



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебно-методической и
воспитательной работе РГАУ-МСХА
имени К.А. Тимирязева


« 20 » 08 2020 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность
Технология молочных и мясных продуктов

Уровень бакалавриата

Для ФГОС ВО 3+

Квалификация - бакалавр

Год начала подготовки 2020

Москва 2020

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ ОПОП ВО

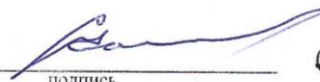
СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления


подпись

А.Р. Магвеев

Начальник методического отдела УМУ


подпись

А.Р. Магвеев

И.о. декана факультета


подпись

(Р.В. Сычев)

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

ОДОБРЕНА:

Учёным советом технологического факультета, протокол № 1 от «20» 08 2020 г.

Учёный секретарь совета




(Н.А. Пискунова)

Учебно-методической комиссией технологического факультета,

протокол № 8 от «30» 06 2020 г.

Председатель УМК



(Н.И. Дунченко)

РАЗРАБОТАНА:

Заведующий выпускающей кафедрой,

протокол № 12 от «09» 06 2020 г.



(А.С. Шувариков)

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	2
1.1 Понятие основной профессиональной образовательной программы высшего образования	2
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП бакалавриата.....	2
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ.....	3
2.1 Общая характеристика ОПОП ВО	3
2.1.1 Цель и задачи ОПОП ВО	3
2.1.2 Направленность ОПОП ВО	4
2.1.3 Сроки освоения ОПОП ВО.....	4
2.1.4 Квалификация, присваиваемая выпускнику	4
2.1.5 Трудоёмкость ОПОП ВО	4
2.2 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП ВО	6
2.3 Основные пользователи ОПОП ВО и стратегические партнеры образовательной программы (работодатели).....	6
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	7
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника.....	7
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	8
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника	8
2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника	8
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА	10
5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО	22
5.1 Годовой календарный учебный график	22
5.2 Учебный план	22
5.3 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)	22
5.4 Программы практик	23
5.5 Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации.....	24
5.5 Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации.....	25
5.6 Оценочные материалы по дисциплинам (модулям), практикам, итоговой (государственной итоговой) аттестации	25
5.7 Методические материалы по дисциплинам (модулям), практикам, итоговой (государственной итоговой) аттестации	26
6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА.....	27
6.1 Кадровое обеспечение.....	27
6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение	28
6.3 Материально-техническое обеспечение ОПОП ВО.....	30
7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА	31
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	34
9. РЕЗУЛЬТАТЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ.....	35

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Понятие основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Основная профессиональная образовательная программа (далее – ОПОП) бакалавриата, реализуемая федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования ВО «Российским государственным аграрным университетом – МСХА имени К.А. Тимирязева» (далее – университет) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), направленность Технологии молочных и мясных продуктов, 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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата).

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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата)

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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» марта 2015 года, № 199, зарегистрированного в Минюсте РФ «01» апреля 2015 года, № 36667.

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

- 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 продуктов питания животного происхождения посредством формирования общекультурных, общепрофессиональных, профессионально-специализированных и профессиональных компетенций, в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, 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 в области технологии продуктов питания животного происхождения, а также для успешного продолжения профессионального образования в магистратуре.

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;

- обеспечение проведения технологических процессов и выпуска продукции в соответствии с санитарными и ветеринарными нормами и правилами;

- разработка новых рецептур и новых видов продукции из сырья животного происхождения;

- обеспечение выпуска продукции высокого качества;

- разработка норм выработки, технологических нормативов на расход

материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбор технологического оборудования предприятий;

– разработка технических заданий на проектирование и изготовление нестандартного оборудования и средств технологического оснащения предприятий;

– исследование причин брака в производстве и разработка предложений по его предупреждению и устранению;

- выбор систем обеспечения экологической и биологической безопасности производства

Структура образовательной программы предусматривает: базовую часть и вариативную (профильную) часть, устанавливаемую образовательной организацией.

Вариативная (профильная) часть дает возможность расширения и (или) углубления знаний, умений, навыков и компетенций, определяемых содержанием базовых 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 определяется дисциплинами вариативной части программы бакалавриата, с помощью которых формируются профессиональные компетенции.

Данная ОПОП ВО реализуется по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения:

Направленность:

- «Технология молочных и мясных продуктов»

2.1.3 Сроки освоения ОПОП ВО

4 года (по очной форме обучения).

2.1.4 Квалификация, присваиваемая выпускнику

При успешном освоении ОПОП ВО выпускнику присваивается квалификация бакалавр по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

2.1.5 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.

1.3.4 Структура ОПОП ВО

Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы, и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 «Практики», который в полном объеме относится к вариативной части программы.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утверждаемом Министерством образования и науки Российской Федерации.

Дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы, являются обязательными для освоения обучающимся вне зависимости от направленности программы, которую он осваивает.

Набор дисциплин (модулей), относящихся к базовой части программы определен в объеме, установленном ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

Дисциплины по философии, истории, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности реализуются в рамках базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в рамках: базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы в объеме не менее 72 академических часов (2 зачетные единицы) в очной форме обучения; элективных дисциплин (модулей) в объеме не менее 328 академических часов. Указанные академические часы являются обязательными для освоения и в зачетные единицы не переводятся.

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».

Дисциплины (модули), относящиеся к вариативной части программы, и практики определяют направленность программы. Набор дисциплин (модулей), относящихся к вариативной части программы, и практик организация определен в объеме, установленном ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. После выбора обучающимся программы, набор соответствующих дисциплин (модулей) и практик становится обязательным для освоения обучающимся.

