченко Нина Ивановна	По основному месту работы	Должность Заведующий кафедрой Ученая степень д.т.н. Ученое звание профессор	Высшее образование инженер-технолог по специальности «Технология молока и молочных продуктов»	<p>Диплом о профессиональной переподготовке № 772405104094 от 12.03.2020, «Переподготовка. Профессиональное образование «Товароведения и экспертизы производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», квалификация: товаровед-эксперт», 254 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771800829059 от 28.03.2019, «Управление рисками финансово-хозяйственной деятельности», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175271 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 1544-П от 09.10.2019, «Методическое обеспечение и научное</p>	4.67	0.005	47	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>сопровождение образовательного процесса в соответствии с ФГОС ВО 3++ по направлению 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология», 16 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772700020379 от 28.06.2018, «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084875 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502409136628 от 02.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 522410615636 от 20.12.2019, «Проектно-ориентированные методы обучения для преподавателей в высшей школе», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411390349 от 22.07.2020, «Обучение преподавателей и специалистов для работы с инвалидами и людьми с ограниченными возможностями здоровья», 36 часов.</p>				
64.	Научно-исследовательская работа	Дунченко Нина Ивановна	По основному месту работы	Должность Заведующий кафедрой Ученая степень д.т.н. Ученое	Высшее образование инженер-технолог по специальности и «Технология	Диплом о профессиональной переподготовке № 772405104094 от 12.03.2020, «Переподготовка. Профессиональное образование «Товароведения и экспертизы производства и обращения сельскохозяйственного сырья и	2.67	0.003	47	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
				звание профессор	молока и молочных продуктов»	<p>продовольственных товаров», квалификация: товаровед-эксперт», 254 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771800829059 от 28.03.2019, «Управление рисками финансово-хозяйственной деятельности», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175271 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 1544-П от 09.10.2019, «Методическое обеспечение и научное сопровождение образовательного процесса в соответствии с ФГОС ВО 3++ по направлению 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология», 16 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772700020379 от 28.06.2018, «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №771802084875 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №502409136628 от 02.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 522410615636 от 20.12.2019, «Проектно-ориентированные методы обучения для преподавателей в высшей школе», 72</p>				



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>часа. Удостоверение о повышении квалификации № 502411390349 от 22.07.2020, «Обучение преподавателей и специалистов для работы с инвалидами и людьми с ограниченными возможностями здоровья», 36 часов.</p>				
65.	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	Дунченко Нина Ивановна	По основному месту работы	Должность Заведующей кафедрой Ученая степень д.т.н. Ученое звание профессор	Высшее образование инженер-технолог по специальности и «Технология молока и молочных продуктов»	<p>Диплом о профессиональной переподготовке №772405104094 от 12.03.2020, «Переподготовка. Профессиональное образование «Товароведения и экспертизы производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», квалификация: товаровед-эксперт», 254 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771800829059 от 28.03.2019, «Управление рисками финансово-хозяйственной деятельности», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175271 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 1544-П от 09.10.2019, «Методическое обеспечение и научное сопровождение образовательного процесса в соответствии с ФГОС ВО 3++ по направлению 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология», 16 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772700020379 от 28.06.2018, «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации №771802084875 от</p>	2.5	0.003	47	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №502409136628 от 02.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 522410615636 от 20.12.2019, «Проектно-ориентированные методы обучения для преподавателей в высшей школе», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411390349 от 22.07.2020, «Обучение преподавателей и специалистов для работы с инвалидами и людьми с ограниченными возможностями здоровья», 36 часов.</p>				
66.	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	Дунченко Нина Ивановна	По основному месту работы	Должность Заведующий кафедрой Ученая степень д.т.н. Ученое звание профессор	Высшее образование инженер-технолог по специальности и «Технология молока и молочных продуктов»	<p>Диплом о профессиональной переподготовке №772405104094 от 12.03.2020, «Переподготовка. Профессиональное образование «Товароведения и экспертизы производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», квалификация: товаровед-эксперт», 254 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771800829059 от 28.03.2019, «Управление рисками финансово-хозяйственной деятельности», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175271 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении</p>	17.5	0.019	47	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>квалификации № 1544-П от 09.10.2019, «Методическое обеспечение и научное сопровождение образовательного процесса в соответствии с ФГОС ВО 3++ по направлению 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология», 16 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772700020379 от 28.06.2018, «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084875 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502409136628 от 02.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 522410615636 от 20.12.2019, «Проектно-ориентированные методы обучения для преподавателей в высшей школе», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411390349 от 22.07.2020, «Обучение преподавателей и специалистов для работы с инвалидами и людьми с ограниченными возможностями здоровья», 36 часов.</p>				
67.	Физиология питания	Гаспарян Шаген Вазгенович	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень к. с.-х. н.	Высшее образование ученый агроном по специальности	Удостоверение о повышении квалификации № 502409136774 от 10.03.2020, « Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72	36.25	0.040	19	8

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
				Ученое звание отсутствует	и «Плодоовощеводство и виноградарство»	<p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409174385 от 10.04.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 1000000112641 от 30.01.2019, «Новые информационные технологии в образовании», 16 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084342 от 13.02.2020, «Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях», 24 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502407601291 от 04.06.2019, «Цифровые технологии при инженерном обеспечении в АПК», 96 часов.</p>				
68.	Методы и средства измерений	Голиницкий Павел Вячеславович	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень к.т.н. Ученое звание отсутствует	Высшее образование инженер по специальности и «Сервис транспортных и технологических машин и оборудования»	<p>Диплом о профессиональной переподготовке ДПП № 0003 «Управление качеством», 252 часа.</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке ДПП № 0490 «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411389719 от 27.03.2020, «Оказание первой помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409174694 от 15.04.2019, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802085077 от 24.04.2020, «Технология создания электронных обучающих курсов в системе</p>	32.25	0.036	6	7

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>дистанционного обучения на базе LMS Moodle», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 782410827492 от 06.05.2020, «Цифровые технологии при инженерном обеспечении АПК», 96 часов.</p>				

**Сведения об учебно-методическом и информационном обеспечении образовательного процесса  
основной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата  
35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность  
«Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия»»**

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Количество студентов, изучающих дисциплину	Обеспечение студентов учебной литературой, по дисциплине в качестве обязательной	
			перечень и реквизиты литературы (автор, название, место издания и год)	кол-во экз.
<b>Б1</b>	<b>Блок 1.Дисциплины (модули)</b>			
	Обязательная часть			
Б1.О.01	История (история России, всеобщая История)		<p>1. История России с древнейших времен до наших дней: учебник / А. С. Орлов, В. А. Георгиев, Н. Г. Георгиева; Московский государственный университет им. М. В. Ломоносова. – М.: Проспект, 2000. – 544 с.</p> <p>2. Пичужкин Н.А. История России: учебник / Н. А. Пичужкин. – Электрон. текстовые дан. – Москва: Мегapolis, 2018 – 332 с. – Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. – Режим доступа: <a href="http://elib.timacad.ru/dl/local/701.pdf">http://elib.timacad.ru/dl/local/701.pdf</a>. - Загл. с титул. экрана. - Электрон. версия печ. публикации. – &lt;URL:<a href="http://elib.timacad.ru/dl/local/701.pdf">http://elib.timacad.ru/dl/local/701.pdf</a>&gt;.</p> <p>3. Фортунатов В.В. История: Учебное пособие. Стандарт третьего поколения. Для бакалавров. – СПб. Питер, 2019 – 464 с.</p> <p>4. Шерстюк М.В. История. Учебно-методическое пособие. – М.: Изд-во РГАУ–МСХА, 2013.</p>	<p>762</p> <p>12</p> <p>375</p> <p>100</p>

Б1.О.02	Иностранный язык	<p>1. Английский язык товароведческих специальностей [Текст] : учебное пособие / О. Б. Уланова [и др.] ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 94 с. - 50 экз.. - ISBN 978-5-9675-1449-4 :</p> <p>2. Буковский, С. Л. Теория и практика сельскохозяйственного перевода [Текст] : практикум / Буковский. - Москва : [б. и.], 2014. - 307 с. - Библиогр.: с.306-307 . - ISBN 978-5-7974-0429-3 :</p> <p>3. Максимова, А.В. Экология [Текст] : учебное пособие на англ. яз. для студ. агр. спец. с.-х. вузов / А. В. Максимова ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Московская сельскохозяйственная академ</p>	23 10 12
Б1.О.03	Философия	<p>1 Григорьев С. Л. Философия [Текст] : учебно-методический комплекс / С. Л. Григорьев, Д. В. Котусов, А. А. Мамедов ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва : [б. и.], 2019. - 77 с. - Библиогр.: с. 30. - ISBN 978-5-9675-1725-9 :</p> <p>2. Мамедов, А. Философия. Семестровый курс [Текст] : учебное пособие / А. Мамедов. - [Б. м.] : Издательские решения по лицензии Ridero, 2019. - 374 с. - Библиогр. в конце разд. - ISBN 978-5-4496-1370-7 :</p> <p>3. Философия для аграриев. Актуальные проблемы [Текст] : учебное пособие: [для студентов, бакалавров и магистров всех направлений всех форм обучения] / Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К. А. Тимирязева) ; Агафонов В. П. и др.]. - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2010. - 89 с. ; 20. - Библиогр. в конце тем. - 300 экз.. - ISBN 978-5-9675-0377-1 :</p>	30 2 132
Б1.О.04	Экономическая теория	<p>1. Экономическая теория: Учебник / Под ред. Р. С. Гайсина. - Москва: ИНФРА-М, 2015 – 328 с.</p> <p>2. Нуреев Р.М. Курс микроэкономики. - М., Норма, 2014.</p> <p>3. Сажина М.А., Чибриков Г.Г. Экономическая теория. Учебник.-М.:Форум, Инфра-м, 2013, 2014.</p>	198 20 30

Б1.О.05	Культура речи и делового общения		1. Ротенко Л.А. Культура устной деловой коммуникации: Учебное пособие. – М.: Изд-во РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2016. – 205 с.	30
			2. Ротенко Л.А. Культура делового общения. Нормы официально-деловой письменной речи: Учебное пособие. – М.: Изд-во РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2016. – 101 с.	20
			3. Хлюстова, Татьяна Васильевна. Русский язык и культура речи: учебно-методическое пособие / Т. В. Хлюстова; Электрон. текстовые дан. — Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2019 — 103 с. — Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. — Режим доступа: <a href="http://elib.timacad.ru/dl/local/umo432.pdf">http://elib.timacad.ru/dl/local/umo432.pdf</a> .	Электронный ресурс
			4. Хлюстова Т.В. Культура научной речи: Учебное пособие. М.: Изд-во РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2016. – 154 с.	20
			5. Хлюстова Т.В. Этика делового общения. Учебное пособие. – М.: Изд-во РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2016. – 76 с.	26
Б1.О.06	Психология		1. Вундт В. Введение в психологию. - Москва : Лань", 2014. -Коллекция: ЭБС «Лань» <a href="http://e.lanbook.com/book/46366">http://e.lanbook.com/book/46366</a> 2. Гильяно А.С. Психология [Текст]: учебное пособие / Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К. А. Тимирязева (Москва). - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2015. - 168 с. -	2
			2. Жукова Н.М. Педагогические технологии в профессиональном образовании: метод.указания студентам по дисциплине «Педагогические технологии». – М.: Из-во РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2016. – 28 с.	10
			3. Кузнецов В.В, Общая и проф. педагогика: Учебник и практ. – М.: Юрайт, 2018. – 136 с.	20
Б1.О.07	Правоведение		1. Конституционное право России: учеб. пособие / Л.А. Биткова. М.: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016.147 с.	12
			2. Международное публичное и частное право: учебное пособие / С. К. Галимуллина; Российский гос. аграрный ун-т - МСХА им. К. А. Тимирязева. М.: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2015. 292 с.	10
			3. Правоведение: термины, понятия, категории: учеб. пособ. / Л. А. Биткова; Российский гос. аграрный ун-т - МСХА им. К. А. Тимирязева. М.: РГАУ - МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016.	15
			4. Правоведение: учебник / М. Н. Марченко, Е. М. Дерябина; Московский государственный университет им. М. В. Ломоносова. М.: Проспект, 2018.	31
			5. Правоведение: учеб. пособие / Л.А. Биткова, А. Ю. Шугаев, И.П. Якушева – М.; Изд-во РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2015.	5



Б1.О.08	Химия		1. Князев, Д.А. Неорганическая химия. В 2 ч. Часть 1. Теоретические основы :учебник для академического бакалавриата. / Д.А. Князев, С.Н. Смарыгин. – 5-е изд. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 253 с. – Серия: Бакалавр. Академический курс	100
			2. Смарыгин, С.Н. Неорганическая химия. Практикум: учебно-практическое пособие / С.Н. Смарыгин, Н.Л. Багнавец, И.В. Дайдакова; под ред. С.Н. Смарыгина. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 414 с. – Серия: Бакалавр. Базовый курс.	100
			3. Грандберг И.И., Нам Н.Л. Органическая химия: Учебник для студентов вузов. – 8-е изд., перераб. и доп. – М.: Юрайт, 2013. – 608 с.	94
			4. Грандберг И.И., Нам Н.Л. Практические работы и семинарские занятия по органической химии. 6-е изд. – М.: Юрайт, 2012. – 349 с.	45
Б1.О.09	<b>Математика и математическая статистика</b>			
Б1.О.09.01	Математика		1. Демина Т.Ю., Неискашова Е.В. Математика.-М.: Изд-во МСХА, 2013.- 142 с.	770
			2. Шустова Е.В. Математика: Учебное пособие. - Изд-во РГАУ-МСХА, 2016. – 153 с.	70
			3. Шустова Е.В. Математика: Учебно-методическое пособие. Часть I - Изд-во РГАУ-МСХА имени К.А.Тимирязева, 2011. – 224 с.	130
Б1.О.09.02	Математическая статистика		1.Кременр Н.Ш. Математическая статистика: учебник и практикум для академического бакалавриата/ Н.Ш.Кременр – Москва: из-во Юрайт, 2019. – 259 с. – (бакалавриат академический курс)- ISBN 978-5-534-01654-3 текст электронный	100
			2. Математическая статистика/ А.П.Зинченко и др.,: ред А.В Уколова, А.П. Зинченкко. – Москва РГАУ-МСХА им КА Тимирязева, 2019, -199 с	80
Б1.О.10	Физика		1.Трофимова Т.И. Курс физики. Учеб. пособие для вузов. 7-е – 23-е изд. стер.- М.: Академия, 2003 – 2017 г.г..	134
			2.Трофимова Т.И. Сборник задач по курсу физики. Учебное пос.-М.: Высшая школа, 1996 г., 2008 г., Оникс 21 век., 2003 г.	1
Б1.О.11	Информатика		1. Информатика. Практикум по технологии работы на компьютере / Под редакцией Макаровой Н.В. - 4-е изд., перераб. М.: Финансы и статистика, 2008 – 255 с.	120
			2. Макарова Н.В. Информатика: учебник для студентов экономических специальностей вузов/ Н.В. Макарова, Л.А. Матвеев, В.Л. Бройдо и др. М.: Финансы и статика, 2009 – 765 с.	60
			3. Карпузова В.И. Информатика. Учебно-методическое пособие./ В.И. Карпузова, Э.Н. Скрипченка, Н.М. Светлов, Н.М. Чернышева, Е.А. Яшкова . М.: Издательство РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2008 – 348 с.	28

Б1.О.12	Микробиология		<p>1. Микробиология: учебник для бакалавров /В.Т.Емцев, Е.Н. Мишустин. -8 издание испр. и доп. Москва, Юрайт 2012, 445 с.</p> <p>2. Микробиология: учебник для студентов ВПО по направлению «Биология»/ А.И.Нестеров Москва, академия, 2012 – 378 . Педагогическое образование</p> <p>3. Микробиология – учебник для студ. вузов по спец 311200/ ОД Сидоренко и др. – М, : ИНФРА – М 2012 -285.</p> <p>4. Госманов Р.Г. Основы микробиологии: учебник – Санкт-Петербург: Лань 2020 – 144 с – текст электронный/ электронно-библиотечная система</p>	<p>28</p> <p>25</p> <p>Электронный ресурс</p>
Б1.О.13	Сельскохозяйственная экология		<p>1. Гаспарян И. Н. Биология с основами экологии: учебное пособие / И. Н.Гаспарян; Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2018 — 332 с.: рис. — Режим доступа : <a href="http://elib.timacad.ru/dl/local/447.pdf">http://elib.timacad.ru/dl/local/447.pdf</a>.</p> <p>2. Экология садоводства и овощеводства: учебное пособие / В. А. Черников; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва: Реарт, 2018 — 343 с. — Режим доступа : <a href="http://elib.timacad.ru/dl/local/d9390.pdf">http://elib.timacad.ru/dl/local/d9390.pdf</a>.</p> <p>3. Черников, Владимир Александрович. Экология пищевых продуктов: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по сельскохозяйственным специальностям / Черников В. А., Соколов О. А., Лукин С. В. - Белгород : Константа, 2013. - 605 с.</p>	<p>1</p> <p>22</p> <p>55</p>
Б1.О.14	Цифровые технологии в АПК		<p>1. Землянский, А.А. Рынки свободного программного обеспечения / А. А. Землянский, К.И. Ханжиян, Т.С. Белоярская – М.: Изд-во РГАУ-МСХА, 2016.– 88 с.</p> <p>2. Копылов, Ю.Р. Основы компьютерных цифровых технологий машиностроения: учебник / Ю.Р. Копылов. – Санкт-Петербург: Лань, 2019. – 496 с. – ISBN 978-5-8114-3913-3. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/125736">https://e.lanbook.com/book/125736</a>. – Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Череватова, Т. Ф. ИТ-инфраструктура организации: учебное пособие / Т. А. Череватова. – М.: Росинформарготех, 2018. – 186 с.</p>	<p>15</p> <p>Электронный ресурс</p> <p>17</p>