При разработке программы обучающимся обеспечивается возможность освоения дисциплин (модулей) по выбору, в том числе специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья, в объеме не

менее 30 процентов вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» и составляет 51,6 процентов.

Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 «Дисциплины (модули)», составляет 40,8 процент от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока (что соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения – не более 50 процентов).

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

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги и др. 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 / специалиста абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании / высшем 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;
- организации, обеспечивающие разработку примерных ОПОП по поручению уполномоченного федерального органа исполнительной власти;
- 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. Горбатова В.М. РАН
 - ФГАНУ ВНИМИ
 - ФГБУН ФИЦ питания и биотехнологии
 - ООО «Микояновский мясокомбинат»
 - ООО «Лакталис Истра»
 - Мясоперерабатывающий завод «Мясницкий ряд»
 - АО "Черкизовский мясоперерабатывающий завод"

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения включает: участие в организации и проведении технологических процессов; проведение входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов; участие в разработке технической документации, осуществление контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил; осуществление контроля за соблюдением экологической чистоты производственных процессов; участие в разработке новых видов продукции и технологий в области здорового питания населения на основе научных исследований; участие в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта; переработку и хранение продовольственного сырья животного происхождения на пищевых предприятиях; эксплуатацию технологического оборудования пищевых предприятий; разработку рецептур, технологий и нормативной документации производства новых продуктов питания; организацию производства и обслуживания на пищевых предприятиях.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения являются пищевые предприятия, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и гидробионты, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки; технологическое оборудование; приборы; нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила; международные стандарты; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов; базы данных технологического, технического характера; данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Основными видами профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, являются:

- производственно-технологической;
- организационно-управленческой;
- научно-исследовательской;

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения в соответствии с вышеуказанными видами профессиональной деятельности, подготовлен к решению следующих профессиональных задач:

производственно-технологическая деятельность:

- участие в разработке и осуществлении технологических процессов;
- участие в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции;
- выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции;
- организация метрологического обеспечения технологических процессов, использование типовых методов контроля качества выпускаемой продукции;
- организация рабочих мест, их техническое оснащение, подбор и размещение технологического оборудования;
- оформление документов для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий;
- участие в работах по внедрению новых видов сырья, современных технологий и производств продуктов питания, нового технологического оборудования;
- контроль за соблюдением технологической дисциплины;
- подбор и размещение технологического оборудования;

- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия;

- оценка инновационного потенциала новой продукции;

- подготовка документации по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках;

- контроль за соблюдением экологической безопасности производства;

организационно-управленческая деятельность:

- составление технической документации (графиков работ, инструкций, планов, смет, заявок на материалы, оборудование), а также установленной отчетности по утвержденным формам;

- выполнение работ по стандартизации и подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов;

- подготовка исходных данных для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических решений;

- подготовка документации для создания системы менеджмента качества предприятий;

- проведение организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков;

- разработка оперативных планов работы первичных производственных подразделений

- организация работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья животного происхождения;

- управление работой коллективов исполнителей и обеспечение безопасности труда;

- участие в разработке оперативных планов работы производственных коллективов;

- мотивация сотрудников производства;

- организация профессионального обучения и аттестации сотрудников производства;

научно-исследовательская деятельность:

- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

- постановка и выполнение экспериментов по заданной методике и анализ результатов;

- проведение измерений и наблюдений, составление описания проводимых исследований, - подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;

- составление отчета по выполненному заданию, участие во внедрении результатов исследований и разработок;

проектная деятельность:

- формирование целей проекта (программы), решение задач, критериев и показателей достижения целей, построение структуры их взаимосвязей;

- выявление приоритетов решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности;

- разработка обобщенных вариантов решения проблемы, анализ этих вариантов, прогнозирование последствий, нахождение компромиссных решений в условиях многокритериальности и неопределенности, планирование реализации проекта;

- выполнение работ в области научно-технической деятельности по проектированию;

- разработка порядка выполнения работ, планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, расчет производственных мощностей и загрузки оборудования;

- участие в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), расчет нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).

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 подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения у выпускника формируются следующие компетенции: общекультурные, общепрофессиональные, профессионально-специализированные и профессиональные компетенции (табл. 1).

Таблица 1

Компетенции выпускника в соответствии с ФГОС ВО 3+

Индекс компетенции	Содержание компетенции	Шифр и наименование дисциплин, практик, ГИА
Общекультурные компетенции		
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Б1.Б.02 - Философия Б1.В.ДВ.01.01 - Политология Б1.В.ДВ.01.02 - Социология Б3.Б.01(Г) - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Б1.Б.01 - История Б3.Б.01(Г) - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	Б1.Б.05 - Экономика и управление производством Б1.В.04 - Маркетинг Б1.В.ДВ.02.01 - Теория конъюнктуры агропродовольственного рынка Б1.В.ДВ.02.02 - Теория фирмы Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	Б1.Б.04 - Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности Б1.В.01 - Правоведение Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Б1.Б.03 - Иностранный язык Б1.В.02 - Психология и педагогика Б1.В.05 - Русский язык и культура речи Б1.В.26 - Психология общения Б3.Б.01(Г) - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Б1.Б.22 - Физическая культура и спорт Б1.В.02 - Психология и педагогика Б1.В.05 - Русский язык и культура речи Б1.В.26 - Психология общения Б1.В.ДВ.01.01 - Политология Б1.В.ДВ.01.02 - Социология Б1.В.ДВ.14.01 - Базовая физическая культура Б1.В.ДВ.14.02 - Базовые виды спорта Б3.Б.01(Г) - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	Б1.Б.01 - История Б1.Б.02 - Философия Б1.Б.03 - Иностранный язык Б1.Б.06 - Математика Б1.Б.10 - Биология Б1.Б.22 - Физическая культура и спорт Б1.В.02 - Психология и педагогика Б1.В.05 - Русский язык и культура речи Б1.В.11 - Экология Б1.В.ДВ.01.01 - Политология Б1.В.ДВ.01.02 - Социология Б1.В.ДВ.14.01 - Базовая физическая культура Б1.В.ДВ.14.02 - Базовые виды спорта Б3.Б.01(Г) - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Б1.Б.22 - Физическая культура и спорт Б1.В.ДВ.14.01 - Базовая физическая культура Б1.В.ДВ.14.02 - Базовые виды спорта Б3.Б.01(Г) - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ОК-9	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Б1.Б.21 - Безопасность жизнедеятельности Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
Общепрофессиональные компетенции		
ОПК-1	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	Б1.Б.08 - Информатика и основы информационных технологий Б1.В.13 - Инженерная и компьютерная графика Б2.В.01(У) - Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 1 Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Б1.Б.12 - Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных Б1.Б.17 - Теплоэнергоснабжение предприятий Б1.Б.17.01 - Тепло- и хладотехника Б1.Б.20 - Автоматизированные системы управления Б1.В.10 - Биотехнология переработки сельскохозяйственной продукции

		<p>Б1.В.18 - Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях</p> <p>Б1.В.25 - Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий</p> <p>Б1.В.ДВ.03.01 - Физико-химические основы производства мясных и рыбных продуктов</p> <p>Б1.В.ДВ.03.02 - Физико-химические основы производства молочных продуктов</p> <p>Б1.В.ДВ.12.01 - Товароведение молока и молочных продуктов</p> <p>Б1.В.ДВ.12.02 - Товароведение мяса и мясных продуктов</p> <p>Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	<p>Б1.Б.13 - Общая микробиология и общая санитарная микробиология</p> <p>Б1.Б.15 - Биологическая безопасность пищевых систем</p> <p>Б1.В.08 - Биохимия молока и мяса</p> <p>Б1.В.09 - Физиология питания</p> <p>Б1.В.16 - Технохимический контроль продукции животноводства</p> <p>Б1.В.19 - Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства</p> <p>Б2.В.03(П) - Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)</p> <p>Б2.В.05(П) - Преддипломная практика</p> <p>Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	<p>Б1.Б.17 - Теплоэнергоснабжение предприятий</p> <p>Б1.Б.17.02 - Электротехника и электроника</p> <p>Б1.Б.19 - Процессы и аппараты перерабатывающих производств</p> <p>Б1.Б.19.01 - Процессы и аппараты перерабатывающих производств</p> <p>Б1.Б.19.02 - Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли</p> <p>Б1.Б.20 - Автоматизированные системы управления</p> <p>Б1.Б.21 - Безопасность жизнедеятельности</p> <p>Б1.В.14 - Прикладная механика</p> <p>Б1.В.23 - Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>Б1.В.25 - Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий</p> <p>Б1.В.ДВ.03.01 - Физико-химические основы производства мясных и рыбных продуктов</p> <p>Б1.В.ДВ.03.02 - Физико-химические основы производства молочных продуктов</p> <p>Б2.В.02(У) - Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2</p> <p>Б2.В.03(П) - Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)</p> <p>Б2.В.05(П) - Преддипломная практика</p> <p>Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
Профессиональные компетенции		
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	<p>Б1.Б.04 - Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности</p> <p>Б1.Б.13 - Общая микробиология и общая санитарная микробиология</p> <p>Б1.Б.14 - Метрология и стандартизация</p> <p>Б1.Б.15 - Биологическая безопасность пищевых систем</p> <p>Б1.В.09 - Физиология питания</p> <p>Б1.В.10 - Биотехнология переработки сельскохозяйственной</p>