Б1.О.15	Безопасность жизнедеятельности		1. Автухович И.Е. Безопасность жизнедеятельности на объектах АПК (безопасность жизнедеятельности в ЧС): Учебник. В 2 ч. Ч.1 / И.Е. Автухович (и др.); Под общ. Ред. И.Е. Автухович. М.: Издательство РГАУ-МСХА, 2015. 327 с.	273
			2. Автухович И.Е. Безопасность жизнедеятельности на объектах АПК (охрана труда): Учебник. В 2 ч. Ч.2 / И.Е. Автухович (и др.); Под общ. Ред. И.Е. Автухович. М.: Издательство РГАУ-МСХА, 2015. 164 с.	273
			3. Автухович И. Е. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных условиях: практикум / И. Е. Автухович ( и др.); Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва: Реарт, 2017 — 156 с.	262
Б1.О.16	Физическая культура и спорт		1. Барчуков И.С. Физическая культура и физическая подготовка: учебник для студентов высших учебных заведений: учебник для курсантов и слушателей образовательных учреждений высшего профессионального образования МВД России / И.С. Барчуков, Ю.Н. Назаров, С.С. Егоров и др. - Москва: ЮНИТИ-Дана, 2009. – 429 с. // ЭБС	10
			2. Ильинич В. И. Физическая культура студента и жизнь: учебник для студентов высших учебных заведений, изучающих дисциплину "Физическая культура", кроме направления и специальностей в области физической культуры и спорта / В.И. Ильинич. - Москва: Гардарики, 2008. - 366 с.	60
Б1.О.17	Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции		1. Грикшас С.А. Переработка продуктов убоя животных: Учебник. М.: Издательство РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2015. 287 с.	58
			2. Гунар Л.Э. Биохимия растительного сырья. / Л.Э. Гунар. // М.: Изд-во РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева. 2011. 106 с.	23
			3. Дунченко Н.И. Купцова, С.В., Янковская В.С Безопасность и гигиена питания/ Н.И. Дунченко, - М.: МСХА, 2013.- 158с.	30
			4. Манжесов В.И. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства / В.И Манжесов, И.А. Попов, Д.В. Максимов и др. // СПб. Изд-во Лань. 2019. 624 с.	5
			5. Шарафутдинов Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства. / Г.С. Шарафутдинов, Г.С. Сибатуллин, Ф.С. Балакирев и др. // СПб. Изд-во Лань. 2019. 624 с.	1

Б1.О.18	Генетика растений и животных		1. Глазко В.И. Введение в генетику [Текст]: биоинформатика, ДНК-технология, генная терапия, ДНК-экология, прогеомика, метаболита / В.И. Глазко, Г. В. Глазко; ред. Т. Т. Глазко. – 3-е изд., испр. и доп. - Москва: Курс, 2018. – 656 с. – ISBN 978-5-905554-94-0.	31
			2. Генетика [Текст]: учебное пособие для студ. вузов по агр. спец.; Рекоменд. М-вом сел. хоз-ва РФ / А. А. Жученко, Ю. Л. Гужов, В. А. Пухальский; Ред. А. А. Жученко. – М. : КолосС, 2003. – 480 с. : ил. – (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). – Библиогр.: с. 468. -Предм. указ.: с. 469-476. – ISBN 5-9532-0069-2:	301
			3. Цитология и цитогенетика растений [Текст]: учебное пособие для студ. агр. спец.; Допущ. УМО вузов РФ по агр. образ. / В. А. Пухальский, А. А. Соловьев, В. Н. Юрцев; Московская сельскохозяйст-венная академия им. К. А. Тимирязева. – М. : МСХА, 2004. – 118 с. – ISBN 5-94327-194-5 :	151
Б1.О.19	<b>Технология производства продукции растениеводства</b>			
Б1.О.19.01	Ботаника		Родман, Л. С. Ботаника. Часть 2 [Текст]: учебное пособие / Л. С. Родман, Л. Н. Козловская ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва: Росинформагротех, 2017. - 80 с.	176
			2. Коровкин, О.А. Ботаника [Текст]: учебник для подготовки бакалавров по направлениям 35.03.03 "Агрохимия и агропочвоведение", 35.03.04 "Агрономия", 35.03.05 "Садоводство", 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции". Допущено УМО вузов РФ / О. А. Коровкин. - Москва: КНОРУС, 2018. - 434 с.: рис., табл. - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-406-06034-6:	105
			3. Андреева, И. И. Ботаника [Текст] : учебник для подготовки бакалавров по направлениям 35.03.04 "Агрономия" и 35.03.05 "Садоводство" / И. И. Андреева, Л. С. Родман. - 5-е изд., перераб. и доп. - Москва : БИБКМ: ТРАНСЛОГ, 2016. - 594, [1] с. : ил, генеалогич.табл ; 22. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - Библиогр.: с. 563. - Указатели: предм., рус. назв. родов и семейств: с. 564-583. - 1000 экз.. - ISBN 978-5-905563-60-7 (в пер.) :	120

Б1.О.19.02	Физиология и биохимия растений	<p>1. Физиология и биохимия сельскохозяйственных растений [Текст]: рекомендовано Мин.образования в качестве учебника для студ. вузов / Н. Н. Третьяков, Е. И. Кошкин, Н. М. Макрушин и др.; ред. Н. Н. Третьяков . - 2-е изд. - М. : КолосС, 2005. - 656 с. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - ISBN 5-9532-0185-0.</p> <p>2. Кузнецов, Владимир Васильевич. Физиология растений [Текст]: учебник для студ. вузов / В. В. Кузнецов, Г. А. Дмитриева. - М.: Высшая школа, 2005. - 736 с.: ил. - Библиогр.: с. 720. - Предм. указ.: с. 721-728. - ISBN 5-06-004786-5</p> <p>3. Практикум по физиологии растений [Текст]: учебное пособие для студ. вузов по агр. спец. / Н. Н. Третьяков, Л. А. Паничкин, М. Н. Кондратьев; Ред. Н. Н. Третьяков. - 4-е изд., доп. и перераб. - М.: КолосС, 2003. - 288 с.: ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - ISBN 5-9532-0058-7</p>	301  100  111
Б1.О.19.03	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	<p>1. Баздырев Г.И. Земледелие с основами почвоведения и агрохимии [Текст]: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / Г. И. Баздырев, А. Ф. Сафонов. - Москва: КолосС, 2009. - 415 с.: ил ; 22 см. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - 5000 экз.. - ISBN 978-5-9532-0607-5 :</p> <p>2. Земледелие [Текст]: учебник для студ. вузов по агр. спец.; Допущено МСХ и продовольствия РФ / Г. И. Баздырев, В. Г. Лошаков, А. И. Пупонин; Под ред. акад. РАСХН проф. А. И. Пупонин. - М.: Колос, 2000. - 552 с.: ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - Библиогр.: с. 540 (21 назв.).- Предм. указ.: с. 541-545. - ISBN 5-10-002915-3:</p> <p>3. Земледелие [Электронный ресурс]: рабочая тетрадь для студентов факультета почвоведения, агрохимии и экологии, обучающихся по программам бакалавриата / М. А. Мазиров [и др.]; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва), Факультет агрономии и биотехнологии, Кафедра земледелия и МОД. - Электрон. текстовые дан. - Москва: [б. и.], 2017. - 61 с. - Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. Коллекция: Рабочие тетради Ссылка на полный текст: <a href="http://elib.timacad.ru/dl/local/rt38.pdf">http://elib.timacad.ru/dl/local/rt38.pdf</a></p>	10  376  1

Б1.О.19.04	Растениеводство		<p>1. Растениеводство [Текст]: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.04 "Агрономия" (квалификация (степень) "бакалавр") / Г. Г. Гатаулина, П. Д. Бугаев, В. Е. Долгодворов. - Москва: Инфра-М, 2016; Москва : Инфра-М, 2017; Москва: Инфра-М, 2019. - 606[1] с. : рис., табл. - (Высшее образование - бакалавриат : основана в 1996 г.). - Библиогр.: с. 597-599. - 500 экз.. - ISBN 978-5-16-011564-1</p> <p>2. Практикум по технологии производства продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учебник / В.А. Шевченко [и др.] ; под ред. Фурсовой А.К.. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2014. – 400 с. – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/50171">https://e.lanbook.com/book/50171</a></p>	401 4
Б1.О.19.05	Кормопроизводство		<p>1. Растениеводство [Текст]: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.04 "Агрономия" (квалификация (степень) "бакалавр") / Г. Г. Гатаулина, П. Д. Бугаев, В. Е. Долгодворов. - Москва: Инфра-М, 2016; Москва: Инфра-М, 2017; Москва: Инфра-М, 2019. - 606[1] с.: рис., табл. - (Высшее образование - бакалавриат : основана в 1996 г.). - Библиогр.: с. 597-599. - 500 экз.. - ISBN 978-5-16-011564-1</p> <p>2. Корниенко А.В. Экспертиза технологии производства продукции растениеводства [Текст]: учебное пособие / А. В. Корниенко. - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 101 с. : ил., табл. - ISBN 978-5-9675-1404-3.</p> <p>3. Кормопроизводство [Текст]: учебник для подготовки бакалавров по направлению 35.03.04 / Н. В. Парахин [и др.]. - 2-е изд., переработ. и доп. - Москва: Бибком, Транслог, 2015. -: цв.ил. - Библиогр.: с.378 . - 1000 экз.. - ISBN 978-5-905563-45-4</p> <p>4. Инновационные технологии в агрономии [Текст]: учебное пособие / В. А. Шевченко, А. М. Соловьев, И. П. Фирсов; ред. В. А. Шевченко; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 138 с. - Библиогр.: с. 137-138. - 100 экз.. - ISBN 978-5-9675-1353-4.</p>	401 20 72 25

Б1.О.19.06	Фитопатология, энтомология и защита растений		<p>1. Защита растений от болезней [Текст]: учебник для студентов аграрных вузов, обучающихся по направлениям "Агрономия", "Агрохимия и агропочвоведение", "Садоводство" и специальности "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / В. А. Шкаликос [и др.]; ред. В. А. Шкаликос ; Ассоциация "Агрообразование". - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : КолосС, 2010. - 403, [1] с., [16] л. цв. ил.: ил. ; 22 см. - (Учебник). - Библиогр.: с. 392-393. - 500 экз.. - ISBN 978-5-9532-0767-6</p> <p>2. Защита растений от вредителей [Текст]: учебник для студентов, обучающихся по направлениям "Агрохимия и агропочвоведение", "Агрономия", "Садоводство" / Н. Н. Третьяков, В. В. Исаичев, Ю. А. Захваткин. - Изд. 2-е, перераб. и доп. - Санкт-Петербург; Москва; Краснодар: Лань, 2012. - 525 с.; 22 + 8 л. цв. ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений. Специальная литература). - Библиогр.: с. 507 (17 назв.). - Указ. русских назв. вредителей: с. 508-515. - 1000 экз.. - ISBN 978-5-8114-1126-9 : 3 Химическая защита растений: средства, технология и экологическая безопасность [Текст] : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по агроном. специальностям / В.А. Зинченко. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : КолосС, 2012. - 247 с.: ил ; 21. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - Библиогр.: с. 228 и в подстроч. примеч. - Указ. действующих веществ и препаратов: с. 238. - 500 экз.. - ISBN 978-5-9532-0816-1 в пер.</p> <p>4. Фитопатология [Текст]: учебник для бакалавров направлений 35.03.04 "Агрономия", 35.03.03 "Агрохимия и агропочвоведение", 35.03.05 "Садоводство", 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции". Допущено УМО вузов РФ / ред. О. О. Белошапкина. - Москва: Инфра-М, 2015. - 287[1+16 цв. иллюстраций]. - (Высшее образование - бакалавриат). - ISBN 978-5-16-009862-3:</p>	<p>100</p> <p>63</p> <p>100</p> <p>32</p>
Б1.О.20	<b>Технология производства продукции животноводства</b>			

Б1.О.20.01	Зоология	<p>1. Константинов В.М. Зоология позвоночных [Текст]: учебник для студентов биологических факультетов педагогических вузов / В. М. Константинов, С. П. Наумов, С. П. Шаталова. - Москва: Академия, 2000. - 496 с.: ил. - (Высшее образование). - Библиогр.: с. 452-453.- Алф. указ.: с. 454-491. - ISBN 5-7695-0319-X</p> <p>2. Блохин Г.И. Зоология [Текст]: учебник для студ. вузов по агр. и зоовет. спец. / Г. И. Блохин, В. А. Александров. - М.: КолосС, 2005. - 512 с.: ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - Библиогр.: с. 486. - ISBN 5-9532-0130-3</p> <p>3. Блохин, Геннадий Иванович. Зоология [Текст]: учебник: рекомендовано НМС по направлению "Зоотехния" в качестве учебника для студентов высших учебных заведений / Г. И. Блохин, В. А. Александров. - 4-е изд. стереотипное. - Санкт-Петербург; Москва; Краснодар: Лань, 2019. - 572 с. - (Бакалавриат и специалитет) (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-4583-7:</p>	300 398 100
Б1.О.20.02	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	<p>1. Морфология и физиология животных [Текст] : учеб. пособие для студ. вузов по спец. 311200 - "Технол. пр-ва и перераб. с.-х. прод-ции" / В. Г. Скопичев, Б. В. Шумилов. - СПб.: Лань, 2005. - 416 с.: ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Библиогр.: с. 410. - ISBN 5-8114-0592-8</p> <p>2. Георгиевский, В. И. Физиология сельскохозяйственных животных [Текст]: учебник для студентов вузов по специальности "Зоотехния" / В. И. Георгиевский; Главное управление вузов при Государственной комиссии Совета Министров СССР по продовольствию и закупкам. - М.: Агропромиздат, 1990. - 511 с. - Словарь терминов: с.502-504.- Предм.указ.: с.505-508. - ISBN 5-10-000676-5</p>	100 134



Б1.О.20.03	Производство продукции животноводства	1. Животноводство [Текст]: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению "Зоотехния". Допущено МСХ РФ / Г. В. Родионов [и др.]. - Санкт-Петербург : Лань, 2014. - 635 с. : ил. ; 21 см. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - 1000 экз.. - ISBN 978-5-8114-1568-7 Авт. указаны перед вып. дан. Электронные версии книги на <a href="http://www.e.lanbook.com">www.e.lanbook.com</a>	40
		2. Скотоводство [Текст]: учебник для студентов высших аграрных учебных заведений, обучающихся по направлениям подготовки "Зоотехния". Допущено МСХ РФ / Г. В. Родионов, Н. М. Костомахин, Л. П. Табакова. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 488 с. : табл., рис., фото.цв. - Библиогр.: с. 482-484 (52 назв.). - 500 экз.. - ISBN 978-5-8114-2314-9.	20
		3. Практикум по технологии производства и переработки животноводческой продукции [Текст] : практикум. Допущено УМО по образованию / Г. В. Родионов [и др.] ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2012. - 308 с. - 300 экз.. - ISBN 978-5-9675-0744-1	83
		4. Практикум по производству продукции животноводства [Текст]:. Допущено МСХ РФ / А. И. Любимов [и др.]. - Санкт-Петербург: Лань, 2014. - 186 с. : ил., табл. ; 21 см. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Библиогр.: с.182-183 . - 1000 экз.. - ISBN 978-5-8114-1597-7:	42
		5. Технология производства и переработки животноводческой продукции [Текст] : учеб. пособие для студ. вузов по спец. 080502 и 110305 / Н. Г. Макарецев, Э. И. Бондарев, В. А. Власов и др., под общ. ред. Н. Г. Макарецва. - Калуга: Манускрипт, 2005. - 686 с.: ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - ISBN 5-94627-033-8:	152

Б1.О.20.04	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	<p>1. Инструкция к программному комплексу "Корм оптимизатор" [Текст]: учебное пособие / И. Г. Панин [и др.] ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2015. - 163 с. : ил. ; 21 см. - ISBN 978-5-9675-1304-6</p> <p>2. Полноценное кормление высокопродуктивных животных [Текст]: учебное пособие / Н. П. Буряков [и др.]; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва), Факультет зоотехнии и биологии, Кафедра кормления и разведения животных. - Москва: Росинформагротех, 2017. - 144 с.: табл. - Библиогр.: с. 140-142. - 53 экз.. - ISBN 978-5-7367-1257-1:.</p> <p>3. Луговое кормопроизводство [Текст]: учебное пособие / Н. Н. Лазарев, В. А. Тюлин; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 120 с. - Библиогр.: с. 119-120. - 50 экз.. - ISBN 978-5-9675-1613-9:</p> <p>4. Макарец, Николай Григорьевич. Кормление сельскохозяйственных животных [Текст]: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлениям подготовки "Зоотехния", "Ветеринария". Допущено МСХ РФ / Н. Г. Макарец. - 4-е изд., перераб. и доп. - Калуга: Ноосфера, 2017. - 639 с. : ил., табл.; 22 см. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - Библиогр.: с. 612-615. - 2000 экз.. - ISBN 978-5-905856-95-2</p>	9 19 17 50
Б1.О.21	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	<p>1. Бородин, И. Ф. Автоматизация технологических процессов [Текст]: учебник для студ. вузов; Рекоменд. МСХ РФ / И. Ф. Бородин, Ю. А. Судник. - М.: КолосС, 2005. - 344 с.: ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - Библиогр.: с. 338. -Предм. указ.: с. 339-341. - ISBN 5-9532-0030-7 :Коновалов, Владимир Викторович.</p> <p>2. Технология и механизация животноводства (микроклимат) [Текст]: методические рекомендации по выполнению лабораторных работ / Р. Ф. Филонов [и др.] ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва), Факультет зоотехнии и биологии, Кафедра автоматизации и механизации животноводства. - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2015. - 50 с.:</p> <p>3. Ляшук, Валерий Васильевич. Механизация растениеводства [Текст]: методические указания / В. В. Ляшук, М. А. Мехедов; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва), Факультет процессы и машины в агробизнесе, Кафедра Сельскохозяйственных машин. - Москва: Реарт, 2017. - 52 с. - Библиогр.: с. 27-28.</p>	102 25 71

Б1.О.22	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы		<p>1. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст]: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Ветеринария" / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко; под ред. проф. М.Ф. Боровкова. - 4-е изд., стереотипное. - Санкт-Петербург: Лань, 2013. - 475 с.: ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений. Специальная литература). - Библиогр.: с. 467. - ISBN 978-5-8114-0733-0.</p> <p>2. Дюльгер Г.П., Кертиева Н.М. Незаразные болезни животных. Диагностика и лечение: учебное пособие / Г. П. Дюльгер, Н. М. Кертиева; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва, 2018 — 218 с. — Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. — Режим доступа: <a href="http://elib.timacad.ru/dl/local/umo159.pdf">http://elib.timacad.ru/dl/local/umo159.pdf</a>.</p> <p>3. Дюльгер, Георгий Петрович. Основы ветеринарии [Текст]: для студентов вузов. Допущено УМО вузов РФ / Г. П. Дюльгер, Г. П. Табаков. - Санкт-Петербург: Лань, 2013. - 475 с.: ил ; 21 см. - Библиогр.: с. 470. - ISBN 978-5-8114-1451-2</p>	3 56 5
Б1.О.23	Биохимия сельскохозяйственной продукции		<p>1. Гунар Л.Э. Биохимия растительного сырья [Текст]: практикум / Л. Э. Гунар ; М-во сельского хоз-ва Российской Федерации, Российский гос. аграрный ун-т - МСХА им. К. А. Тимирязева. - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2011. - 105 с. . – 23 экз.</p> <p>2. Гунар Л.Э. Биохимия растительного сырья и продуктов переработки [Текст]: учебное пособие / Л. Э. Гунар, Р. В. Сычев; М-во сельского хоз-ва Российской Федерации, Российский гос. аграрный ун-т - МСХА им. К. А. Тимирязева. - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2015. - 92 с – 29 экз.</p> <p>3. Гунар Л.Э. Биохимия растительного сырья и продуктов переработки [Текст]: учебное пособие. Ч. 1 / Л. Э. Гунар, Р. В. Сычев. - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2017. - 91 с. -15 экз.</p> <p>4. Биохимия растительного сырья [Текст]: учебное пособие / Л. Э. Гунар, Н. А. Пискунова, С. А. Масловский, Р. В. Сычев; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 144 с. - 16 экз.</p>	23 29 15 16
Б1.О.24	Технология хранения продукции растениеводства		1. Юкиш А.Е., Ильина О.А., Ильичев Г.Н. Технология и организация хранения зерна: учебник. – М.: ДеЛи плюс, 2009. – 717 с.	15
Б1.О.25	Технология переработки продукции растениеводства		1. Технология переработки продукции растениеводства / Под ред. Н.М. Личко. - М.: КолосС, 2008. - 615 с.	25