		<p>продукции</p> <p>Б1.В.12 - Начертательная геометрия</p> <p>Б1.В.13 - Инженерная и компьютерная графика</p> <p>Б1.В.14 - Прикладная механика</p> <p>Б1.В.15 - Молоковедение</p> <p>Б1.В.16 - Технохимический контроль продукции животноводства</p> <p>Б1.В.18 - Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях</p> <p>Б1.В.19 - Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства</p> <p>Б1.В.20 - Технология мяса и мясных продуктов</p> <p>Б1.В.21 - Производство продукции животноводства</p> <p>Б1.В.22 - Технология молочных продуктов</p> <p>Б1.В.ДВ.03.01 - Физико-химические основы производства мясных и рыбных продуктов</p> <p>Б1.В.ДВ.03.02 - Физико-химические основы производства молочных продуктов</p> <p>Б1.В.ДВ.04.01 - Управление качеством продуктов питания животного происхождения</p> <p>Б1.В.ДВ.04.02 - Новые методы анализа и контроля качества продуктов питания и сырья для их производства</p> <p>Б1.В.ДВ.07.01 - Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения</p> <p>Б1.В.ДВ.07.02 - Технология производства мясных и рыбных продуктов функционального назначения</p> <p>Б1.В.ДВ.08.01 - Переработка вторичного молочного сырья</p> <p>Б1.В.ДВ.08.02 - Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности</p> <p>Б1.В.ДВ.09.01 - Инновационные технологии переработки молока</p> <p>Б1.В.ДВ.09.02 - Инновационные технологии переработки мяса и рыбы</p> <p>Б1.В.ДВ.10.01 - Пищевые добавки и ингредиенты в молочной промышленности</p> <p>Б1.В.ДВ.10.02 - Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности</p> <p>Б1.В.ДВ.11.01 - Основы моделирования рецептур молочных продуктов</p> <p>Б1.В.ДВ.11.02 - Основы моделирования рецептур мясных и рыбных продуктов</p> <p>Б1.В.ДВ.12.01 - Товароведение молока и молочных продуктов</p> <p>Б1.В.ДВ.12.02 - Товароведение мяса и мясных продуктов</p> <p>Б2.В.03(П) - Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)</p> <p>Б3.Б.01(Г) - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</p> <p>Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	<p>Б1.Б.17 - Теплоэнергоснабжение предприятий</p> <p>Б1.Б.17.01 - Тепло- и хладотехника</p> <p>Б1.Б.17.02 - Электротехника и электроника</p> <p>Б1.Б.21 - Безопасность жизнедеятельности</p> <p>Б2.В.03(П) - Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)</p> <p>Б3.Б.01(Г) - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</p>
ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	<p>Б1.Б.17 - Теплоэнергоснабжение предприятий</p> <p>Б1.Б.17.01 - Тепло- и хладотехника</p> <p>Б1.Б.19 - Процессы и аппараты перерабатывающих производств</p> <p>Б1.Б.19.01 - Процессы и аппараты перерабатывающих произ-</p>

		<p>водств</p> <p>Б1.Б.19.02 - Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли</p> <p>Б1.В.05 - Русский язык и культура речи</p> <p>Б1.В.25 - Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий</p> <p>Б1.В.ДВ.13.01 - Методика выполнения экспериментальных исследований</p> <p>Б1.В.ДВ.13.02 - Статистическая обработка результатов исследований</p> <p>Б2.В.02(У) - Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2</p> <p>Б2.В.04(П) - Научно-исследовательская работа</p> <p>Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
ПК-4	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	<p>Б1.Б.07 - Физика</p> <p>Б1.Б.09 - Органическая химия</p> <p>Б1.Б.11 - Биохимия</p> <p>Б1.Б.14 - Метрология и стандартизация</p> <p>Б1.Б.18 - Реология</p> <p>Б1.В.06 - Методы и средства измерений</p> <p>Б1.В.08 - Биохимия молока и мяса</p> <p>Б1.В.19 - Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства</p> <p>Б1.В.ДВ.13.01 - Методика выполнения экспериментальных исследований</p> <p>Б1.В.ДВ.13.02 - Статистическая обработка результатов исследований</p> <p>Б2.В.04(П) - Научно-исследовательская работа</p> <p>Б2.В.05(П) - Преддипломная практика</p> <p>Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	<p>Б1.Б.13 - Общая микробиология и общая санитарная микробиология</p> <p>Б1.Б.14 - Метрология и стандартизация</p> <p>Б1.Б.15 - Биологическая безопасность пищевых систем</p> <p>Б1.Б.18 - Реология</p> <p>Б1.В.08 - Биохимия молока и мяса</p> <p>Б1.В.16 - Технохимический контроль продукции животноводства</p> <p>Б1.В.ДВ.04.01 - Управление качеством продуктов питания животного происхождения</p> <p>Б1.В.ДВ.04.02 - Новые методы анализа и контроля качества продуктов питания и сырья для их производства</p> <p>Б1.В.ДВ.08.01 - Переработка вторичного молочного сырья</p> <p>Б1.В.ДВ.12.01 - Товароведение молока и молочных продуктов</p> <p>Б1.В.ДВ.12.02 - Товароведение мяса и мясных продуктов</p> <p>Б2.В.03(П) - Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)</p> <p>Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	<p>Б1.Б.18 - Реология</p> <p>Б1.Б.20 - Автоматизированные системы управления</p> <p>Б1.В.18 - Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях</p> <p>Б1.В.20 - Технология мяса и мясных продуктов</p> <p>Б1.В.21 - Производство продукции животноводства</p> <p>Б1.В.22 - Технология молочных продуктов</p> <p>Б1.В.ДВ.04.01 - Управление качеством продуктов питания животного происхождения</p> <p>Б1.В.ДВ.04.02 - Новые методы анализа и контроля качества продуктов питания и сырья для их производства</p>