Б1.О.26	Технология переработки и хранения продукции животноводства	<p>1.Грикшас С.А. Переработка продуктов убоя животных [Текст]: для подготовки бакалавров / С. А. Грикшас Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2015. - 287 с.: рис., табл. - (150 лет РГАУ-МСХА). - Библиогр.: с.282-284. - 500 экз.. - ISBN 978-5-9675-1109-7</p> <p>2.Калинина Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов [Текст]: Допущено УМО по образованию в обл. технологии сырья и продуктов животного происхождения. / Л. В. Калинина. - Москва: ДеЛи плюс, 2012. - 240 с.: ил; 22. - Библиогр.: с. 237-238 (39 назв.). - 1000 экз.. - ISBN 978-5-905170-18-8</p> <p>3.Рогов И.А., Технология мяса и мясных продуктов [Текст]: учебник / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - Москва: КолосС, 2009 - . - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). Кн. 1: Общая технология мяса. - Москва, 2009. - 564, [1] с. : ил., табл. - Библиогр.: с. 559-560. - Предм. указ. в конце кн. - ISBN 978-5-9532-0643-3 : Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Технология мяса и мясных продуктов. Книга I. Общая технология мяса. М.: КолосС, 2009. 565 с.</p> <p>4. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 2. Технология мясных продуктов. М.: КолосС, 2009. 711 с.</p> <p>5. Шувариков А.С. Лисенков А.А. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства. Учебник. М.: РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2008. 606 с.</p>	<p>58</p> <p>10</p> <p>15</p> <p>15</p> <p>375</p>
---------	--	--	--

Б1.О.27	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	<p>1. Дунченко, Нина Ивановна. Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология [Текст]: учебник / И. А. Макеева, Н. И. Дунченко, З. Ю. Белякова. - Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К. А. Тимирязева (Москва). - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 158 с.</p> <p>2. Дунченко, Нина Ивановна. Техническое регулирование в пищевом производстве [Текст]: учебное пособие / Н. И. Дунченко, И. А. Макеева, З. Ю. Белякова; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 88 с. - (150 лет РГАУ-МСХА). - Библиогр.: с. 86.</p> <p>3. Рензеева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие / Т. В. Рензеева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-4989-7. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130191">https://e.lanbook.com/book/130191</a> (дата обращения: 25.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>15</p> <p>15</p> <p>Электронный ресурс</p>
Б1.О.28	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	<p>1. Процессы и аппараты пищевой технологии: учебное пособие / С.А. Бредихин, А.С. Бредихин, В.Г. Жуков, Ю.В. Космодемьянский; под редакцией С.А. Бредихина. - Санкт-Петербург: Лань, 2014. - 544 с. - ISBN 978-5-8114-1635-6. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. -URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/50164">https://e.lanbook.com/book/50164</a></p> <p>2. Процессы и аппараты. Расчет и проектирование аппаратов для тепловых и тепломассообменных процессов: учебное пособие / А.Н. Остриков, В.Н. Василенко, Л.Н. Фролова, А.В. Терехина. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 440 с. -ISBN 978-5-8114-3143-4. -Текст: электронный// Лань: электроннобиблиотечная система. -URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/109507">https://e.lanbook.com/book/109507</a></p> <p>3. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии: учебное пособие / Д.М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е.А. Сафонова, Е.А. Вагайцева. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 292 с. - ISBN 978-5-8114-5136-4. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/132259">https://e.lanbook.com/book/132259</a></p>	<p>22</p> <p>Электронный ресурс</p> <p>Электронный ресурс</p>

Б1.О.29	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	<p>1. Техника пищевых производств малых предприятий [Текст]: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Пищевая инженерия малых предприятий" направления подготовки дипломированных специалистов "Пищевая инженерия" / [С. Т. Антипов и др.] ; под ред. В. А. Панфилова. - Москва: КолосС, 2007. - 694, [1] с. : ил; 25 см. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - Библиогр.: с. 691. - Библиогр.: с. 691 (7 назв.). - Предм. указ. в конце кн. - ISBN 978-5-9532-0419-4 (В пер.) :</p> <p>2. Кочетов В.С., Петров В.В. Использование Internet в самостоятельном изучении дисциплины «Сооружения для хранения продукции растениеводства и животноводства». - М.: Изд-во МСХА, 2007. – 43 с.</p> <p>3. Стефановский В.М. Процессы и технологические системы холодильных производств: учебно-наглядное пособие. -Электрон. текстовые дан. —Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2018 —116 с. —Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. —Режим доступа : <a href="http://elib.timacad.ru/dl/local/umo130.pdf">http://elib.timacad.ru/dl/local/umo130.pdf</a>. -Загл. с титул. экрана. - <a href="https://doi.org/10.34677/2018.130">https://doi.org/10.34677/2018.130</a>. — URL:<a href="http://elib.timacad.ru/dl/local/umo130.pdf">http://elib.timacad.ru/dl/local/umo130.pdf</a>. — &lt;URL:<a href="https://doi.org/10.34677/2018.130">https://doi.org/10.34677/2018.130</a>&gt;.</p>	36  10  Электронный ресурс
Б1.О.30	Оборудование перерабатывающих производств	<p>1. Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов растительного происхождения: учебник / С. Т. Антипов, А.И.Ключников, И.С. Моисеева, В.А. Панфилов; под редакцией В.А. Панфилова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 812 с. – ISBN 978-5-8114-2166-4. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. -URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/90065">https://e.lanbook.com/book/90065</a></p> <p>2. Проектирование, конструирование и расчет техники пищевых технологий: учебное пособие/ под редакцией В.А. Панфилова. - Санкт-Петербург: Лань, 2013. - 912 с. -ISBN 978-5-8114-1345-4. -Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. -URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/6599">https://e.lanbook.com/book/6599</a></p> <p>3. Развитие инженерии техники пищевых технологий: учебник/ С.Т. Антипов, А.В. Журавлев, В.А. Панфилов, С.В. Шахов; под редакцией В.А. Панфилова. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 448 с. - ISBN 978-5-8114-3906-5. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/121492">https://e.lanbook.com/book/121492</a></p>	Электронный ресурс  Электронный ресурс  Электронный ресурс

Б1.О.31	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия		<p>1. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие / Т. В. Рензьева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-4989-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130191">https://e.lanbook.com/book/130191</a> (дата обращения: 25.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Дунченко, Нина Ивановна. Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология [Текст]: учебник / И. А. Макеева, Н. И. Дунченко, З. Ю. Белякова; Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К. А. Тимирязева (Москва). - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 158 с.</p> <p>3. Дунченко, Нина Ивановна. Техническое регулирование в пищевом производстве [Текст]: учебное пособие / Н. И. Дунченко, И. А. Макеева, З. Ю. Белякова; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 88 с. - (150 лет РГАУ-МСХА). - Библиогр.: с. 86.</p>	<p>Электронный ресурс</p> <p>15</p> <p>15</p>
Б1.О.32	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий		<p>1. Экономика сельского хозяйства [Текст]: учебник для академического бакалавриата. Рекомендовано УМО высшего образования в качестве учебника для студентов высших учебных заведений, обучающихся по экономическим специальностям / Н. Я. Коваленко, Ю. И. Агирбов, Р. Г. Ахметов; ред. Н. Я. Коваленко; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва: Юрайт, 2018; Москва: Юрайт, 2019; Москва: Юрайт, 2017. - 406 с.: табл. - (Бакалавр. Академический курс). - Библиогр.: с. 405-406 (25 назв.). - ISBN 978-5-9916-8769-0</p> <p>2. Ахметов Р.Г. Экономика предприятий агропромышленного комплекса. М.: Юрайт, 2019.-431с. Режим доступа: Экономика предприятий агропромышленного комплекса : учебник для академического бакалавриата / Р. Г. Ахметов [и др.] ; под общ. ред. Р. Г. Ахметова. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 431 с. — (Серия: Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-03363-2.</p> <p>3. Организация сельскохозяйственного производства [Текст]: / под ред. М. П. Тушканова, Ф. К. Шакирова; М. П. Тушканов [и др.]. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 290, [1] с.</p> <p>4. Организация производства и предпринимательство в АПК [Текст]: учебник для подготовки бакалавров по направлению 35.03.04 "Агрономия". Допущено УМО вузов РФ / Л. Д. Черевко [и др.]; ред. М. П. Тушканов. - Москва: Инфра-М, 2016. - 268[1] с</p>	<p>71</p> <p>10</p> <p>50</p> <p>67</p>
Б1.О.ДВ.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту			

Б1.О.ДВ.01.01	Базовая физическая культура		<p>1. Барчуков И.С. Физическая культура и физическая подготовка: учебник для студентов высших учебных заведений: учебник для курсантов и слушателей образовательных учреждений высшего профессионального образования МВД России / И.С. Барчуков, Ю.Н. Назаров, С.С. Егоров и др. - Москва: ЮНИТИ-Дана, 2009. – 429 с. // ЭБС</p> <p>2. Ильинич В. И. Физическая культура студента и жизнь: учебник для студентов высших учебных заведений, изучающих дисциплину "Физическая культура", кроме направления и специальностей в области физической культуры и спорта / В.И. Ильинич. - Москва: Гардарики, 2008. - 366 с.</p>	10  60
Б1.О.ДВ.01.02	Базовые виды спорта		<p>1. Барчуков И.С. Физическая культура и физическая подготовка: учебник для студентов высших учебных заведений: учебник для курсантов и слушателей образовательных учреждений высшего профессионального образования МВД России / И.С. Барчуков, Ю.Н. Назаров, С.С. Егоров и др. - Москва: ЮНИТИ-Дана, 2009. – 429 с. // ЭБС</p> <p>2. Ильинич В. И. Физическая культура студента и жизнь: учебник для студентов высших учебных заведений, изучающих дисциплину "Физическая культура", кроме направления и специальностей в области физической культуры и спорта / В.И. Ильинич. - Москва: Гардарики, 2008. - 366 с.</p>	10  60
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>				
Б1.В.01	<b>Профессиональный модуль по направленности (профилю) Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия</b>			



Б1.В.01.01	Управление качеством продукции	<p>1. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров: учебник / Н.И. Дунченко, В.С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-4962-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/129225">https://e.lanbook.com/book/129225</a> (дата обращения: 07.02.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров: учебник / Н.И. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-4999-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130478">https://e.lanbook.com/book/130478</a> (дата обращения: 07.02.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Леонов, О. А. Статистические методы в управлении качеством: учебник / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-3666-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/122150">https://e.lanbook.com/book/122150</a> (дата обращения: 17.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей</p>	<p>Электронный ресурс</p> <p>Электронный ресурс</p> <p>Электронный ресурс</p>
Б1.В.01.02	Безопасность и качество зерна и продуктов его переработки	<p>1.Александрова, Е. Г. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции: учебное пособие/ Е. Г. Александрова., Н. Ю. Коржавина., А.Н. Макушин.-Самара: СамГАУ, 2019. -111 с. -ISBN 978-5-88575-560--Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. -URL: <a href="https://e.lanbook.com/Book/123519">https://e.lanbook.com/Book/123519</a> (дата обращения: 23.03.2020). -Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2.Жаркова, И. М. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества растительного сырья и пищевых продуктов: учебное пособие/ И. М. Жаркова, Т. Н. Малютин а. -2-е изд., перераб. и доп. -Воронеж : ВГУИТ, 2017. - 223 с.-ISBN 978-5-00032-236-9. -Текст: <a href="https://e.lanbook.com/Book/106791">https://e.lanbook.com/Book/106791</a> (дата обращения: 25.03.2020).-Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Серегина, Инга Ивановна. Подтверждение соответствия на при мере требований к безопасности зерна [Текст] : учеб. пособие / И. И. Серегина. Т. И. Шатилова. Г. А. Ступакова; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 147 с.</p>	<p>Текст: электронный // Лань :электронно-библиотечная система</p> <p>Электронный текст</p> <p>31</p>

Б1.В.01.03	Современные методы исследования и идентификация сельскохозяйственного сырья и продовольствия		<p>1.Голубева, Л.В. Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения: экспертиза молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Голубева, О.И. Долматова. -Электрон. дан.- Воронеж: ВГУИТ. 2016. 64 с. Режим доступа: <a href="https://e.lalibook.com/Book/92224">https://e.lalibook.com/Book/92224</a>. -Загл. с экрана.</p> <p>2. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения [Текст]: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 080401 - товароведение и экспертиза то- варов. Рекомендовано УМО вузов России по образ. в обл. товаровед. / Л. Г. Елисеева, М.А. Положишникова, А.В. Рыжакова, Т.Н. Иванова; под ред. Л. Г. Елисеевой. - Москва : ИНФРА-М, 2013. - 523 с.</p> <p>3.Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров [Текст]: учебник: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров" / [Т.Г. Родина и др.]; под ред. Т. Г. Родиной. - Москва: ИНФРА-М, 2011. - 543, [1] с.; 22. - (Высшее образование). - Библиогр. в конце разд. - 500 экз.. - ISBN 978-5-16-003791-2</p>	<p>Электронный ресурс</p> <p>25</p> <p>10</p>
Б1.В.01.04	Системы обеспечения безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия		<p>1. Дунченко Н.И. Системы качества: учебник / Н. И. Дунченко; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 156 с.</p> <p>2. Дунченко Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учебник / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин – М.: издательско-торговая компания «Дашков и К°», 2012. –286с. Гриф УМО</p> <p>3. Кантере В.М. Системы менеджмента безопасности и качества пищевых продуктов./ В.М. Кантере, В.А. Матисон// М.: Издательство РГАУ – МСХА имени К.А.Тимирязева, 2010. –295 с. Гриф УМО</p> <p>4. Дунченко Н.И. Управление технологическими рисками: Учебник / Н.И. Дунченко. М.: Издательство РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева, 2016. – 168с., Гриф ФУМО</p>	<p>15</p> <p>40</p> <p>65</p> <p>7</p>

Б1.В.01.05	Управление технологическими рисками при переработке и хранении молока и молочной продукции		<p>1. Дунченко Н. И. Управление технологическими рисками: учебник / Н. И. Дунченко; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). – Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 167 с.</p> <p>2. Фомин, А. И. Управление рисками: учебное пособие / А. И. Фомин. — Кемерово: КузГТУ имени Т.Ф. Горбачева, 2018. — 142 с. — ISBN 978-5-00137-008-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/115178">https://e.lanbook.com/book/115178</a> (дата обращения: 25.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Дунченко Н. И. Системы качества [Текст]: учебник / Н. И. Дунченко; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 156 с. - Библиогр.: с. 140-142.</p>	<p>7</p> <p>Электронный ресурс</p> <p>15</p>
Б1.В.01.06	Сенсорный анализ сельскохозяйственного сырья и продовольствия		<p>1. Дунченко Н.И. Сенсорный анализ [Текст]: метод. указ. / Н. И. Дунченко, К. В. Михайлова; Российский гос. аграрный ун-т - МСХА им. К. А. Тимирязева (Москва). Каф. Управления качеством и товароведения продукции. - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2012. -46 с. - Библиогр.: с. 59.</p> <p>2. Щербаков С.С. Основы сенсорного анализа алкогольных напитков [Текст]: учебное пособие / С. С. Щербаков; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва: РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева, 2016. - 176 с.</p> <p>3. Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных: учебное пособие / Г. Н. Ким, И. Н. Ким, Т. М. Сафронова, Е. В. Мегеда. - Санкт-Петербург: Лань, 20 14. -5 12 с. -ISBN 978-5-8114-1654-7. -Текст: электронный //Лань электронно-библиотечная система. URL: <a href="https://e.lanbook.com/Book/50686">https://e.lanbook.com/Book/50686</a>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>10</p> <p>23</p> <p>1</p>
Б1.В.01.07	Безопасность и качество плодоовощной продукции		<p>1. Колобов С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей/ С. В. Колобов, О.В.; Издательско-торговая корпорация "Дашков и К". - Москва: Дашков и К, 2012. -396 с.</p> <p>2. Березина В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: лабораторный практикум / В.В. Березина. - Москва: Дашков и К, 2012. - 199 с.</p> <p>3. Богатырев С.А. Технология хранения и транспортирования товаров: учебное пособие / С.А. Богатырев, И. Ю. Михайлова; Москва: Дашков и К, 2012. - 143 с.</p> <p>4. Дунченко Н.И. Безопасность и гигиена питания: учебное пособие/ Н.И. Дунченко, С.В. Купцова, В.С. Янковская. Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 20 13. 74 с.</p>	<p>5</p> <p>10</p> <p>8</p> <p>11</p>

Б1.В.01.08	Управление технологическими рисками при переработке и хранении мясной и рыбной продукции		<p>1. Дунченко Н. И. Управление технологическими рисками: учебник/ Н. И. Дунченко; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 167 с.</p> <p>2. Фомин, А. И. Управление рисками: учебное пособие/ А. И. Фомин. - Кемерово: КузГТУ имени Т.Ф. Горбачева, 2018. - 142 с. - ISBN 978-5-00137- 008-6. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/Book/115178">https://e.lanbook.com/Book/115178</a> (дата обращения: 25.03.2020). - Режим доступа: для авториз. Пользователей.</p> <p>3. Дунченко Н. И. Системы качества (Текст): учебник / Н. И. Дунченко ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 156 с. Библиогр.: с. 140-142</p>	7  Электронный ресурс  15
Б1.В.01.09	Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов		<p>1. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие / Т. В. Рензьева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-4989-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130191">https://e.lanbook.com/book/130191</a> (дата обращения: 25.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Дунченко, Нина Ивановна. Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология [Текст]: учебник / И. А. Макеева, Н. И. Дунченко, З. Ю. Белякова; Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К. А. Тимирязева (Москва). - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 158 с.</p> <p>3. Дунченко, Нина Ивановна. Техническое регулирование в пищевом производстве [Текст]: учебное пособие / Н. И. Дунченко, И. А. Макеева, З. Ю. Белякова; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 88 с. - (150 лет РГАУ-МСХА). - Библиогр.: с. 86.</p>	Электронный ресурс  10  15
Б1.В.01.10	Современные упаковочные материалы при хранении сельскохозяйственного сырья и продовольствия		<p>1. Трыкова Т. А. Товароведение упаковочных материалов и тары: учебное пособие/ Т.А. Трыкова. 2-е издание. Москва: Дашков и К, 2012. 208 с.</p> <p>2. Техническое регулирование в пищевом производстве: учебное пособие / Н. И. Дунченко, И.А. Макеева, З. Ю. Белякова - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 88 с.</p> <p>3. Дунченко Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Текст]: учебное пособие: / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин ; Изд.-торговая корпорация "Дашков и К". - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2012. - 210 с</p>	10  15  40
Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины (модули) по выбору 01 (ДВ.01)</b>			

Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы переработки продукции растениеводства		<p>1. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства [Текст] : учеб. пособие для студ. вузов по агроэкон. спец. / В. И. Филатов, Г. И. Баздырев, М. Г. Обьедков ; Ред. В. И. Филатов. - М.: КолосС, 2004. - 724 с.: ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - Библиогр.: с. 720. - ISBN 5-9532-0076-5</p> <p>2. Технология производства продукции растениеводства [Текст]: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальностям "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / Ассоциация "Агрообразование" ; ред.: А. Ф. Сафонов, В. А. Федотов. - М.: КолосС, 2010.</p> <p>3. Практикум по агробиологическим основам производства, хранения и переработки продукции растениеводства [Текст] : учеб. пособие для студ. вузов по агроэкон. и агрон. спец.; Допущ. М-вом сел. хоз-ва РФ / В. И. Филатов, Г. И. Баздырев, А. Ф. Сафонов; Ред. В. И. Филатов. - М.: КолосС, 2004. - 624 с.: ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - ISBN 5-9532-0011-0</p>	101  25  100
Б1.В.ДВ.01.02	Научные основы переработки продукции плодородства и овощеводства		<p>1. Масловский С.А. Лабораторно-практические занятия по курсу «Технология хранения плодов, овощей и продуктов их переработки»: Учебное пособие / С.А. Масловский, Н.А. Пискунова, Ш.В. Гаспарян, С.В. Авилова, В.А. Борисов, А.В. Романова. М.: Изд-во РГАУ-МСХА, 2015. 190 с.</p> <p>2. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства: учебное пособие / В. И. Манжесов, И. А. Попов, И. В. Максимов [и др.]; под общей редакцией В. И. Манжесова. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 624 с. - ISBN 978-5-8114-4066-5. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/114687">https://e.lanbook.com/book/114687</a> (дата обращения: 24.03.2020).</p> <p>3. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции: учебник / В. И. Манжесов, И. А. Попов, Д. С. Щедрин, С. В. Калашникова. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. — 704 с. - ISBN 978-5-9044-0607-3. - Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/90672">https://e.lanbook.com/book/90672</a> (дата обращения: 24.03.2020).</p>	23  Электронный ресурс  Электронный ресурс
Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины (модули) по выбору 02 (ДВ.02)</b>			

Б1.В.ДВ.02.01	Научные основы переработки продукции животноводства		<p>1. Жарова Т.В. Биохимия мяса и молока: Учебное пособие. М.: МСХА, 2005. – 283 с.</p> <p>2. Кудряшов Л.С. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов.-М.:ДеЛипринт, 2008.- 160 с.</p> <p>3. Розанцев Э.Г. Биохимия мяса и мясных продуктов. – М.: ДеЛипринт, 2006. – 240с.</p> <p>4. Шувариков А.С. Лисенков А.А. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства: учебник. М.: РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2008.- 606 с.</p> <p>5. Шувариков А.С., Пастух О. Н., Жукова Е. В. Технология цельномолочных продуктов: учебное пособие - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2013. - 134 с.</p>	<p>271</p> <p>3</p> <p>1</p> <p>371</p> <p>30</p>
Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия		<p>1.Дунченко Н.И. Безопасность и гигиена питания/ Н.И. Дунченко, С.В. Купцова, В.С. Янковская - М.: МСХА, 2012.- 158с.</p> <p>2. Рогов, И. А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов/ И.А. Рогов, Н.И. Дунченко, В.М. Позняковский, А.В. Бердутина, С.В. Купцова – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. – 225с.</p> <p>3. Рогов, И. А. Химия пищи / И.А. Рогов, Л.В. Антипова, Н.И. Дунченко М.: Колос, 2007. – 853с.</p> <p>4. Д. А. Еделев, В. М. Кантере, В. А. Матисон, Безопасность и качество продуктов питания. Учебник. 2010, 295с. Изд-во РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева. ISBN: 978-5-9675-0401-3</p>	<p>11</p> <p>20</p> <p>5</p> <p>82</p>
<b>Блок 2. Практика</b>				
<b>Обязательная часть</b>				
Б2.О.01	<b>Учебная практика</b>			
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)		<p>1. Дунченко, Нина Ивановна. Безопасность и гигиена питания [Текст]: учебное пособие для бакалавров по направлению "Технология производства и переработки с.-х. продукции" / Н. И. Дунченко, С. В. Купцова, В. С. Янковская; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва), Министерство сельского хозяйства Российской Федерации. - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2013. - 74 с.</p> <p>2. Антипова Л. В. Химия пищи: учебник / Л. В. Антипова, Н. И. Дунченко. - Санкт-Петербург; Москва; Краснодар: Лань, 2018. - 854 с.</p> <p>3. Дунченко Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учебник / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин – М.: издательско-торговая компания «Дашков и К°», 2012. – 286 с.</p>	<p>11</p> <p>5</p> <p>40</p>

Б2.О.01.02(У)	Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции растениеводства	<p>1. Ториков, В.Е., Мельникова О.В. Производство продукции растениеводства [Текст]: учебное пособие / В.Е. Ториков, О.В. Мельникова. - СПб.: Издательство «Лань», 2020. – 512 с. – ISBN 978-5-9114-5537-9. - Текст: электронный / Лань: электронно-библиотечная система. – URL:<a href="https://e.lanbook.com/book/142377">https://e.lanbook.com/book/142377</a>.</p> <p>2. Шевченко, В.А. и др. Технология производства продукции растениеводства в примерах и задачах [Текст]: учебное пособие / В. А. Шевченко [и др.]; Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К. А. Тимирязева (Москва). - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 359 с. 19</p> <p>3. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства: учебное пособие / В.И. Манжесов, И.А. Попов, И.В. Максимов [и др.]; под общей редакцией В.И. Манжесова. – 3-е изд. стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2019. – 624 с. – ISBN978-5-8114-4066-5. – Текст: электронный / Лань: электронно-библиотечная система. – URL:<a href="https://e.lanbook.com/book/114687">https://e.lanbook.com/book/114687</a>.</p>	<p>Электронный ресурс</p> <p>14</p> <p>Электронный ресурс</p>
Б2.О.01.03(У)	Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодово-овощеводства	<p>1. Широков Е.П., Полегаев В.И. Хранение и переработка продукции растениеводства с основами стандартизации и сертификации. – М.: Колос, 1999. – 254с.</p> <p>2. Широков Е.П. Практикум по технологии хранения и переработки плодов и овощей. 3-е издание, перераб. и дополн., М.: Агропромиздат, 1985. – 192с.</p> <p>3. Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей [Текст] : учебник: для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Товароведение", квалификация "бакалавр". Рекомендовано УМО вузов России по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров. / Л. Г. Елисеева, Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова; Издательско-торговая корпорация "Дашков и К". - 2-е изд. - Москва: Дашков и К°, 2012. - 372,</p> <p>4. Гаспарян Ш.В. Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания из плодовоовощного сырья [Текст]: учебное пособие Ш. В. Гаспарян; Российский государственный аграрный университет МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва: Реарт, 2017. - 24 с. - Библиогр.: с. 123</p> <p>5. Масловский С.А. Лабораторно-практические занятия по курсу "Технология хранения плодов, овощей и продуктов их переработки" [Текст]: учебное пособие / С. А. Масловский [и др.]; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2015. - 163 с. - Библиогр.: с. 150-151.7.2.</p>	<p>213</p> <p>10</p> <p>5</p> <p>1</p> <p>23</p>

Б2.О.01.04(У)	Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства		<p>1.Шувариков А.С., Лисенков А.А. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства. - Учебник.- М.:ФГОУ ВПО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2009.- 606 с.</p> <p>2. Калинина Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов: учебник - М.: ДеЛи принт, 2012.-240 с.</p>	371  1
Б2.О.01.05(У)	Технологическая практика		<p>1. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров: учебник / Н.И. Дунченко, В.С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-4962-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/129225">https://e.lanbook.com/book/129225</a> (дата обращения: 07.02.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность: учебник / Н.И. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-4999-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130478">https://e.lanbook.com/book/130478</a> (дата обращения: 07.02.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Слесаренко, Н. А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения: учебник / Н. А. Слесаренко, Э. О. Оганов, В. В. Степанишин. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4319-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/122161">https://e.lanbook.com/book/122161</a> (дата обращения: 17.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	Электронный ресурс  Электронный ресурс  Электронный ресурс
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>				
Б2.В.01	Производственная практика			



Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	<p>1. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров: учебник / Н.И. Дунченко, В.С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-4962-0. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/129225">https://e.lanbook.com/book/129225</a> (дата обращения: 07.02.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров учебник / Н.И. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-4999-6. — Текст: 23 электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130478">https://e.lanbook.com/book/130478</a> (дата обращения: 07.02.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Слесаренко, Н. А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения: учебник / Н. А. Слесаренко, Э. О. Оганов, В. В. Степанишин. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4319-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/122161">https://e.lanbook.com/book/122161</a> (дата обращения: 17.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>Электронный ресурс</p> <p>Электронный ресурс</p> <p>Электронный ресурс</p>
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	<p>1. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров: учебник / Н.И. Дунченко, В.С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-4962-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/129225">https://e.lanbook.com/book/129225</a> (дата обращения: 07.02.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров: учебник / Н.И. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-4999-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130478">https://e.lanbook.com/book/130478</a> (дата обращения: 07.02.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Слесаренко, Н. А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения: учебник / Н. А. Слесаренко, Э. О. Оганов, В. В. Степанишин. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4319-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/122161">https://e.lanbook.com/book/122161</a> (дата обращения: 17.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>Электронный ресурс</p> <p>Электронный ресурс</p> <p>Электронный ресурс</p>
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>			

Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена		<p>1. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров [Электронный ресурс]: учебник: / Н. И. Дунченко, В.С. Янковская. - Электрон. Дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 304 с. - Режим доступа: <a href="https://e/lanbook/com/book/106881">https://e/lanbook/com/book/106881</a>. - Загл. с экрана.</p> <p>2. Дунченко, Н. И. Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология [Текст] : учебник / И. А. Макеева, Н. И. Дунченко, Ю. Белякова; Российский государственный аграрный университет -МСХА им. К. А. Тимирязева (Москва). - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 158 с.</p> <p>3. Дунченко, Н. И. Техническое регулирование в пищевом производстве [Текст] : учебное пособие / Н. И. Дунченко, И. А. Макеева, З. Ю. Белякова; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 88 с. - (150 лет РГАУ-МСХА). - Библиогр.: с. 86</p>	<p>Электронный ресурс</p> <p>50</p> <p>50</p>
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы		<p>1. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров [Электронный ресурс]: учебник: / Н. И. Дунченко, В.С. Янковская. - Электрон. Дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 304 с. - Режим доступа: <a href="https://e/lanbook/com/book/106881">https://e/lanbook/com/book/106881</a>. - Загл. с экрана.</p> <p>2. Дунченко, Н. И. Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология [Текст] : учебник / И. А. Макеева, Н. И. Дунченко, Ю. Белякова ; Российский государственный аграрный университет -МСХА им. К. А. Тимирязева (Москва). - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 158 с.</p> <p>3. Дунченко, Н. И. Техническое регулирование в пищевом производстве [Текст] : учебное пособие / Н. И. Дунченко, И. А. Макеева, З. Ю. Белякова ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 88 с. - (150 лет РГАУ-МСХА). - Библиогр.: с. 86</p>	<p>Электронный ресурс</p> <p>50</p> <p>50</p>
<b>ФТД.Факультативы</b>				

ФТД.01	Физиология питания	<p>1. Дроздова Т.М Физиология питания [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений обучающихся по направлению подготовки дипломированного специалиста 260500 (655700) "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский, В. М. Позняковский. - Москва : ДеЛи плюс, 2012. - 351 с</p> <p>2. Витол И.С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлениям подготовки дипломированного специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания", 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" и по направлению подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" / И.С. Витол, А.В. Коваленок, А.П.Нечаев. - Москва : ДеЛи принт, 2010 ; Москва : ДеЛиПринт, 2013. - 350 с</p> <p>3. Волкова Л.Д. Физиология питания [Текст]: практикум / Л. А. Волкова; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 125 с.</p>	<p>10</p> <p>8</p> <p>15</p>
ФТД.02	Методы и средства измерений	<p>1. Теоретическая метрология : учеб. пособие / Н.Ж. Шкаруба; М-во с.-х. РФ; РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева. - М.: Издательство РГАУ - МСХА, 2016. - 132 с.</p> <p>2. Методы и средства измерений. Сборник задач с решениями: учебное пособие / О. А. Леонов [и др.]; М-во с.-х. РФ; РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева. - М.: Издательство РГАУ - МСХА,, 2018 — 171 с. Режим доступа: <a href="http://elib.timacad.ru/dl/local/umo324.pdf">http://elib.timacad.ru/dl/local/umo324.pdf</a>.</p>	<p>3</p> <p>Электронный ресурс</p>

**Сведения о материально-техническом обеспечении  
основной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата 35.03.07 «Технология  
производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность «Безопасность и качество  
сельскохозяйственного сырья и продовольствия»»**

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
1.	История	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа: Парты – 18 шт., Скамья – 18 шт., Доска маркерная – 1 шт., Стол, стул преподавателя – 1 шт.	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 4а 404
2.	Иностранный язык	Аудитории для занятий семинарского типа, для курсового проектирования, текущего и промежуточного контроля, индивидуальных консультаций, практического типа: Парты – 10 шт., Стулья – 23 шт., Доска маркерная – 1 шт., Телевизор – 1 шт., Стол, стул преподавателя – 1 шт.	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д.2 213
		Аудитории для занятий семинарского типа, для курсового проектирования, текущего и промежуточного контроля, индивидуальных консультаций, практического типа: Парты – 13 шт., Стулья – 27 шт., Доска маркерная – 1 шт., Телевизор – 1 шт.	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д.2 ИИ

1	2	3	4
3.	Философия	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа: Парты – 150 шт., Стулья – 150 шт., Доска меловая – 1 шт., Подпружинный экран – 1 шт., Радиомикрофон – 1 шт., Проектор – 1 шт., ПК в сборе – 1 шт., Пульт управления – 1 шт., Трибуна – 1 шт., Стол центральный – 1 шт., Стул – 2 шт.	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 4а 407
		Аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа: Парты – 12 шт., Скамейки – 12 шт., Доска меловая – 1 шт., Компьютер – 3 шт. Microsoft Office	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 4а 410
4.	Экономическая теория	Аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для курсового проектирования, текущего и промежуточного контроля, индивидуальных и групповых консультаций, практического типа: Моноблок – 30 шт., Экран с электроприводом – 1 шт., Видеопроектор – 1 шт., Доска PolyVision – 1 шт., Системный блок с монитором – 1 шт., Вандалоустойчивый шкаф – 1 шт., Доска меловая – 1 шт., Стол – 1 шт., Стул – 1 шт. Microsoft Office	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 4а 328
5.	Культура речи и делового общения	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для занятий практического типа: Доска меловая – 1 шт., Комплект Медалист – 11 шт., Стол, стул преподавателя – 1 шт.	127550, г. Москва, пр. Тимирязевский, д.2 250
6.	Психология	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля: Скамейки – 40 шт., Доска меловая – 1 шт., Стол – 40 шт.	127550, г. Москва, ул. Лиственничная аллея, д.2 Планетарий 2
		Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля: Компьютер PENTIUM ПК – 1 шт., Монитор 15 LCL Rover Skan – 1 шт., Экран рулонный – 1 шт., Мультимедийный проектор Hitachi CP – 1 шт., Экран настенный с электроприводом – 1 шт., Блок ученический 2х-	127550, г. Москва, ул. Лиственничная аллея, д.2 314

1	2	3	4
		местный – 33 шт., Доска меловая – 1 шт. Microsoft Office	
7.	Правоведение	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа: Парта – 55 шт., Скамья – 55 шт., стол и стул преподавателя	127550, г. Москва, ул. Прянишниковая, д.19 226
8.	Химия	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Доска меловая – 3 шт., Стол письменный – 1 шт., Парты – 100 шт., Скамейка – 100 шт., Мультимедийная установка в комплексе с компьютером – 1 шт., Трибуна – 1 шт. Microsoft Office	127550, г. Москва, пр. Тимирязевский, д.2 Большая химичка
		Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа: Центрифуга – 1 шт., Микроскоп – 1 шт., Печь муфельная – 1 шт., Стенд «Периодическая табл. Д.И. Менделеева» – 1 шт., Весы электрон. SC2020 – 1 шт., Шкаф для посуды – 1 шт., Шкаф для реактивов – 1 шт., Шкаф вытяжной – 2 шт., Доска меловая – 1 шт., Лабораторные столы – 15 шт., Стул табурет – 30 шт., Стол – 1 шт.	127550, г. Москва, пр. Тимирязевский, д.2 332
9.	Математика	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля: Скамейки – 40 шт., Доска меловая – 1 шт., Стол – 40 шт.	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д.2. Планетарий 2
		Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа: Стол учебный – 17 шт., Стул – 24 шт., Доска меловая – 1 шт., Доска магнитная зеленая – 1 шт.	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д.2. 225

1	2	3	4
10.	Математическая статистика	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа: Экран с электроприводом – 1 шт., Проектор – 1 шт., Вандалоустойчивый шкаф – 1 шт., Системный блок с монитором – 1 шт., Лавка – 20 шт., Стол аудиторный – 20 шт., Стол для преподавателя – 1 шт., Стул – 2 шт., Доска маркерная – 1 шт., Трибуна напольная – 1 шт. Microsoft Office	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 4 102
		Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа: Системный блок – 10 шт., Монитор – 10 шт., Шкаф – 2 шт., Тумба – 1 шт., Доска магнитно-маркерная – 1 шт., Стол – 5 шт., Стол компьютерный – 12 шт., Стул – 21 шт. Microsoft Office	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 4 302
11.	Физика	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа: Стол – 1 шт., Стулья – 1шт., Доска меловая – 2 шт., Кафедра – 1 шт., Акустическая система двухполосная пассивная – 2 шт., Микрофон конденсаторный SHM 205A на гусяной шее – 2 шт., Ноутбук – 1 шт., Пульт микшерный – 1 шт., Радиосистема вокальная 16-ти канальная двухантенная – 1 шт., Радиосистема двухантенная петличная – 1 шт., Экран – 1 шт. Microsoft Office	127550, г. Москва, ул. Прянишниковая, д.19 304
12.	Информатика	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа: Парты – 65 шт., Скамейка – 65 шт., Доска меловая – 1 шт., Проектор – 1 шт., Компьютер – 1 шт., Системный блок – 1 шт. Microsoft Office	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д.3 325
		Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, для самостоятельной работы: Столы – 38 шт., Стулья – 38 шт., Моноблоки – 18 шт. Microsoft Office	127550, г. Москва, аллея Верхняя, д. 4 УИТ 7