		<p>Б1.В.ДВ.05.01 - Биоконверсия продукции животноводства</p> <p>Б1.В.ДВ.05.02 - Ресурсосберегающие технологии в молочной и мясной промышленности</p> <p>Б1.В.ДВ.06.01 - Инновационное развитие техники пищевых технологий</p> <p>Б1.В.ДВ.06.02 - Организация технологического потока</p> <p>Б1.В.ДВ.10.01 - Пищевые добавки и ингредиенты в молочной промышленности</p> <p>Б1.В.ДВ.10.02 - Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности</p> <p>Б2.В.03(П) - Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)</p> <p>Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
ПК-7	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	<p>Б1.Б.16 - Общая технология отрасли</p> <p>Б1.В.09 - Физиология питания</p> <p>Б1.В.10 - Биотехнология переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Б1.В.15 - Молоковедение</p> <p>Б1.В.20 - Технология мяса и мясных продуктов</p> <p>Б1.В.22 - Технология молочных продуктов</p> <p>Б1.В.ДВ.07.01 - Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения</p> <p>Б1.В.ДВ.07.02 - Технология производства мясных и рыбных продуктов функционального назначения</p> <p>Б1.В.ДВ.08.01 - Переработка вторичного молочного сырья</p> <p>Б1.В.ДВ.08.02 - Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности</p> <p>Б1.В.ДВ.09.01 - Инновационные технологии переработки молока</p> <p>Б1.В.ДВ.09.02 - Инновационные технологии переработки мяса и рыбы</p> <p>Б1.В.ДВ.10.01 - Пищевые добавки и ингредиенты в молочной промышленности</p> <p>Б1.В.ДВ.10.02 - Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности</p> <p>Б1.В.ДВ.11.01 - Основы моделирования рецептур молочных продуктов</p> <p>Б1.В.ДВ.11.02 - Основы моделирования рецептур мясных и рыбных продуктов</p> <p>Б2.В.03(П) - Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)</p> <p>Б3.Б.01(Г) - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</p> <p>Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p> <p>ФТД.В.01 - Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных</p> <p>ФТД.В.02 - Переработка мяса диких животных</p>
ПК-8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	<p>Б1.Б.04 - Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности</p> <p>Б1.Б.14 - Метрология и стандартизация</p> <p>Б1.В.01 - Правоведение</p> <p>Б1.В.19 - Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства</p> <p>Б1.В.24 - Системы качества</p> <p>Б2.В.03(П) - Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)</p> <p>Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>

ПК-9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Б1.Б.10 - Биология Б1.Б.13 - Общая микробиология и общая санитарная микробиология Б1.Б.15 - Биологическая безопасность пищевых систем Б1.В.09 - Физиология питания Б1.В.11 - Экология Б1.В.16 - Технохимический контроль продукции животноводства Б1.В.21 - Производство продукции животноводства Б1.В.ДВ.04.01 - Управление качеством продуктов питания животного происхождения Б1.В.ДВ.04.02 - Новые методы анализа и контроля качества продуктов питания и сырья для их производства Б1.В.ДВ.05.01 - Биоконверсия продукции животноводства Б1.В.ДВ.05.02 - Ресурсосберегающие технологии в молочной и мясной промышленности Б1.В.ДВ.08.01 - Переработка вторичного молочного сырья Б2.В.03(П) - Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика) Б2.В.04(П) - Научно-исследовательская работа Б2.В.05(П) - Преддипломная практика Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-10	готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	Б1.Б.16 - Общая технология отрасли Б1.Б.17- Теплоэнергоснабжение предприятий Б1.Б.17.01 - Тепло- и хладотехника Б1.Б.17.02 - Электротехника и электроника Б1.Б.19 - Процессы и аппараты перерабатывающих производств Б1.Б.19.01 - Процессы и аппараты перерабатывающих производств Б1.Б.19.02 - Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли Б1.Б.20 - Автоматизированные системы управления Б1.В.06 - Методы и средства измерений Б1.В.23 - Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции Б1.В.ДВ.06.01 - Инновационное развитие техники пищевых технологий Б1.В.ДВ.06.02 - Организация технологического потока Б1.В.ДВ.12.01 - Товароведение молока и молочных продуктов Б1.В.ДВ.12.02 - Товароведение мяса и мясных продуктов Б2.В.02(У) - Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2 Б2.В.03(П) - Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика) Б2.В.05(П) - Преддипломная практика Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Б1.Б.05 - Экономика и управление производством Б1.Б.19 - Процессы и аппараты перерабатывающих производств Б1.Б.19.01 - Процессы и аппараты перерабатывающих производств Б1.Б.19.02 - Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли Б1.В.ДВ.05.01 - Биоконверсия продукции животноводства Б1.В.ДВ.05.02 - Ресурсосберегающие технологии в молочной и мясной промышленности Б1.В.ДВ.06.01 - Инновационное развитие техники пищевых технологий

		<p>Б1.В.ДВ.06.02 - Организация технологического потока</p> <p>Б1.В.ДВ.12.01 - Товароведение молока и молочных продуктов</p> <p>Б1.В.ДВ.12.02 - Товароведение мяса и мясных продуктов</p> <p>Б2.В.03(П) - Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)</p> <p>Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p> <p>ФТД.В.01 - Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных</p> <p>ФТД.В.02 - Переработка мяса диких животных</p>
ПК-12	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	<p>Б1.Б.17 - Теплоэнергоснабжение предприятий</p> <p>Б1.Б.17.01 - Тепло- и хладотехника</p> <p>Б2.В.03(П) - Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)</p> <p>Б2.В.05(П) - Преддипломная практика</p> <p>Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
ПК-13	владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	<p>Б1.Б.08 - Информатика и основы информационных технологий</p> <p>Б1.Б.20 - Автоматизированные системы управления</p> <p>Б1.В.13 - Инженерная и компьютерная графика</p> <p>Б2.В.01(У) - Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 1</p> <p>Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
ПК-14	готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	<p>Б1.Б.05 - Экономика и управление производством</p> <p>Б1.В.04 - Маркетинг</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01 - Теория конъюнктуры агропродовольственного рынка</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02 - Теория фирмы</p> <p>Б1.В.ДВ.04.01 - Управление качеством продуктов питания животного происхождения</p> <p>Б1.В.ДВ.04.02 - Новые методы анализа и контроля качества продуктов питания и сырья для их производства</p> <p>Б2.В.05(П) - Преддипломная практика</p> <p>Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
ПК-15	способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений	<p>Б1.Б.05 - Экономика и управление производством</p> <p>Б1.В.02 - Психология и педагогика</p> <p>Б1.В.03 - Менеджмент</p> <p>Б1.В.26 - Психология общения</p> <p>Б2.В.05(П) - Преддипломная практика</p> <p>Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
ПК-16	способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам	<p>Б1.Б.16 - Общая технология отрасли</p> <p>Б1.В.03 - Менеджмент</p> <p>Б1.В.15 - Молоковедение</p> <p>Б1.В.16 - Технохимический контроль продукции животноводства</p> <p>Б1.В.21 - Производство продукции животноводства</p> <p>Б1.В.23 - Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>Б1.В.24 - Системы качества</p> <p>Б1.В.ДВ.07.01 - Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения</p> <p>Б1.В.ДВ.07.02 - Технология производства мясных и рыбных продуктов функционального назначения</p> <p>Б1.В.ДВ.08.02 - Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности</p> <p>Б1.В.ДВ.09.01 - Инновационные технологии переработки молока</p>