1	2	3	4
13.	Микробиология	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:  Доска меловая – 3 шт., Стол письменный – 1 шт., Парты –100 шт., Скамейка – 100 шт., Мультимедийная установка в комплексе с компьютером – 1 шт., Трибуна – 1 шт.</p>	127550, г. Москва, пр. Тимирязевский, д.2 Большая химичка
		<p>Аудитория для проведения занятий, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:  Микроскоп ЛОМО – 4 шт., Термостат биологический ВД 11 5 – 2 шт., Весы технические электронные – 1шт., Микробиологический пробоотборник воздуха ПУ 1Б – 1 шт., Вытяжной шкаф – 1 шт., Леминарный бокс – 1 шт., Шкаф для хранения реактивов – 1 шт., Стулья – 26 шт., Столы – 13 шт.</p>	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д.52 228
14.	Сельскохозяйственная экология	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:  Доска меловая – 3 шт., Стол письменный – 1 шт., Парты –100 шт., Скамейка – 100 шт., Мультимедийная установка в комплексе с компьютером – 1 шт., Трибуна – 1 шт.</p>	127550, г. Москва, пр. Тимирязевский, д.2 Большая химичка
		<p>Аудитории для занятий лекционного типа, семинарского типа, для курсового проектирования, текущего и промежуточного контроля, групповых и индивидуальных консультаций, практического типа:  Парты – 16 шт., Лавки – 16 шт., Рабочая станция ЭСтудио – 1 шт.</p>	127550, г. Москва, пр. Тимирязевский, д.2 154
15.	Цифровые технологии в АПК	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа: Парты – 150 шт., Стулья – 150 шт., Доска меловая – 1 шт., Подпружинный экран – 1 шт., Радиомикрофон – 1 шт., Проектор – 1 шт., ПК в сборе – 1 шт., Пульт управления – 1 шт., Трибуна – 1 шт., Стол центральный – 1 шт., Стул – 2 шт. Microsoft Office</p>	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 4а 407
		<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, для самостоятельной работы  Столы – 38 шт., Стулья – 38 шт., Моноблоки –18 шт.</p>	127550, г. Москва, аллея Верхняя, д. 4 УИТ



1	2	3	4
		Microsoft Office	
16.	Безопасность жизнедеятельности	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа: Парты со скамейками - 15 шт., Доска меловая - 1 шт., Стенд учебный на пластике - 1 шт.	127550, г. Москва, ул. Прянишниковая, д.19 325
17.	Физическая культура и спорт	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа: Доска меловая – 1 шт., Парты – 40 шт., Стулья – 84 шт., Стол, стул преподавателя – 1 шт.	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д.3 101
		- универсальный игровой зал: Волейбольные мячи, волейбольные сетки, волейбольные стойки; Баскетбольные мячи, оборудование для игры в баскетбол; Футбольные мячи, оборудование для игры в мини – футбол. – малый спортзал (зал борьбы); – помещение, оборудованное под зал аэробики; – бассейн; Оборудование для занятий плаванием (плавательные доски, колобашки, резиновый эспандер, лопатки большие, лопатки малые, ласты, моноласты, ворота для водного поло)	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 12Б Спортивно – оздоровительный комплекс
18.	Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: рН-метр – 2 шт., рН-метр рН-150 МИ стандарт комплект – 1 шт., Аквадистиллятор ДЭ-10М – 1 шт., Анализатор молока Лактан –1 шт., Овоскоп для яиц ОН-10 –1 шт., Баня водяная ЖКИ ТБ-6А – 1 шт., Анализатор влажности «Эвлас-2М» – 1 шт., Штангенциркуль – 3 шт., Весы лабораторные электронные ЕТ-600 – 2 шт., Дистиллятор ДЭ-4 – 1 шт., Микроскоп медицинский МИКМЕД-5 – 3 шт., Мешалка магнитная НС с подогревом до +40 <sup>0</sup> С, до 2л – 1 шт., Мешалка магнитная ПЭ-6100 М без подогрева – 1 шт., Сито лабораторное – 10 шт., Плитка электрическая 2-комфорочная –1 шт., Прибор для определения пористости хлеба Кварц-24 –1 шт., Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шкалой – 1 шт., Термостат ТС-1/80 СПУ (80 л, камера из нерж. стали, освещение, вентилятор) – 1 шт., Фотометр КФК-3-01-«ЗОМЖ» фотоэлектрический –1 шт., Центрифуга СМ-12 лабораторная (4000 об/мин, 12 проб*15 мл) –1 шт., Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +20 <sup>0</sup> С, нерж. сталь) – 1 шт., Стол	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 4а 210

1	2	3	4
		лабораторный – 1 шт., Столы для химреактивов – 3 шт., Стол-мойка пристенная – 1 шт., Стол-мойка с сушилкой – 1 шт., Стеллаж лабораторный – 1 шт., Парты – 6 шт., Стулья – 20 шт., Доска меловая – 1 шт., Колба коническая 500 мл – 10 шт., Колба плоскодонная П-1-1000-29/32 – 5 шт.	
19.	Генетика растений и животных	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа: Стол ученический – 54 шт., Скамейка ученическая – 54 шт., Посадочных мест – 100 Мультимедийный проектор – 1 шт., Акустическая система – 4 шт., Микшер-усилитель 60 Ватт Монитор – 1 шт., Доска большая зеленая – 1 шт.	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д.3 102
20.	Ботаника	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Парта – 40 шт., Скамья – 40 шт., Комплект специализированного и мультимедийного оборудования (компьютер, экран, колонки) – 1 шт., Микроскопы Carl Zeiss Primo Star – 4 шт., Доска – 1 шт.	127550, г. Москва, ул. Прянишникова, д. 6 313
21.	Физиология и биохимия растений	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Скамейки – 40 шт., Доска меловая – 1 шт., Стол - 40 шт., Звуковой тюнер Plena – 1 шт., Мультимедийный проектор 400 ЛМ – 1 шт., Системный блок icore3-4130 – 1 шт., Экран с электроприводом – 1 шт., Монитор – 1 шт. Microsoft Office	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д.2 Планетарий 1
		Аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа: Стол лабораторный – 15 шт., Доска меловая – 1 шт., Табурет – 15 шт.	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д.2 320
22.	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа: Парты – 65 шт., Скамейка – 65 шт., Доска меловая – 1 шт., Проектор – 1 шт., Компьютер – 1 шт., Системный блок – 1 шт. Microsoft Office	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д.3 325

1	2	3	4
		Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа: Парты – 15 шт., Скамейка – 15 шт., Доска меловая – 1 шт., Водяная баня ПЭ 4300 – 1 шт., Измеритель влажности – 1 шт., Весы ВЛТЭ 500 – 2 шт.	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д.3 324
23.	Растениеводство	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа: Экран настенный с электроприводом – 1 шт., Мультимедийный проектор – 1 шт., Акустическая система – 1 шт., Документ-камера – 1 шт., Видеоплейер – 1 шт., Системный блок – 1 шт., Монитор – 1 шт., Доска меловая – 1 шт., Парты – 40 шт., Стол, стул преподавателя - 1 шт., Стулья – 84 шт. Microsoft Office	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д.3 101
24.	Кормопроизводство	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа: Доска магнитно-маркерная – 1 шт., Парты – 15 шт., Скамьи – 15 шт., Рамки дюралевые для гербариев растений сенокосов и пастбищ – 33 шт., Рамки дюралевые для гербариев с типами лугов – 13 шт., Папки с фотогербариями сенокосов и пастбищ – 120 шт., Коллекция семян растений сенокосов и пастбищ -15 шт., Снопки основных соцветиями, Доска меловая – 1 шт., Скамьи – 10 шт., Парты – 10 шт., Шкаф для хранения гербарного раздаточного материала – 1 шт., Рамки дюралевые для гербариев – 28 шт.	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д.3 112
25.	Фитопатология, энтомология и защита растений	Аудитория для занятий семинарского типа, для курсового проектирования, текущего и промежуточного контроля, групповых и индивидуальных консультаций, практического типа: Стол – 22 шт., Стулья – 44 шт., Доска – 1 шт.	127550, г. Москва, ул. Тимирязевский проезд, д.2 122
26.	Зоология	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Парты – 90 шт., Скамейки – 90 шт., Комплект специализированного и мультимедийного оборудования (компьютер, экран, колонки) – 1 шт. Microsoft Office	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 44 Большая агрохимичка

1	2	3	4
27.	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Парты – 90 шт., Скамейки – 90 шт., Комплект специализированного и мультимедийного оборудования (компьютер, экран, колонки) – 1 шт. Microsoft Office</p> <p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, для самостоятельной работы: Электрокардиограф – 1 шт., Микроскоп Р-11 – 1 шт., Ионметр – 2 шт., Спиротест УСПЦ – 1 шт., Центрифуга Т – 1 шт.</p>	<p>127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 44 Большая агрохимичка</p> <p>127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 52 102</p>
28.	Производство продукции животноводства	<p>Аудитория для проведения занятий, семинарского типа, курсового проектирования, индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа: Монитор Philips – 7 шт., ПК в сборе ASUS H18M-C RTL (LGA1150, H81, DDR3, SATAII/III) – 15 шт., Кронштейн для проектора North Bayou T717M – 1 шт., Колонки Genius SPF120 – 1 шт., Мультимедийный проектор BENQ MX768 – 1 шт., Кронштейн для проектора North Bayou T717M – 1 шт., СБ C2D-2130/2048/160Gb/DVD-RW – 15 шт., Экран для видео видеопроектора Draper Luma – 1 шт., Монитор 17" – 15 шт. Microsoft Office</p>	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д.54 105
29.	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Парты – 75 шт., Скамейки – 75 шт., Комплект специализированного и мультимедийного оборудования (компьютер, экран, колонки) – 1 шт. Microsoft Office</p> <p>Аудитория для проведения занятий, семинарского типа, курсового проектирования, индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа: Монитор Philips – 7 шт., ПК в сборе ASUS H18M-C RTL (LGA1150, H81, DDR3, SATAII/III) – 15 шт., Кронштейн для проектора North Bayou T717M – 1 шт., Колонки Genius SPF120 – 1 шт., Мультимедийный проектор BENQ MX768 – 1 шт., Кронштейн для проектора North Bayou T717M – 1 шт., СБ C2D-2130/2048/160Gb/DVD-RW – 15 шт., Экран для видео видеопроектора</p>	<p>127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д.52 ХД</p> <p>127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д.54 105</p>

1	2	3	4
		Draper Luma –1 шт., Монитор 17"– 15 шт. Microsoft Office	
30.	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	Аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для курсового проектирования, текущего и промежуточного контроля, индивидуальных и групповых консультаций, практического типа: ПК – 1 шт., Монитор – 1 шт., Вандалоустойчивый шкаф – 1 шт., Проектор – 1 шт., Доска – 1 шт., столы – 10 шт., стулья – 20 шт., стол и стул преподавателя. Microsoft Office	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 4а 214
		Аудитории для занятий лекционного типа, семинарского типа, для курсового проектирования, текущего и промежуточного контроля, индивидуальных и групповых консультаций, практического типа: Системный блок с монитором – 1 шт., Проектор NEC NP60 – 1 шт., Доска для маркера 180x120 (белая) – 1 шт., Комбайн Россельмаш – 1 шт., Демонстрационные стенды: VARIOGETRIEBE MIT HANDKURBEL Пневматическая дозировка Cirrus – 1 шт., Парты – 15 шт., Лавки – 15 шт., Стол преподавательский – 1 шт., Стулья – 2 шт., Доска маркерная –1 шт. Microsoft Office	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 4а Выставочно-демонстрационный комплекс (эллинг).
31.	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля: Скамейки – 40 шт., Доска меловая – 1 шт., Стол – 40 шт.	127550, Москва, ул. Лиственничная аллея, д.2 П2
		Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа: Стол – 14 шт., Стулья – 26 шт., Доска – 1 шт., Мультимедийная установка (телевизор и DVD-проигрыватель – 1 шт., Вытяжной шкаф – 1 шт.	127550, Москва, ул. Лиственничная аллея, д.2 306
32.	Биохимия сельскохозяйственной продукции	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа: Парты – 65 шт., Скамейка – 65 шт., Доска меловая – 1 шт., Проектор – 1 шт., Системный блок – 1 шт. Microsoft Office	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д.3 325

1	2	3	4
		Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа: Шкаф вытяжной – 1 шт., Баня водяная 6-местная – 1 шт., Баня водяная 8-местная – 1 шт., Центрифуга ОПН-8 – 1 шт., Компактные весы HL 100 – 2 шт., Весы бытовые – 2 шт.	127550, г. Москва, ул. Прянишникова, д.8 302
33.	Технология хранения продукции растениеводства	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, для самостоятельной работы: Тестомесилка У1-ЕТВ для пробной выпечки – 1 шт., Анализные доски – 4 шт., Экспресс-влажномер зерна – 1 шт., Электронные технические и аналитические весы: компактные весы HL 100 (весы АЛН-4200СЕ, весы НГ-2200 – 3 шт., Проектор BenQ MX764 DLP 4200 люмен – 1 шт., Доска – 1 шт., Экран – 1 шт., Холодильник Индезит ВН-20 – 1 шт., Сахариметр – 1 шт., Печь лабораторная хлебопекарная – 1 шт., Шелушитель зерна плёначных культур У17-ЕШЗ – 1 шт., Пурка – 1 шт., Диафаноскоп – 1 шт., Машина для производства макаронных изделий Dolly – 1 шт., Прибор для определения объема хлеба – 1 шт., Аквадистилятор 4 л/ч – 1 шт., Лиофилизатор – 1 шт., Баня лабораторная 6-ти местная – 1 шт., Валограф ОА203 – 1 шт., Холодильник Индезит С-138 – 1 шт., Шкаф вытяжной – 1 шт., Рефрактометр ИРФ-470 – 1 шт., Станция водоснабжения JUNHE с клапаном обратным пружинным – 1 шт., Влагомер «Фауна» – 1 шт., Влагомер зерна WILE 55 – 1 шт., Влагомер «Супер-матик» – 1 шт., Аппарат для производства соевого молока SK-100 – 1 шт., Печь конвекционная UNOX XFT 135 – 1 шт.	127550, г. Москва, ул. Прянишникова, д. 37 ХР01
34.	Технология переработки продукции растениеводства	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, для самостоятельной работы: Тестомесилка У1-ЕТВ для пробной выпечки – 1 шт., Анализные доски – 4 шт., Экспресс-влажномер зерна – 1 шт., Электронные технические и аналитические весы: компактные весы HL 100 (весы АЛН-4200СЕ, весы НГ-2200 – 3 шт., Проектор BenQ MX764 DLP 4200 люмен – 1 шт., Доска – 1 шт., Экран – 1 шт., Холодильник Индезит ВН-20 – 1 шт., Сахариметр – 1 шт., Печь лабораторная хлебопекарная – 1 шт., Шелушитель зерна плёначных культур У17-ЕШЗ – 1 шт., Пурка – 1 шт., Диафаноскоп – 1 шт., Машина для производства макаронных изделий Dolly – 1 шт., Прибор для определения объема хлеба – 1 шт., Аквадистилятор 4 л/ч – 1 шт., Лиофилизатор – 1 шт., Баня лабораторная 6-ти местная – 1 шт., Валограф	127550, г. Москва, ул. Прянишникова, д. 37 ХР01

1	2	3	4
		<p>ОА203– 1 шт., Холодильник Индезит С-138– 1 шт., Шкаф вытяжной – 1 шт., Рефрактометр ИРФ-470– 1 шт., Станция водоснабжения JUNHE с клапаном обратным пружинным– 1 шт., Влагомер «Фауна» – 1 шт., Влагомер зерна WILE 55– 1 шт., Влагомер «Супер-матик» – 1 шт., Аппарат для производства соевого молока SK-100 – 1 шт., Печь конвекционная UNOX XFT 135 – 1 шт.</p>	
35.	Технология переработки и хранения продукции животноводства	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа: Монитор Lenovo L 192 19 –1 шт., Cel D-1800/512/80/DVD-R – 1 шт., Принтер HP LJ 3052 – 1 шт., Видеомагнитофон Samsung SVR 2501 – 1 шт., Телевизор LGKF21P10 – 1 шт., Столы –10 шт., Стулья – 20 шт., Доска меловая – 1 шт., Мини – цех переработки продуктов убоя животных – 1 шт., Мясорубка МИМ-300 – 1 шт., Камера КТД50 – 1 шт., Мясомассажер ВМ-50 – 1 шт., рН-метр МР120 – 1 шт., Анализатор титрометрический – 1 шт., Анализатор «Эксперт» портативный – 1 шт., Холодильник «Атлант» – 1 шт., Холодильник «Атлант» – 1 шт., Морозильник «Stino» – 1 шт., Холодильник «Атлант» – 1 шт., Шприц колбасный Kocateg – 2 шт. Microsoft Office</p>	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 03
36.	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Парты – 48 шт., Лавки – 48 шт., Доска зеленая –1 шт., Стол преподавательский – 2 шт., Трибуна –1 шт., Экран с электроприводом Проектор (SANYO PROxtraх) –1 шт., Монитор –1 шт., Коммутатор –1 шт., 4-х канальный регистратор –1 шт., ПК PDC-2000/1024/160Gb/DVDPW–1 шт., Микшер усилитель 60 Ватт –1 шт. Microsoft Office</p>	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 4а 416
37.	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, для самостоятельной работы: Стенд с рабочими органами технологического оборудования разм. 810x910 – 1 шт., Стенд с рабочими органами технологического оборудования разм. 900 x 1200 – 1 шт., Стенд с рабочими органами технологического оборудования разм. 1200x1200 – 1 шт., Проекционный экран с электроприводом - комплект – 1 шт., Телевизор модели 49PFT4100\60 – 1</p>	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 4а 102

1	2	3	4
		шт., Ноутбук – 1 шт., Доска маркерная с алюминиевой рамой 180x120 см TSA-1218 – 1 шт. Microsoft Office	
38.	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, для самостоятельной работы: Стенд с рабочими органами технологического оборудования разм. 810x910 – 1 шт., Стенд с рабочими органами технологического оборудования разм. 900 x 1200 – 1 шт., Стенд с рабочими органами технологического оборудования разм. 1200x1200 – 1 шт., Проекционный экран с электроприводом - комплект – 1 шт., Телевизор модели 49PFT4100\60 – 1 шт., Ноутбук – 1 шт., Доска маркерная с алюминиевой рамой 180x120 см TSA-1218 – 1 шт. Microsoft Office	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 4а 102
39.	Оборудование перерабатывающих производств	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, для самостоятельной работы: Стенд с рабочими органами технологического оборудования разм. 810x910 – 1 шт., Стенд с рабочими органами технологического оборудования разм. 900 x 1200 – 1 шт., Стенд с рабочими органами технологического оборудования разм. 1200x1200 – 1 шт., Проекционный экран с электроприводом - комплект – 1 шт., Телевизор модели 49PFT4100\60 – 1 шт., Ноутбук – 1 шт., Доска маркерная с алюминиевой рамой 180x120 см TSA-1218 – 1 шт. Microsoft Office	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 4а 102
40.	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Парты – 48 шт. (по 4 места на 1 парту), Лавки – 48 шт. (по 4 места на 1 лавку), Доска зеленая –1 шт., Стол преподавательский – 2 шт., Трибуна –1 шт., Экран с электроприводом Проектор (SANYO PROxtrax) –1 шт., Монитор –1 шт., Коммутатор –1 шт., 4-х канальный регистратор –1 шт., ПК PDC-2000/1024/160Gb/DVDPW–1 шт., Микшер усилитель 60 Ватт –1 шт. Microsoft Office	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 4а 416



1	2	3	4
		<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:</p> <p>РН-метр – 2 шт., рН-метр рН-150 МИ стандарт комплект – 1 шт., Аквадистиллятор ДЭ-10М – 1 шт., Анализатор молока Лактан –1 шт., Овоскоп для яиц ОН-10 –1 шт., Баня водяная ЖКИ ТБ-6А – 1 шт., Анализатор влажности «Эвлас-2М» – 1 шт., Штангенциркуль – 3 шт., Весы лабораторные электронные ЕТ-600 – 2 шт., Дистиллятор ДЭ-4 – 1 шт., Микроскоп медицинский МИКМЕД-5 – 3 шт., Мешалка магнитная НС с подогревом до +40<sup>0</sup>С, до 2л – 1 шт., Мешалка магнитная ПЭ-6100 М без подогрева – 1 шт., Сито лабораторное – 10 шт., Плитка электрическая 2-комфорочная –1 шт., Прибор для определения пористости хлеба Кварц-24 – 1 шт., Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шкалой – 1 шт., Термостат ТС-1/80 СПУ (80 л, камера из нерж. стали, освещение, вентилятор) – 1 шт., Фотометр КФК-3-01-«ЗОМЖ» фотоэлектрический –1 шт., Центрифуга СМ-12 лабораторная (4000 об/мин, 12 проб*15 мл) –1 шт., Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +20<sup>0</sup>С, нерж. сталь) – 1 шт., Стол лабораторный –1 шт., Столы для химреактивов – 3 шт., Стол-мойка пристенная – 1 шт., Стол-мойка с сушилкой – 1 шт., Стеллаж лабораторный – 1 шт., Парты – 6 шт., Стулья – 20 шт., Доска меловая – 1 шт., Колба коническая 500 мл – 10 шт., Колба плоскодонная П-1-1000-29/32 – 5 шт.</p>	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 4а 210
41.	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	<p>Аудитории для занятий лекционного типа, семинарского типа, для курсового проектирования, текущего и промежуточного контроля, индивидуальных и групповых консультаций, практического типа:</p> <p>Моноблок – 30 шт., Экран с электроприводом – 1 шт., Видеопроектор – 1 шт., Доска PolyVision – 1 шт., Системный блок с монитором – 1 шт., Вандалоустойчивый шкаф – 1 шт., Доска меловая – 1 шт., Стол – 1 шт., Стул – 1 шт.</p> <p>Microsoft Office</p>	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 4а 328
		<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа:</p> <p>Парты – 12 шт., Стулья – 24 шт., Доска меловая – 1 шт., Экран для проектора –1 шт.</p>	127550, Москва, ул. Лиственничная аллея, д.4 213
42.	Базовая физическая культура	- универсальный игровой зал: Волейбольные мячи, волейбольные сетки, волейбольные стойки;	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 12Б Спортивно – оздоровительный комплекс

1	2	3	4
		<p>Баскетбольные мячи, оборудование для игры в баскетбол;            Футбольные мячи, оборудование для игры в мини – футбол.            – малый спортзал (зал борьбы);            – помещение, оборудованное под зал аэробики;            – бассейн;            Оборудование для занятий плаванием (плавательные доски, колобашки, резиновый эспандер, лопатки большие, лопатки малые, ласты, моноласты, ворота для водного поло)</p>	
43.	Базовые виды спорта	<p>- универсальный игровой зал:            Волейбольные мячи, волейбольные сетки, волейбольные стойки;            Баскетбольные мячи, оборудование для игры в баскетбол;            Футбольные мячи, оборудование для игры в мини – футбол.            – малый спортзал (зал борьбы);            – помещение, оборудованное под зал аэробики;            – бассейн;            Оборудование для занятий плаванием (плавательные доски, колобашки, резиновый эспандер, лопатки большие, лопатки малые, ласты, моноласты, ворота для водного поло)</p>	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 12Б Спортивно – оздоровительный комплекс
44.	Управление качеством продукции	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:            рН-метр – 2 шт., рН-метр рН-150 МИ стандарт комплект – 1 шт.,            Аквадистиллятор ДЭ-10М – 1 шт., Анализатор молока Лактан –1 шт.,            Овоскоп для яиц ОН-10 –1 шт., Баня водяная ЖКИ ТБ-6А – 1 шт.,            Анализатор влажности «Эвлас-2М» – 1 шт., Штангенциркуль – 3 шт., Весы лабораторные электронные ЕТ-600 – 2 шт., Дистиллятор ДЭ-4 – 1 шт.,            Микроскоп медицинский МИКМЕД-5 – 3 шт., Мешалка магнитная НС с подогревом до +40<sup>0</sup>С, до 2л – 1 шт., Мешалка магнитная ПЭ-6100 М без подогрева – 1 шт., Сито лабораторное – 10 шт., Плитка электрическая 2-комфорочная –1 шт., Прибор для определения пористости хлеба Кварц-24 – 1 шт., Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шкалой – 1 шт., Термостат ТС-1/80 СПУ (80 л, камера из нерж. стали, освещение, вентилятор) – 1 шт., Фотометр КФК-3-01-«ЗОМЖ» фотоэлектрический –1 шт., Центрифуга СМ-12 лабораторная (4000 об/мин, 12 проб*15 мл) –1 шт., Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +20<sup>0</sup>С, нерж. сталь) – 1 шт., Стол лабораторный –1 шт., Столы для химреактивов – 3 шт., Стол-мойка пристенная – 1 шт., Стол-мойка с сушилкой – 1 шт., Стеллаж лабораторный – 1 шт., Парты – 6 шт., Стулья – 20 шт., Доска меловая – 1 шт., Колба коническая 500 мл – 10 шт., Колба плоскодонная П-1-1000-</p>	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 4а 210

1	2	3	4
		29/32 – 5 шт.	
45.	Безопасность и качество зерна и продуктов его переработки	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:</p> <p>РН-метр – 2 шт., рН-метр рН-150 МИ стандарт комплект – 1 шт., Аквадистиллятор ДЭ-10М – 1 шт., Анализатор молока Лактан –1 шт., Овоскоп для яиц ОН-10 –1 шт., Баня водяная ЖКИ ТБ-6А – 1 шт., Анализатор влажности «Эвлас-2М» – 1 шт., Штангенциркуль – 3 шт., Весы лабораторные электронные ЕТ-600 – 2 шт., Дистиллятор ДЭ-4 – 1 шт., Микроскоп медицинский МИКМЕД-5 – 3 шт., Мешалка магнитная НС с подогревом до +40<sup>0</sup>С, до 2л – 1 шт., Мешалка магнитная ПЭ-6100 М без подогрева – 1 шт., Сито лабораторное – 10 шт., Плитка электрическая 2-комфорочная –1 шт., Прибор для определения пористости хлеба Кварц-24 – 1 шт., Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шкалой – 1 шт., Термостат ТС-1/80 СПУ (80 л, камера из нерж. стали, освещение, вентилятор) – 1 шт., Фотометр КФК-3-01-«ЗОМЖ» фотоэлектрический –1 шт., Центрифуга СМ-12 лабораторная (4000 об/мин, 12 проб*15 мл) –1 шт., Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +20<sup>0</sup>С, нерж. сталь) – 1 шт., Стол лабораторный –1 шт., Столы для химреактивов – 3 шт., Стол-мойка пристенная – 1 шт., Стол-мойка с сушилкой – 1 шт., Стеллаж лабораторный – 1 шт., Парты – 6 шт., Стулья – 20 шт., Доска меловая – 1 шт., Колба коническая 500 мл – 10 шт., Колба плоскодонная П-1-1000-29/32 – 5 шт.</p>	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 4а 210
46.	Современные методы исследования и идентификации сельскохозяйственного сырья и продовольствия	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:</p> <p>РН-метр – 2 шт., рН-метр рН-150 МИ стандарт комплект – 1 шт., Аквадистиллятор ДЭ-10М – 1 шт., Анализатор молока Лактан –1 шт., Овоскоп для яиц ОН-10 –1 шт., Баня водяная ЖКИ ТБ-6А – 1 шт., Анализатор влажности «Эвлас-2М» – 1 шт., Штангенциркуль – 3 шт., Весы лабораторные электронные ЕТ-600 – 2 шт., Дистиллятор ДЭ-4 – 1 шт., Микроскоп медицинский МИКМЕД-5 – 3 шт., Мешалка магнитная НС с подогревом до +40<sup>0</sup>С, до 2л – 1 шт., Мешалка магнитная ПЭ-6100 М без подогрева – 1 шт., Сито лабораторное – 10 шт., Плитка электрическая 2-комфорочная –1 шт., Прибор для определения пористости хлеба Кварц-24 – 1 шт., Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шкалой – 1 шт., Термостат ТС-1/80 СПУ (80 л, камера из нерж. стали, освещение, вентилятор) – 1 шт., Фотометр КФК-3-01-«ЗОМЖ» фотоэлектрический –1</p>	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 4а 210

1	2	3	4
		шт., Центрифуга СМ-12 лабораторная (4000 об/мин, 12 проб*15 мл) –1 шт., Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +20 <sup>0</sup> С, нерж. сталь) – 1 шт., Стол лабораторный –1 шт., Столы для химреактивов – 3 шт., Стол-мойка пристенная – 1 шт., Стол-мойка с сушилкой – 1 шт., Стеллаж лабораторный – 1 шт., Парты – 6 шт., Стулья – 20 шт., Доска меловая – 1 шт., Колба коническая 500 мл – 10 шт., Колба плоскодонная П-1-1000-29/32 – 5 шт.	
47.	Системы обеспечения безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: рН-метр – 2 шт., рН-метр рН-150 МИ стандарт комплект – 1 шт., Аквадистиллятор ДЭ-10М – 1 шт., Анализатор молока Лактан –1 шт., Овоскоп для яиц ОН-10 –1 шт., Баня водяная ЖКИ ТБ-6А – 1 шт., Анализатор влажности «Эвлас-2М» – 1 шт., Штангенциркуль – 3 шт., Весы лабораторные электронные ЕТ-600 – 2 шт., Дистиллятор ДЭ-4 – 1 шт., Микроскоп медицинский МИКМЕД-5 – 3 шт., Мешалка магнитная НС с подогревом до +40 <sup>0</sup> С, до 2л – 1 шт., Мешалка магнитная ПЭ-6100 М без подогрева – 1 шт., Сито лабораторное – 10 шт., Плитка электрическая 2-комфорочная –1 шт., Прибор для определения пористости хлеба Кварц-24 – 1 шт., Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шкалой – 1 шт., Термостат ТС-1/80 СПУ (80 л, камера из нерж. стали, освещение, вентилятор) – 1 шт., Фотометр КФК-3-01-«ЗОМЖ» фотоэлектрический –1 шт., Центрифуга СМ-12 лабораторная (4000 об/мин, 12 проб*15 мл) –1 шт., Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +20 <sup>0</sup> С, нерж. сталь) – 1 шт., Стол лабораторный –1 шт., Столы для химреактивов – 3 шт., Стол-мойка пристенная – 1 шт., Стол-мойка с сушилкой – 1 шт., Стеллаж лабораторный – 1 шт., Парты – 6 шт., Стулья – 20 шт., Доска меловая – 1 шт., Колба коническая 500 мл – 10 шт., Колба плоскодонная П-1-1000-29/32 – 5 шт.	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 4а 210
48.	Управление технологическими рисками при переработке и хранении молока и молочной продукции	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: рН-метр – 2 шт., рН-метр рН-150 МИ стандарт комплект – 1 шт., Аквадистиллятор ДЭ-10М – 1 шт., Анализатор молока Лактан –1 шт., Овоскоп для яиц ОН-10 –1 шт., Баня водяная ЖКИ ТБ-6А – 1 шт., Анализатор влажности «Эвлас-2М» – 1 шт., Штангенциркуль – 3 шт., Весы лабораторные электронные ЕТ-600 – 2 шт., Дистиллятор ДЭ-4 – 1 шт.,	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 4а 210

1	2	3	4
		<p>Микроскоп медицинский МИКМЕД-5 – 3 шт., Мешалка магнитная НС с подогревом до +40<sup>0</sup>С, до 2л – 1 шт., Мешалка магнитная ПЭ-6100 М без подогрева – 1 шт., Сито лабораторное – 10 шт., Плитка электрическая 2-комфорочная –1 шт., Прибор для определения пористости хлеба Кварц-24 – 1 шт., Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шкалой – 1 шт., Термостат ТС-1/80 СПУ (80 л, камера из нерж. стали, освещение, вентилятор) – 1 шт., Фотометр КФК-3-01-«ЗОМЖ» фотоэлектрический –1 шт., Центрифуга СМ-12 лабораторная (4000 об/мин, 12 проб*15 мл) –1 шт., Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +20<sup>0</sup>С, нерж. сталь) – 1 шт., Стол лабораторный –1 шт., Столы для химреактивов – 3 шт., Стол-мойка пристенная – 1 шт., Стол-мойка с сушилкой – 1 шт., Стеллаж лабораторный – 1 шт., Парты – 6 шт., Стулья – 20 шт., Доска меловая – 1 шт., Колба коническая 500 мл – 10 шт., Колба плоскодонная П-1-1000-29/32 – 5 шт.</p>	
49.	<p>Сенсорный анализ сельскохозяйственного сырья и продовольствия</p>	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:  рН-метр – 2 шт., рН-метр рН-150 МИ стандарт комплект – 1 шт., Аквадистиллятор ДЭ-10М – 1 шт., Анализатор молока Лактан –1 шт., Овоскоп для яиц ОН-10 –1 шт., Баня водяная ЖКИ ТБ-6А – 1 шт., Анализатор влажности «Эвлас-2М» – 1 шт., Штангенциркуль – 3 шт., Весы лабораторные электронные ЕТ-600 – 2 шт., Дистиллятор ДЭ-4 – 1 шт., Микроскоп медицинский МИКМЕД-5 – 3 шт., Мешалка магнитная НС с подогревом до +40<sup>0</sup>С, до 2л – 1 шт., Мешалка магнитная ПЭ-6100 М без подогрева – 1 шт., Сито лабораторное – 10 шт., Плитка электрическая 2-комфорочная –1 шт., Прибор для определения пористости хлеба Кварц-24 – 1 шт., Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шкалой – 1 шт., Термостат ТС-1/80 СПУ (80 л, камера из нерж. стали, освещение, вентилятор) – 1 шт., Фотометр КФК-3-01-«ЗОМЖ» фотоэлектрический –1 шт., Центрифуга СМ-12 лабораторная (4000 об/мин, 12 проб*15 мл) –1 шт., Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +20<sup>0</sup>С, нерж. сталь) – 1 шт., Стол лабораторный –1 шт., Столы для химреактивов – 3 шт., Стол-мойка пристенная – 1 шт., Стол-мойка с сушилкой – 1 шт., Стеллаж лабораторный – 1 шт., Парты – 6 шт., Стулья – 20 шт., Доска меловая – 1 шт., Колба коническая 500 мл – 10 шт., Колба плоскодонная П-1-1000-29/32 – 5 шт.</p>	<p>127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 4а 210</p>

1	2	3	4
50.	Безопасность и качество плодовоовощной продукции	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:</p> <p>рН-метр – 2 шт., рН-метр рН-150 МИ стандарт комплект – 1 шт., Аквадистиллятор ДЭ-10М – 1 шт., Анализатор молока Лактан –1 шт., Овоскоп для яиц ОН-10 –1 шт., Баня водяная ЖКИ ТБ-6А – 1 шт., Анализатор влажности «Эвлас-2М» – 1 шт., Штангенциркуль – 3 шт., Весы лабораторные электронные ЕТ-600 – 2 шт., Дистиллятор ДЭ-4 – 1 шт., Микроскоп медицинский МИКМЕД-5 – 3 шт., Мешалка магнитная НС с подогревом до +40<sup>0</sup>С, до 2л – 1 шт., Мешалка магнитная ПЭ-6100 М без подогрева – 1 шт., Сито лабораторное – 10 шт., Плитка электрическая 2-комфорочная –1 шт., Прибор для определения пористости хлеба Кварц-24 – 1 шт., Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шкалой – 1 шт., Термостат ТС-1/80 СПУ (80 л, камера из нерж. стали, освещение, вентилятор) – 1 шт., Фотометр КФК-3-01-«ЗОМЖ» фотоэлектрический –1 шт., Центрифуга СМ-12 лабораторная (4000 об/мин, 12 проб*15 мл) –1 шт., Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +20<sup>0</sup>С, нерж. сталь) – 1 шт., Стол лабораторный –1 шт., Столы для химреактивов – 3 шт., Стол-мойка пристенная – 1 шт., Стол-мойка с сушилкой – 1 шт., Стеллаж лабораторный – 1 шт., Парты – 6 шт., Стулья – 20 шт., Доска меловая – 1 шт., Колба коническая 500 мл – 10 шт., Колба плоскодонная П-1-1000-29/32 – 5 шт.</p>	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 4а 210
51.	Управление технологическими рисками при переработке и хранении мясной и рыбной продукции	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:</p> <p>рН-метр – 2 шт., рН-метр рН-150 МИ стандарт комплект – 1 шт., Аквадистиллятор ДЭ-10М – 1 шт., Анализатор молока Лактан –1 шт., Овоскоп для яиц ОН-10 –1 шт., Баня водяная ЖКИ ТБ-6А – 1 шт., Анализатор влажности «Эвлас-2М» – 1 шт., Штангенциркуль – 3 шт., Весы лабораторные электронные ЕТ-600 – 2 шт., Дистиллятор ДЭ-4 – 1 шт., Микроскоп медицинский МИКМЕД-5 – 3 шт., Мешалка магнитная НС с подогревом до +40<sup>0</sup>С, до 2л – 1 шт., Мешалка магнитная ПЭ-6100 М без подогрева – 1 шт., Сито лабораторное – 10 шт., Плитка электрическая 2-комфорочная –1 шт., Прибор для определения пористости хлеба Кварц-24 – 1 шт., Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шкалой – 1 шт., Термостат ТС-1/80 СПУ (80 л, камера из нерж. стали, освещение, вентилятор) – 1 шт., Фотометр КФК-3-01-«ЗОМЖ» фотоэлектрический –1 шт., Центрифуга СМ-12 лабораторная (4000 об/мин, 12 проб*15 мл) –1 шт.,</p>	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 4а 210