		<p>Б1.В.ДВ.09.02 - Инновационные технологии переработки мяса и рыбы</p> <p>Б1.В.ДВ.11.01 - Основы моделирования рецептур молочных продуктов</p> <p>Б1.В.ДВ.11.02 - Основы моделирования рецептур мясных и рыбных продуктов</p> <p>Б2.В.03(П) - Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)</p> <p>Б3.Б.01(Г) - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</p>
ПК-17	готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	<p>Б1.Б.04 - Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности</p> <p>Б1.Б.14 - Метрология и стандартизация</p> <p>Б1.В.19 - Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства</p> <p>Б2.В.05(П) - Преддипломная практика</p> <p>Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
ПК-18	способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков	<p>Б1.Б.05 - Экономика и управление производством</p> <p>Б1.В.03 - Менеджмент</p> <p>Б2.В.03(П) - Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)</p> <p>Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
ПК-19	способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений	<p>Б1.Б.05 - Экономика и управление производством</p> <p>Б1.В.03 - Менеджмент</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01 - Теория конъюнктуры агропродовольственного рынка</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02 - Теория фирмы</p> <p>Б2.В.03(П) - Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)</p> <p>Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	<p>Б1.Б.16 - Общая технология отрасли</p> <p>Б1.Б.17 - Теплоэнергоснабжение предприятий</p> <p>Б1.Б.17.02 - Электротехника и электроника</p> <p>Б1.Б.19 - Процессы и аппараты перерабатывающих производств</p> <p>Б1.Б.19.01 - Процессы и аппараты перерабатывающих производств</p> <p>Б1.Б.19.02 - Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли</p> <p>Б1.В.10 - Биотехнология переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Б1.В.15 - Молоковедение</p> <p>Б1.В.20 - Технология мяса и мясных продуктов</p> <p>Б1.В.22 - Технология молочных продуктов</p> <p>Б1.В.23 - Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>Б1.В.ДВ.05.01 - Биоконверсия продукции животноводства</p> <p>Б1.В.ДВ.05.02 - Ресурсосберегающие технологии в молочной и мясной промышленности</p> <p>Б1.В.ДВ.07.01 - Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения</p> <p>Б1.В.ДВ.07.02 - Технология производства мясных и рыбных продуктов функционального назначения</p> <p>Б1.В.ДВ.08.02 - Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности</p> <p>Б1.В.ДВ.09.01 - Инновационные технологии переработки молока</p> <p>Б1.В.ДВ.09.02 - Инновационные технологии переработки мяса</p>

		<p>и рыбы</p> <p>Б1.В.ДВ.10.01 - Пищевые добавки и ингредиенты в молочной промышленности</p> <p>Б1.В.ДВ.10.02 - Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности</p> <p>Б1.В.ДВ.11.01 - Основы моделирования рецептур молочных продуктов</p> <p>Б1.В.ДВ.11.02 - Основы моделирования рецептур мясных и рыбных продуктов</p> <p>Б2.В.02(У) - Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2</p> <p>Б2.В.05(П) - Преддипломная практика</p> <p>Б3.Б.01(Г) - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</p> <p>Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p> <p>ФТД.В.01 - Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных</p> <p>ФТД.В.02 - Переработка мяса диких животных</p>
ПК-21	готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<p>Б1.Б.21 - Безопасность жизнедеятельности</p> <p>Б2.В.05(П) - Преддипломная практика</p> <p>Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
ПК-22	способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий	<p>Б1.Б.05 - Экономика и управление производством</p> <p>Б1.В.03 - Менеджмент</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01 - Теория конъюнктуры агропродовольственного рынка</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02 - Теория фирмы</p> <p>Б2.В.03(П) - Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)</p> <p>Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
ПК-23	владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга	<p>Б1.Б.05 - Экономика и управление производством</p> <p>Б1.В.04 - Маркетинг</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01 - Теория конъюнктуры агропродовольственного рынка</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02 - Теория фирмы</p> <p>Б2.В.05(П) - Преддипломная практика</p> <p>Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
ПК-24	способностью организовывать работу структурного подразделения	<p>Б1.Б.05 - Экономика и управление производством</p> <p>Б1.В.03 - Менеджмент</p> <p>Б1.В.24 - Системы качества</p> <p>Б2.В.03(П) - Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)</p> <p>Б3.Б.01(Г) - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</p>
ПК-25	готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	<p>Б1.Б.06 - Математика</p> <p>Б1.В.13 - Инженерная и компьютерная графика</p> <p>Б1.В.17 - Проектирование предприятий отрасли</p> <p>Б2.В.02(У) - Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2</p> <p>Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
ПК-26	способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	<p>Б1.Б.07 - Физика</p> <p>Б1.Б.09 - Органическая химия</p> <p>Б1.Б.11 - Биохимия</p> <p>Б1.В.07 - Химия неорганическая и аналитическая</p> <p>Б1.В.ДВ.13.01 - Методика выполнения экспериментальных</p>

		исследований Б1.В.ДВ.13.02 - Статистическая обработка результатов исследований Б2.В.04(П) - Научно-исследовательская работа Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-27	- способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	Б1.Б.07 - Физика Б1.Б.09 - Органическая химия Б1.Б.11 - Биохимия Б1.В.06 - Методы и средства измерений Б1.В.07 - Химия неорганическая и аналитическая Б1.В.ДВ.06.01 - Инновационное развитие техники пищевых технологий Б1.В.ДВ.06.02 - Организация технологического потока Б1.В.ДВ.08.01 - Переработка вторичного молочного сырья Б1.В.ДВ.13.01 - Методика выполнения экспериментальных исследований Б1.В.ДВ.13.02 - Статистическая обработка результатов исследований Б2.В.03(П) - Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика) Б2.В.04(П) - Научно-исследовательская работа Б2.В.05(П) - Преддипломная практика Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-28	способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	Б1.Б.04 - Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности Б1.В.01 - Правоведение Б2.В.05(П) - Преддипломная практика Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-29	способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности	Б1.Б.17 - Теплоэнергоснабжение предприятий Б1.Б.17.01 - Тепло- и хладотехника Б1.В.17 - Проектирование предприятий отрасли Б1.В.ДВ.01.01 - Политология Б1.В.ДВ.01.02 - Социология Б2.В.05(П) - Преддипломная практика Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-30	готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию	Б1.Б.19 - Процессы и аппараты перерабатывающих производств Б1.Б.19.01 - Процессы и аппараты перерабатывающих производств Б1.В.12 - Начертательная геометрия Б1.В.13 - Инженерная и компьютерная графика Б1.В.17 - Проектирование предприятий отрасли Б2.В.02(У) - Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2 Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-31	способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат	Б1.Б.05 - Экономика и управление производством Б1.Б.12 - Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных Б1.Б.16 - Общая технология отрасли Б1.В.14 - Прикладная механика Б1.В.15 - Молоковедение Б1.В.17 - Проектирование предприятий отрасли Б1.В.23 - Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции Б1.В.ДВ.10.01 - Пищевые добавки и ингредиенты в молочной промышленности

	(технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)	<p>Б1.В.ДВ.10.02 - Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности Б2.В.02(У) - Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2 Б2.В.03(П) - Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика) Б2.В.05(П) - Преддипломная практика Б3.Б.02(Г) - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
ПК –32*	<p>способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Б1.Б.06 - Математика Б1.Б.07 - Физика Б1.Б.09 - Органическая химия Б1.Б.11 - Биохимия Б1.Б.13 - Общая микробиология и общая санитарная микробиология Б1.В.07 - Химия неорганическая и аналитическая Б1.В.08 - Биохимия молока и мяса Б1.В.10 - Биотехнология переработки сельскохозяйственной продукции Б1.В.14 - Прикладная механика Б1.В.20 - Технология мяса и мясных продуктов Б1.В.22 - Технология молочных продуктов Б1.В.ДВ.03.01 - Физико-химические основы производства мясных и рыбных продуктов Б1.В.ДВ.03.02 - Физико-химические основы производства молочных продуктов Б1.В.ДВ.05.01 - Биоконверсия продукции животноводства Б1.В.ДВ.05.02 - Ресурсосберегающие технологии в молочной и мясной промышленности Б1.В.ДВ.07.01 - Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения Б1.В.ДВ.07.02 - Технология производства мясных и рыбных продуктов функционального назначения Б1.В.ДВ.08.02 - Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности Б1.В.ДВ.09.01 - Инновационные технологии переработки молока Б1.В.ДВ.09.02 - Инновационные технологии переработки мяса и рыбы Б1.В.ДВ.11.01 - Основы моделирования рецептур молочных продуктов Б1.В.ДВ.11.02 - Основы моделирования рецептур мясных и рыбных продуктов Б2.В.01(У) - Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 1 Б2.В.02(У) - Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2 Б2.В.03(П) - Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика) Б2.В.04(П) - Научно-исследовательская работа Б3.Б.01(Г) - Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</p>

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

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом подготовки с учётом его профиля; рабочими программами учебных дисциплин (курсов, предметов, 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 базовую часть и вариативную (профильную) часть, устанавливаемую образовательной организацией.

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 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 подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения 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 общекультурных, общепрофессиональных, профессионально-специализированных и профессиональных компетенций выпускников (в соответствии с ФГОС ВО 3+).

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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

В соответствии с ФГОС ВО подготовки бакалавра по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения 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.

5.5 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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

В соответствии с ФГОС ВО подготовки бакалавра 19.03.03 Продукты питания животного происхождения 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 персональным 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 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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения 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 (*при наличии*).

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 65 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 не менее 89,1 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 не менее 58,9 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 не менее 10 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 *шифр и название направления / специальности* 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.

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).