1	2	3	4
		<p>Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +20<sup>0</sup>С, нерж. сталь) – 1 шт., Стол лабораторный – 1 шт., Столы для химреактивов – 3 шт., Стол-мойка пристенная – 1 шт., Стол-мойка с сушилкой – 1 шт., Стеллаж лабораторный – 1 шт., Парты – 6 шт., Стулья – 20 шт., Доска меловая – 1 шт., Колба коническая 500 мл – 10 шт., Колба плоскодонная П-1-1000-29/32 – 5 шт.</p>	
52.	Безопасность и качество пищевых добавок и ингредиентов	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:  рН-метр – 2 шт., рН-метр рН-150 МИ стандарт комплект – 1 шт., Аквадистиллятор ДЭ-10М – 1 шт., Анализатор молока Лактан – 1 шт., Овоскоп для яиц ОН-10 – 1 шт., Баня водяная ЖКИ ТБ-6А – 1 шт., Анализатор влажности «Эвлас-2М» – 1 шт., Штангенциркуль – 3 шт., Весы лабораторные электронные ЕТ-600 – 2 шт., Дистиллятор ДЭ-4 – 1 шт., Микроскоп медицинский МИКМЕД-5 – 3 шт., Мешалка магнитная НС с подогревом до +40<sup>0</sup>С, до 2л – 1 шт., Мешалка магнитная ПЭ-6100 М без подогрева – 1 шт., Сито лабораторное – 10 шт., Плитка электрическая 2-комфорочная – 1 шт., Прибор для определения пористости хлеба Кварц-24 – 1 шт., Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шкалой – 1 шт., Термостат ТС-1/80 СПУ (80 л, камера из нерж. стали, освещение, вентилятор) – 1 шт., Фотометр КФК-3-01-«ЗОМЖ» фотоэлектрический – 1 шт., Центрифуга СМ-12 лабораторная (4000 об/мин, 12 проб*15 мл) – 1 шт., Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +20<sup>0</sup>С, нерж. сталь) – 1 шт., Стол лабораторный – 1 шт., Столы для химреактивов – 3 шт., Стол-мойка пристенная – 1 шт., Стол-мойка с сушилкой – 1 шт., Стеллаж лабораторный – 1 шт., Парты – 6 шт., Стулья – 20 шт., Доска меловая – 1 шт., Колба коническая 500 мл – 10 шт., Колба плоскодонная П-1-1000-29/32 – 5 шт.</p>	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 4а 210
53.	Современные упаковочные материалы при хранении сельскохозяйственного сырья и продовольствия	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:  рН-метр – 2 шт., рН-метр рН-150 МИ стандарт комплект – 1 шт., Аквадистиллятор ДЭ-10М – 1 шт., Анализатор молока Лактан – 1 шт., Овоскоп для яиц ОН-10 – 1 шт., Баня водяная ЖКИ ТБ-6А – 1 шт., Анализатор влажности «Эвлас-2М» – 1 шт., Штангенциркуль – 3 шт., Весы лабораторные электронные ЕТ-600 – 2 шт., Дистиллятор ДЭ-4 – 1 шт., Микроскоп медицинский МИКМЕД-5 – 3 шт., Мешалка магнитная НС с подогревом до +40<sup>0</sup>С, до 2л – 1 шт., Мешалка магнитная ПЭ-6100 М без</p>	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 4а 210

1	2	3	4
		<p>подогрева – 1 шт., Сито лабораторное – 10 шт., Плитка электрическая 2-комфорочная –1 шт., Прибор для определения пористости хлеба Кварц-24 – 1 шт., Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шкалой – 1 шт., Термостат ТС-1/80 СПУ (80 л, камера из нерж. стали, освещение, вентилятор) – 1 шт., Фотометр КФК-3-01-«ЗОМЖ» фотоэлектрический –1 шт., Центрифуга СМ-12 лабораторная (4000 об/мин, 12 проб*15 мл) –1 шт., Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +20<sup>0</sup>С, нерж. сталь) – 1 шт., Стол лабораторный –1 шт., Столы для химреактивов – 3 шт., Стол-мойка пристенная – 1 шт., Стол-мойка с сушилкой – 1 шт., Стеллаж лабораторный – 1 шт., Парты – 6 шт., Стулья – 20 шт., Доска меловая – 1 шт., Колба коническая 500 мл – 10 шт., Колба плоскодонная П-1-1000-29/32 – 5 шт.</p>	
54.	<p>Научные основы переработки продукции растениеводства</p>	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, для самостоятельной работы: Тестомесилка У1-ЕТВ для пробной выпечки – 1 шт., Анализные доски – 4 шт., Экспресс-влажномер зерна – 1 шт., Электронные технические и аналитические весы: компактные весы HL 100 (весы АН-4200СЕ, весы НГ-2200 – 3 шт., Проектор BenQ MX764 DLP 4200 люмен – 1 шт., Доска – 1 шт., Экран – 1 шт., Холодильник Индезит ВН-20 – 1 шт., Сахариметр – 1 шт., Печь лабораторная хлебопекарная – 1 шт., Шелушитель зерна плёначных культур У17-ЕШЗ – 1 шт., Пурка – 1 шт., Диафаноскоп – 1 шт., Машина для производства макаронных изделий Dolly– 1 шт., Прибор для определения объема хлеба – 1 шт., Аквадистилятор 4 л/ч – 1 шт., Лиофилизатор– 1 шт., Баня лабораторная 6-ти местная– 1 шт., Валориграф ОА203– 1 шт., Холодильник Индезит С-138– 1 шт., Шкаф вытяжной – 1 шт., Рефрактометр ИРФ-470– 1 шт., Станция водоснабжения JUNHE с клапаном обратным пружинным– 1 шт., Влагомер «Фауна» – 1 шт., Влагомер зерна WILE 55– 1 шт., Влагомер «Супер-матик» – 1 шт., Аппарат для производства соевого молока SK-100 – 1 шт., Печь конвекционная UNOX XFT 135 – 1 шт.</p>	<p>127550, г. Москва, ул. Прянишникова, д. 37 ХР01</p>
55.	<p>Научные основы переработки продукции плодоводства и овощеводства</p>	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Парта – 40 шт., Скамья – 40 шт., Комплект специализированного и мультимедийного оборудования (компьютер, экран, колонки), Микроскопы Carl Zeiss Primo Star. – 4 шт., Доска – 1шт.</p>	<p>127550,г. Москва, ул. Прянишникова, д. 6 313</p>



1	2	3	4
		<p>Аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа:</p> <p>Стерилизатор эл.шкаф ШСС 80 Микроскопы Carl Zeiss Primo Star – 4 шт., Доска – 1 шт., Весы механические ВРНЦ-6 – 4 шт., Весы электронные ВСП-1/02-2 – 3 шт., Весы электронные ВСП-3/0.5-3К – 3 шт., Табурет лабораторный – 50 шт., Дозатор титратор Biotrate – 1 шт., Ионметр АНИОН-4110 – 1 шт., Газоанализатор МХ2100 – 1 шт., Газоанализатор МХ2100 – 1 шт., Мельница лабораторная ЛМТ-1 – 1 шт., Микроскоп Primo – 16 шт., Анализатор влажности – 1 шт., Рефрактометр ИРФ-454 – 1 шт., Рефрактометр ИРФ-464 – 1 шт., Рефрактометр ИРФ-470 – 1 шт., Рефрактометр ИРФ-470 – 1 шт., Пенетрометр для плодов – 2 шт., Пенетрометр фруктестер FT – 25 шт., Электрод сравнения – 4 шт., Низкотемпературный морозильник MDF-192 – 1 шт., Шкаф ламинарный – 1 шт., Шкаф сушильный LDD-250N – 1 шт., Спектрофотометр – 1 шт., Canon NP6317 – 1 шт. Микроскоп Р-11 с осветит.ОИ-32 – 1 шт., Морозильник Stinol – 1 шт. Морозильник Stinol – 1 шт.</p>	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д.55 305
56.	Научные основы переработки продукции животноводства	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа: Системный блок с монитором – 1 шт., Принтер HP LJ 1566 – 1 шт., Ареометр для молока – 1 шт., Центрифуга практическая молочная без подогрева – 1 шт., Весы A&amp;D HL400i – 1 шт., Весы A&amp;D HL200i – 1 шт., Анализатор Лактан 1-4 – 1 шт., Экстрактор жира SOX 406 – 1 шт., Полуавтомат система для определения сырого протеина – 1 шт., Микродозатор – 1 шт., Столы – 4 шт., Стулья – 20 шт., Доска маркерная – 1 шт.</p> <p>Microsoft Office</p>	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 01
57.	Научные основы безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:</p> <p>Парты – 48 шт., Лавки – 48 шт., Доска зеленая – 1 шт., Стол преподавательский – 2 шт., Трибуна – 1 шт., Экран с электроприводом Проектор (SANYO PROxtrax) – 1 шт., Монитор – 1 шт., Коммутатор – 1 шт., 4-х канальный регистратор – 1 шт., ПК PDC-2000/1024/160Gb/DVDPW – 1 шт., Микшер усилитель 60 Ватт – 1 шт.</p> <p>Microsoft Office</p>	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 4а 416

1	2	3	4
		<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:  рН-метр – 2 шт., рН-метр рН-150 МИ стандарт комплект – 1 шт.,  Аквадистиллятор ДЭ-10М – 1 шт., Анализатор молока Лактан –1 шт.,  Овоскоп для яиц ОН-10 –1 шт., Баня водяная ЖКИ ТБ-6А – 1 шт.,  Анализатор влажности «Эвлас-2М» – 1 шт., Штангенциркуль – 3 шт., Весы лабораторные электронные ЕТ-600 – 2 шт., Дистиллятор ДЭ-4 – 1 шт.,  Микроскоп медицинский МИКМЕД-5 – 3 шт., Мешалка магнитная НС с подогревом до +40<sup>0</sup>С, до 2л – 1 шт., Мешалка магнитная ПЭ-6100 М без подогрева – 1 шт., Сито лабораторное – 10 шт., Плитка электрическая 2-комфорочная –1 шт., Прибор для определения пористости хлеба Кварц-24 – 1 шт., Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шкалой – 1 шт., Термостат ТС-1/80 СПУ (80 л, камера из нерж. стали, освещение, вентилятор) – 1 шт., Фотометр КФК-3-01-«ЗОМЖ» фотоэлектрический –1 шт., Центрифуга СМ-12 лабораторная (4000 об/мин, 12 проб*15 мл) –1 шт., Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +20<sup>0</sup>С, нерж. сталь) – 1 шт., Стол лабораторный –1 шт., Столы для химреактивов – 3 шт., Стол-мойка пристенная – 1 шт., Стол-мойка с сушилкой – 1 шт., Стеллаж лабораторный – 1 шт., Парты – 6 шт., Стулья – 20 шт., Доска меловая – 1 шт., Колба коническая 500 мл – 10 шт., Колба плоскодонная П-1-1000-29/32 – 5 шт.</p>	<p>127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 4а 210</p>
58.	<p>Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)</p>	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:  рН-метр – 2 шт., рН-метр рН-150 МИ стандарт комплект – 1 шт.,  Аквадистиллятор ДЭ-10М – 1 шт., Анализатор молока Лактан –1 шт.,  Овоскоп для яиц ОН-10 –1 шт., Баня водяная ЖКИ ТБ-6А – 1 шт.,  Анализатор влажности «Эвлас-2М» – 1 шт., Штангенциркуль – 3 шт., Весы лабораторные электронные ЕТ-600 – 2 шт., Дистиллятор ДЭ-4 – 1 шт.,  Микроскоп медицинский МИКМЕД-5 – 3 шт., Мешалка магнитная НС с подогревом до +40<sup>0</sup>С, до 2л – 1 шт., Мешалка магнитная ПЭ-6100 М без подогрева – 1 шт., Сито лабораторное – 10 шт., Плитка электрическая 2-комфорочная –1 шт., Прибор для определения пористости хлеба Кварц-24 –1 шт., Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шкалой – 1 шт., Термостат ТС-1/80 СПУ (80 л, камера из нерж. стали, освещение, вентилятор) – 1 шт., Фотометр КФК-3-01-«ЗОМЖ» фотоэлектрический –1 шт., Центрифуга СМ-12 лабораторная (4000 об/мин, 12 проб*15 мл) –1 шт.,</p>	<p>127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 4а 210</p>

1	2	3	4
		Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +20 <sup>0</sup> С, нерж. сталь) – 1 шт., Стол лабораторный – 1 шт., Столы для химреактивов – 3 шт., Стол-мойка пристенная – 1 шт., Стол-мойка с сушилкой – 1 шт., Стеллаж лабораторный – 1 шт., Парты – 6 шт., Стулья – 20 шт., Доска меловая – 1 шт., Колба коническая 500 мл – 10 шт., Колба плоскодонная П-1-1000-29/32 – 5 шт.	
59.	Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции растениеводства	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, для самостоятельной работы: Тестомесилка У1-ЕТВ для пробной выпечки – 1 шт., Аналитические доски – 4 шт., Экспресс-влагомер зерна – 1 шт., Электронные технические и аналитические весы: компактные весы HL 100 (весы АЛН-4200СЕ, весы НГ-2200 – 3 шт., Проектор BenQ MX764 DLP 4200 люмен – 1 шт., Доска – 1 шт., Экран – 1 шт., Холодильник Индезит ВН-20 – 1 шт., Сахариметр – 1 шт., Печь лабораторная хлебопекарная – 1 шт., Шелушитель зерна плёначных культур У17-ЕШЗ – 1 шт., Пурка – 1 шт., Диафаноскоп – 1 шт., Машина для производства макаронных изделий Dolly – 1 шт., Прибор для определения объема хлеба – 1 шт., Аквадистилятор 4 л/ч – 1 шт., Лиофилизатор – 1 шт., Баня лабораторная 6-ти местная – 1 шт., Валориграф ОА203 – 1 шт., Холодильник Индезит С-138 – 1 шт., Шкаф вытяжной – 1 шт., Рефрактометр ИРФ-470 – 1 шт., Станция водоснабжения JUNHE с клапаном обратным пружинным – 1 шт., Влагомер «Фауна» – 1 шт., Влагомер зерна WILE 55 – 1 шт., Влагомер «Супер-матик» – 1 шт., Аппарат для производства соевого молока SK-100 – 1 шт., Печь конвекционная UNOX XFT 135 – 1 шт.	127550, г. Москва, ул. Прянишникова, д. 37 ХР01
60.	Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодоводства и овощеводства	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Парта – 40 шт., Скамья – 40 шт., Комплект специализированного и мультимедийного оборудования (компьютер, экран, колонки) – 1 шт., Микроскопы Carl Zeiss Primo Star – 4 шт., Доска – 1 шт.</p> <p>Аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа: Стерилизатор эл.шкаф ШСС 80 Микроскопы Carl Zeiss Primo Star – 4 шт., Доска – 1 шт., Весы механические ВРНЦ-6 – 4 шт., Весы электронные ВСП-1/02-2 – 3 шт., Весы электронные ВСП-3/0.5-3К – 3 шт., Табурет</p>	127550, г. Москва, ул. Прянишникова, д. 6 313  127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д.55 305

1	2	3	4
		<p>лабораторный – 50 шт., Дозатор титратор Biotrate – 1 шт., Ионметр АНИОН-4110 – 1 шт., Газоанализатор МХ2100 – 1 шт., Газоанализатор МХ2100 – 1 шт., Мельница лабораторная ЛМТ-1 – 1 шт., Микроскоп Primo – 16 шт., Анализатор влажности – 1 шт., Рефрактометр ИРФ-454 – 1 шт., Рефрактометр ИРФ-464 – 1 шт., Рефрактометр ИРФ-470 – 1 шт., Рефрактометр ИРФ-470 – 1 шт., Пенетрометр для плодов – 2 шт., Пенетрометр фруттестер FT – 25 шт., Электрод сравнения – 4 шт., Низкотемпературный морозильник MDF-192 – 1 шт., Шкаф ламинарный – 1 шт., Шкаф сушильный LDD-250N – 1 шт., Спектрофотометр – 1 шт., Canon NP6317 – 1 шт. Микроскоп Р-11 с осветит.ОИ-32 – 1 шт., Морозильник Stinol – 1 шт. Морозильник Stinol – 1 шт.</p>	
61.	<p>Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства</p>	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа:  Видеомагнитофон – 1шт., Телевизор – 1шт., Столы - 10 шт. Стулья - 20 шт., Доска меловая – 1 шт.</p>	<p>127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 04</p>
62.	<p>Технологическая практика</p>	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:  РН-метр – 2 шт., рН-метр рН-150 МИ стандарт комплект – 1 шт., Аквадистиллятор ДЭ-10М – 1 шт., Анализатор молока Лактан –1 шт., Овоскоп для яиц ОН-10 –1 шт., Баня водяная ЖКИ ТБ-6А – 1 шт., Анализатор влажности «Эвлас-2М» – 1 шт., Штангенциркуль – 3 шт., Весы лабораторные электронные ЕТ-600 – 2 шт., Дистиллятор ДЭ-4 – 1 шт., Микроскоп медицинский МИКМЕД-5 – 3 шт., Мешалка магнитная НS с подогревом до +40<sup>0</sup>С, до 2л – 1 шт., Мешалка магнитная ПЭ-6100 М без подогрева – 1 шт., Сито лабораторное – 10 шт., Плитка электрическая 2-комфорочная –1 шт., Прибор для определения пористости хлеба Кварц-24 – 1 шт., Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шкалой – 1 шт., Термостат ТС-1/80 СПУ (80 л, камера из нерж. стали, освещение, вентилятор) – 1 шт., Фотометр КФК-3-01-«ЗОМЖ» фотоэлектрический –1 шт., Центрифуга СМ-12 лабораторная (4000 об/мин, 12 проб*15 мл) –1 шт., Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +20<sup>0</sup>С, нерж. сталь) – 1 шт., Стол лабораторный –1 шт., Столы для химреактивов – 3 шт., Стол-мойка пристенная – 1 шт., Стол-мойка с сушилкой – 1 шт., Стеллаж лабораторный – 1 шт., Парты – 6 шт., Стулья – 20 шт., Доска меловая – 1 шт., Колба коническая 500 мл – 10 шт., Колба плоскодонная П-1-1000-29/32 – 5 шт.</p>	<p>127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 4а 210</p>

1	2	3	4
63.	Технологическая практика	Практика проводится не в структурных подразделениях	<p>Договор № 180 от 15.05.2019 на проведение практики студентов  Договор № 42 от 01.06.2018 на проведение практики студентов  Договор № 41 от 01.06.2018 на проведение практики студентов  Договор № 242 от 17.01.2020 на проведение практики студентов  Договор № 241 от 09.01.2020 на проведение практики студентов</p>
64.	Научно-исследовательская работа	Практика проводится не в структурных подразделениях	<p>Договор № 180 от 15.05.2019 на проведение практики студентов  Договор № 42 от 01.06.2018 на проведение практики студентов  Договор № 41 от 01.06.2018 на проведение практики студентов  Договор № 242 от 17.01.2020 на проведение практики студентов  Договор № 241 от 09.01.2020 на проведение практики студентов</p>
65.	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:  РН-метр – 2 шт., рН-метр рН-150 МИ стандарт комплект – 1 шт.,  Аквадистиллятор ДЭ-10М – 1 шт., Анализатор молока Лактан –1 шт.,  Овоскоп для яиц ОН-10 –1 шт., Баня водяная ЖКИ ТБ-6А – 1 шт.,  Анализатор влажности «Эвлас-2М» – 1 шт., Штангенциркуль – 3 шт., Весы лабораторные электронные ЕТ-600 – 2 шт., Дистиллятор ДЭ-4 – 1 шт.,  Микроскоп медицинский МИКМЕД-5 – 3 шт., Мешалка магнитная НС с подогревом до +40<sup>0</sup>С, до 2л – 1 шт., Мешалка магнитная ПЭ-6100 М без подогрева – 1 шт., Сито лабораторное – 10 шт., Плитка электрическая 2-комфорочная –1 шт., Прибор для определения пористости хлеба Кварц-24 – 1 шт., Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шкалой – 1 шт., Термостат ТС-1/80 СПУ (80 л, камера из нерж. стали, освещение, вентилятор) – 1 шт., Фотометр КФК-3-01-«ЗОМЖ» фотоэлектрический –1 шт., Центрифуга СМ-12 лабораторная (4000 об/мин, 12 проб*15 мл) –1 шт., Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +20<sup>0</sup>С, нерж. сталь) – 1 шт., Стол лабораторный –1 шт., Столы для химреактивов – 3 шт., Стол-мойка пристенная – 1 шт., Стол-мойка с сушилкой – 1 шт., Стеллаж</p>	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 4а 210

1	2	3	4
		лабораторный – 1 шт., Парты – 6 шт., Стулья – 20 шт., Доска меловая – 1 шт., Колба коническая 500 мл – 10 шт., Колба плоскодонная П-1-1000-29/32 – 5 шт.	
66.	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: рН-метр – 2 шт., рН-метр рН-150 МИ стандарт комплект – 1 шт., Аквадистиллятор ДЭ-10М – 1 шт., Анализатор молока Лактан –1 шт., Овоскоп для яиц ОН-10 –1 шт., Баня водяная ЖКИ ТБ-6А – 1 шт., Анализатор влажности «Эвлас-2М» – 1 шт., Штангенциркуль – 3 шт., Весы лабораторные электронные ЕТ-600 – 2 шт., Дистиллятор ДЭ-4 – 1 шт., Микроскоп медицинский МИКМЕД-5 – 3 шт., Мешалка магнитная НС с подогревом до +40 <sup>0</sup> С, до 2л – 1 шт., Мешалка магнитная ПЭ-6100 М без подогрева – 1 шт., Сито лабораторное – 10 шт., Плитка электрическая 2-комфорочная –1 шт., Прибор для определения пористости хлеба Кварц-24 – 1 шт., Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шкалой – 1 шт., Термостат ТС-1/80 СПУ (80 л, камера из нерж. стали, освещение, вентилятор) – 1 шт., Фотометр КФК-3-01-«ЗОМЖ» фотоэлектрический –1 шт., Центрифуга СМ-12 лабораторная (4000 об/мин, 12 проб*15 мл) –1 шт., Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +20 <sup>0</sup> С, нерж. сталь) – 1 шт., Стол лабораторный –1 шт., Столы для химреактивов – 3 шт., Стол-мойка пристенная – 1 шт., Стол-мойка с сушилкой – 1 шт., Стеллаж лабораторный – 1 шт., Парты – 6 шт., Стулья – 20 шт., Доска меловая – 1 шт., Колба коническая 500 мл – 10 шт., Колба плоскодонная П-1-1000-29/32 – 5 шт.	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 4а 210
67.	Физиология питания	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа: Шкаф вытяжной – 1 шт., Баня водяная 6-местная – 1 шт., Баня водяная 8-местная –1 шт., Центрифуга ОПН-8 – 1 шт., Компактные весы НЛ 100 – 2 шт., Весы бытовые – 2 шт.	127550,г. Москва, ул. Прянишникова, д.8 302
68.	Методы и средства измерений	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа: Парта – 65 шт., Скамья – 65шт., Комплект специализированного и мультимедийного оборудования (компьютер, экран, колонки) – 1 шт., Доска – 1 шт., Стол – 2 шт., Стул – 2 шт. Microsoft Office	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д.58 310
Аудитории - помещения для самостоятельной работы обучающихся, имеется подключение к сети «Интернет»			

1	2	3	4
и доступ в электронную информационно-образовательную среду			
Для всех дисциплин, практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Столы - 32 шт, стулья - 32, моноблоки - 17 шт.	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д.2, корп. 1 133	
	Столы -38 шт.; стулья - 38 шт.; моноблоки - 18 шт. Оборудованное место для слепых и слабовидящих студентов: 1 шт (компьютер, звуковые колонки, планшетный сканер Canon Canon CanoScan LiDE, принтер для печати рельефно-точечным шрифтом Брайля "Index Everest- D V5", Шумопоглощающий шкаф Acoustic Hood Everest v4/v5, брайлевский дисплей Focus-40 Blue). Windows, Microsoft Office	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д.2, корп. 1 144	
Аудитории - помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования			
Для всех дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Учебное мультимедийное оборудование, химическая посуда, химические реактивы.	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 4а 210	
	Учебное мультимедийное оборудование, химическая посуда, химические реактивы.	127550, г. Москва, аллея Лиственничная, д. 4а 223	

**Сведения о работниках из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы высшего образования – программы бакалавриата 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия»»**

№ п/п	Ф.И.О. специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего штатного совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Период работы в организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник	Общий трудовой стаж работы в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник
1	2	3	4	5	6
2	Михайлова Кермен Владимировна	Группа компаний X5 Retail Group АО «Торговый дом Перекресток»	Менеджер по качеству	с 21.09. 2011 по настоящее время	9



**Календарный план воспитательной работы**  
**Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»**  
**направленность программы «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия»»**

Курсы: 1,2,3,4

№/№	Направление (-я) воспитательной работы	Наименование мероприятия	Сроки проведения	Организаторы (исполнители)	Внешние соисполнители/участники (при наличии)	Цель и краткое описание Мероприятия.	Формат проведения Участники (по плану)	Информация о исполнении (результат) ссылка
1	<b>Учебно-воспитательная работа</b>							
1.1	Учебно-воспитательная работа	Встречи декана, зам. декана по воспитательной работе, заведующей кафедрой, кураторов, студенческого актива института с первокурсниками.	август, сентябрь	кафедра		Знакомство и заполнение анкет со студентами I курса с целью определения мотивации к научно-исследовательской, творческо-технической и интеллектуальной деятельности	Беседы со студентами I курса, экскурсии по аудиториям и лабораториям кафедры, презентации мероприятий, проводимых Университетом и институтом	
1.2	Учебно-воспитательная работа	Торжественное проведение «Дня знаний» и «Посвящение в студенты	01 сентября	Ректорат, СОУ, Профком студентов, УВР и МП, Центр творчества, дирекция института	Выпускники, родители первокурсников.	Воспитание студенческой молодежи в духе высокой нравственности и уважения к закону.	Участие в торжественном мероприятии	
1.3	Учебно-воспитательная работа	Большой академический квест (БАК) для первокурсников.	сентябрь	СОУ, Профком студентов, УВР и МП, дирекция института, актив факультета.		Соревновательная игра, цель которой познакомить новоиспеченных тимирязевцев с историей, территорией и студенческой жизнью вуза.	Участие в квесте	
1.4	Учебно-воспитательная работа	Лагерь молодёжного актива	сентябрь	СОУ, Профком студентов, ССК «Тимирязевские Зубры», УВР и МП, Центр творчества, дирекция института, актив института.		программа направлена на сплочение студенчества, развитие личностных качеств студентов, обучение их навыкам эффективной командной работы и выявление новых лидеров.	Участие: командные игры, квиз, нетворкинг-сессия, флешмоб и шоу талантов.	
1.5	Учебно-воспитательная работа	Агропромышленная выставка «Золотая осень»	октябрь	Зав. кафедрой, ППС, кураторы		Цель подготовка профессионально грамотного, компетентного ответственного специалиста, формирование у него личностных качеств для эффективной профессиональной деятельности.	Посещение выставки	
	Учебно	26-я международная выставка	октябрь	Зав. кафедрой,		Цель подготовка профессионально	Посещение выставки	

	- воспитательная работа	оборудования, технологий, сырья и ингредиентов для пищевой и перерабатывающей промышленности «Агропродмаш-2021»		ППС, кураторы		грамотного, компетентного ответственного специалиста, формирование у него личностных качеств для эффективной профессиональной деятельности.		
1.6	Учебно-воспитательная работа	Фестиваль «Золотая осень в Тимирязевке»	октябрь-ноябрь	Центр творчества, зам. директора по воспит. работе, актив института.		ориентация студентов на духовные ценности и нравственное воспитание.	Участие студентов первого курса под руководством старшекурсников в ежегодном фестивале студенческого творчества	
1.7	Учебно-воспитательная работа	«Мисс и Мистер Тимирязевки»	декабрь	СОУ, Профком студентов, Центр творчества, УВР и МП, дирекция института.		повышение интеллектуального уровня и воспитание студенческой молодежи в духе высокой нравственности.	Участие в конкурсе красоты и таланта «Мистер Тимирязевка»	
1.8	Учебно-воспитательная работа	Бал лучших студентов	декабрь	СОУ, Профком студентов, Центр творчества, УВР и МП, дирекция института.		воспитание студенческой молодежи в духе высокой нравственности	Участие лучших студентов кафедры в ежегодном традиционном мероприятии «Бал 100 лучших студентов» за достижения в учёбе, науке, культурной и спортивной деятельности	
1.9		Фестиваль студенческого творчества «Весна в Тимирязевке»	апрель	СОУ, Профком студентов, Центр творчества, УВР и МП, дирекция института, кураторы кафедры.		ориентация студентов на культурно-творческое развитие	Участие в фестивале	
2	<b>Гражданское и патриотическое воспитание студентов.</b>							
2.1	Гражданское и патриотическое воспитание студентов	Мероприятия, посвященные «Дню Победы»: <ul style="list-style-type: none"> <li>- помощь ветеранам Великой отечественной войны;</li> <li>коллективный просмотр фильмов о ВОВ;</li> <li>- выпуск тематических стенных газет на факультетах;</li> <li>- чествование участников и ветеранов ВОВ;</li> <li>-литературная выставка книг, посвященная участникам и героям Вов.</li> </ul> Участие студентов Университета во Всероссийской акции «Георгиевская ленточка».	апрель-май	Совет ветеранов Университета, УВРиМП, заместитель директора по воспитательной работе, кураторы кафедры.		Воспитание и развитие у студентов гражданской ответственности, уважения к правам и свободам человека, нравственных ценностей, любви к Родине, патриотическому и национальному сознанию.	Участие в мероприятиях	
2.2	Гражданское и патриотическое воспитание	Участие в Первомайской демонстрации.	май	Совет ветеранов, УВРиМП, заместитель директора по воспитательной		Воспитание и развитие у студентов гражданской ответственности, уважения к правам и свободам человека, нравственных ценностей, любви к Родине, патриотическому и национальному	Участие в демонстрации	

	ние студент ов			работе, кураторы кафедры		сознанию		
2.3	Гражданское и патриотическое воспитание студент ов	Поздравления ветеранов войны, тружеников тыла, а так же семей ветеранов, которые не смогут принять участие в проводимых торжествах, посвященных Дню Победы.	май	Совет ветеранов Университета, УВРиМП, заместитель директора по воспитательной работе, кураторы кафедры		Воспитание и развитие у студентов гражданственности, уважения к правам и свободам человека, нравственных ценностей, любви к Родине, патриотическому и национальному сознанию	Встречи с ветеранами	
2.4	Гражданское и патриотическое воспитание студент ов	Торжественный митинг в Историческом парке в ознаменование годовщины Победы в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов с концертной программой	май	Совет ветеранов Университета, УВРиМП, заместитель директора по воспитательной работе, кураторы кафедры		Воспитание и развитие у студентов гражданственности, уважения к правам и свободам человека, нравственных ценностей, любви к Родине, патриотическому и национальному сознанию	Участие в митинге	
2.5	Гражданское и патриотическое воспитание студент ов	Участие в акции народного шествия «Бессмертный полк» Тимирязевской Академии	май	Совет ветеранов Университета, УВРиМП, заместитель директора по воспитательной работе, кураторы кафедры		Воспитание и развитие у студентов гражданственности, уважения к правам и свободам человека, нравственных ценностей, любви к Родине, патриотическому и национальному сознанию	Участие в акции	
2.6	Гражданское и патриотическое воспитание студент ов	Участие в общегородских мероприятиях, посвященных «Дню России».	10 июня - 12 июня	УВРиМП, заместитель директора по воспитательной работе, кураторы.		Воспитание и развитие у студентов гражданственности, уважения к правам и свободам человека, нравственных ценностей, любви к Родине.	Участие в мероприятиях	
2.7	Гражданское и патриотическое воспитание студент ов	Участие студентов во Всероссийской акции «День народного единства».	04 ноября	УВРиМП, заместитель директора по воспитательной работе, кураторы.		Воспитание и развитие у студентов гражданственности, уважения к правам и свободам человека, нравственных ценностей, любви к Родине.	Участие в акции	
2.8	Гражданское и патриотическое воспитание студент	Организация экскурсий для студентов всех курсов в целях ознакомления с историей Университета, его традициями, выдающимися учеными.	В течение года.	УВРиМП, заместитель директора по воспитательной работе, кураторы, ЦНБ, музеи ВУЗа.		Воспитание и развитие у студентов гражданственности, уважения к правам и свободам человека, нравственных ценностей, любви к Родине	Участие в экскурсиях	

	ов							
3	<b>Духовно-нравственное воспитание.</b>							
3.1	Духовно-нравственное воспитание	Проведение кураторских часов, направленных на формирование духовно-нравственных и семейных ценностей, этических норм поведения студентов Университета.	В течение года	Заместитель директора по воспитательной работе, кураторы.		Формирование и развитие системы духовно-нравственных знаний и ценностей.	Организация и проведение кураторских часов.	
3.2	Духовно-нравственное воспитание	Беседы о духовно-нравственном мировоззрении.	В течение года.	УВРиМП, заместитель директора по воспитательной работе, кураторы.		Ориентация студентов на духовные ценности и нравственное поведение.	Организация и проведение мероприятий.	
4	<b>Трудовое воспитание студентов</b>							
4.1	Трудовое воспитание студентов	Участие в студенческих субботниках на территории Университета.	Весна, осень	УВРиМП, ОСОУ, кураторы.			Участие в субботниках	
5	<b>Здоровье сберегающая среда, воспитание здорового образа жизни.</b>							
5.1	Здоровье сберегающая среда, воспитание здорового образа жизни	Лекции по профилактике и запрещению курения, употребления алкогольных и слабоалкогольных напитков, пива, наркотических и психотропных веществ, их аналогов и других одурманивающих.	В течение года	УВРиМП, заместитель директора по воспитательной работе, кураторы.		Пропаганда здорового образа жизни, профилактика и борьба с курением, наркозависимостью, и другими «дурными» привычками.	Посещение лекций	
5.2	Здоровье сберегающая среда, воспитание здорового образа жизни	Проведение кураторских часов по профилактике саморазрушающего поведения и ВИЧ-инфекции среди молодежи.	В течение года	УВРиМП, заместитель директора по воспитательной работе, кураторы.		Пропаганда здорового образа жизни, профилактика и борьба с курением, наркозависимостью, и другими «дурными» привычками.	Организация и проведение. Беседа с врачами психотерапевтами и гинекологами	
5.3	Здоровье	Обеспечение соблюдения Правил	сентябрь	УВРиМП, заместитель			Организация и проведение бесед со студентами.	

	сберегающая среда, воспитание здорового образа жизни	внутреннего распорядка обучающихся, предусматривающих недопущение и пресечение любых проявлений терроризма и экстремизма в учебном заведении.		директора по воспитательной работе, кураторы.				
5.4	Здоровье сберегающая среда, воспитание здорового образа жизни	Организация правильного рационального питания студентов	В течение года	УВРиМП, заместитель директора по воспитательной работе, кураторы.		Пропаганда здорового образа жизни.	Организация и проведение бесед со студентами.	
6	<b>Обеспечение социальной поддержки и защиты студентов, организация психологической поддержки и консультационной помощи.</b>							
6.1	Обеспечение социальной поддержки и защиты студентов, организация психологической поддержки и консультационной помощи	Формирование базы данных о студентах из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, детей инвалидов, студентов из малообеспеченных семей.	сентябрь - ноябрь.	УВРиМП, заместитель директора по воспитательной работе, кураторы групп		поддержка в обеспечении социально-психологических условий, благоприятных для личностного развития в течение всего срока обучения.	Проведение бесед со студентами	
6.2	Обеспечение социальной поддержки и защиты студентов,	Психологическая диагностика уровня аддитивного поведения (интернет-зависимость, гемблинг, РПП расстройства пищевого поведения), и других; уровня нейротизма.	ноябрь	Кураторы. Психологическая служба		поддержка в обеспечении социально-психологических условий, благоприятных для личностного развития в течение всего срока обучения, содействие сохранению психологического здоровья, создание благоприятного психологического климата в коллективе.	Проведение бесед со студентами	

	организация психологической поддержки и консультационной помощи							
6.3	Обеспечение социальной поддержки и защиты студентов, организация психологической поддержки и консультационной помощи	Выявление студентов, находящихся в трудной жизненной ситуации и обеспечение эффективной социализации данных студентов.	В течение года	УВРиМП, заместитель директора по воспитательной работе, кураторы.		поддержка в обеспечении социально-психологических условий, благоприятных для личностного развития в течение всего срока обучения.	Консультации, беседы со студентами	
6.4	Обеспечение социальной поддержки и защиты студентов, организация психологической поддержки и консультационной помощи	Моральное и материальное поощрение студентов за особые успехи в учебной, научной и внеучебной общественной, творческой и спортивной деятельности	В течение года	УВРиМП, деканы, заместители деканов по воспитательной работе, кураторы.		поддержка в обеспечении социально-психологических условий, благоприятных для личностного развития в течение всего срока обучения.	Повышенные стипендии, грамоты, именные стипендии.	

	помощи							
7	<b>Работа со студентами, проживающими в общежитиях</b>							
7.1	Работа со студентами, проживающими в общежитиях	Ознакомление студентов с правилами проживания, техникой безопасности и правилами пожарной безопасности.	В течение года	Заместитель декана по воспитательной работе, кураторы				Проведение беседы, посещение общежития.
7.2	Работа со студентами, проживающими в общежитиях	Санитарные проверки комнат в общежитиях	В течение года, ежемесячно.	заместитель директора по воспитательной работе, кураторы, студбытсовет				Посещение общежитий.