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 системе Университета	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 подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, 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 подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения составляет более 0,5 экземпляра на одного студента.

Текущие отраслевые издания: Институт научной информации по общественным наукам (ИНИОН); Всероссийский институт научной и технической информации (ВИНИТИ); Научно-исследовательский отдел «Информкультура» Российской государственной библиотеки

Периодические издания: Журналы - Молочная промышленность, Сыроделие и маслоделие, Переработка молока, Молочная река, Сфера: молоко, масло, мороженное. Молочная сфера, Новое мясное дело, Все о мясе, Мясная индустрия, Рыбная сфера, Птица и птицепродукты.

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 спо-

соб 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 невидимого 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:


профессор, д. с.-х. наук Шувариков А.С.

профессор, д. с.-х. наук Грикшас С.А.

доцент, к. с.-х. наук Пастух О.Н.







Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
 ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по
УМиВР

[Signature] Золотарев С.В.
 "02" *[Signature]* 2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

План одобрен Ученым советом вуза
 Протокол № 11 от 25.05.2020

19.03.03

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) Технология молочных и мясных продуктов

Кафедра: Технологии хранения и переработки продуктов животноводства
 Факультет: Технологический факультет

Квалификация: <i>Бакалавр</i>
Программа подготовки: <i>академический бакалавриат</i>
Форма обучения: <i>Очная</i>
Срок получения образования: <i>4г</i>

Год начала подготовки (по учебному плану)	2020
Учебный год	2020-2021
Образовательный стандарт (ФГОС)	№ 199 от 01.04.2015

	Основной	Виды профессиональной деятельности
+		научно-исследовательская
+	+	производственно-технологическая
+	-	организационно-управленческая
+	-	проектная

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМУ
 Начальник УО

[Signature] /Ещин А.В./
[Signature] /Сашина Л.М./

**Сведения о кадровом обеспечении
основной образовательной программы высшего образования –
программы бакалавриата 19.03.03 Продукты питания животного происхождения,
направленность: Технология молочных и мясных продуктов**

№ 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	Дронов Иван Евгеньевич	По основному месту работы В настоящее время не работает	Должность Доцент Ученая степень к.ист.н. Ученое звание доцент	Высшее образование Историк-преподаватель со знанием иностранного языка по специальности «История»	Удостоверение о повышении квалификации № 771802085147 от 24.04.2020, «Дисциплина История (история России, всеобщая история): содержание образовательного контента согласно требованиям ФГОС», 72 часа. 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.	52.4	0.058	19	0
2.	Философия	Григорьев	По	Должность	Высшее обра-	Удостоверение о повышении квалификации № 771802085489 от 19.06.2020, «Охрана тру-	52.4	0.038	33	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		Сергей Леонидович	основному месту работы	доцент Ученая степень к.фил.н. Ученое звание отсутствует	звание Фило-соф, препода-ватель фило-софии по специаль-ности «Филосо-фия», юрист по спе-циальности «Юриспруден-ция»	да», 36 часов. Удостоверение №771802084412 от 14.02.2020, «Электронная образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение № 772409175635 от 30.05.2019, « Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение № 772700018270 от 15.02.2018, «Государственное регулирование оборота земель сельскохозяйственного назна-чения», 72 часа.				
3.	Иностранн-ый язык	Ракипов Назиб Га-лиевич	По основному месту работы	Должность доцент Ученая сте-пень к.биол.н. Ученое зва-ние доцент	Высшее обра-зование Фило-соф, препода-ватель фило-софии по специаль-ности «Филосо-фия», юрист по спе-циальности «Юриспруден-ция»	Диплом о профессиональной переподготовке ПП № 399188 от 21.06.2001, «Преподаватель английского языка», 1206 часов. Диплом о профессиональной переподготовке ПП № 298992 от 18.06.2001, «Переводчик в сфере профессиональной коммуникации», 1190 часов. Удостоверение о повышении квалификации ПК-2001 № 180001395977, от 14.02.2020, «Методология формирования профессио-нальной компетенции обучающихся сред-ствами подготовки по иностранному языку», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации, ПП-598 №7724 09175756, от 07.06.19, «Ока-зание первой помощи», 36 часов.	102.75	0.114	49	0
4.	Основы законода-тельства и стандарти-зации в пи-щевой про-мышленно-сти	Купцова Светлана Вячесла-вовна	По основно-му месту работы	Должность доцент Ученая сте-пень к.техн.н. Ученое зва-ние доцент	Высшее обра-зование Инже-нер по специаль-ности «Стан-дартизация и сертификация»	Диплом о профессиональной переподготовке № 772405104095 от 12.03.2020, Профессио-нальное образование «Товароведения и экс-пертизы производства и обращения сельско-хозяйственного сырья и продовольственных товаров», 254 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772700020386 от 28.06.2018, «Образова-тельные технологии и инновации в образова-нии», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771800829061 от 28.03.2019, «Управление рисками финансово-хозяйственной деятель-ности», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175274 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации №522410615641 от 20.12.2019, «Проектно-	32.35	0.036	16	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>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 часа.</p>				
5.	Экономика и управление производством	Телегина Жанна Анатольевна	По основному месту работы	Должность профессор Ученая степень к.экон.н. Ученое звание доцент	Высшее образование Экономист-организатор сельскохозяйственного производства по специальности «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 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771800829131 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> <p>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.</p>	26.4	0.029	23	4
6.	Математика	Шустова Елена Владимировна	По основному месту работы	Должность доцент Ученая степень	Высшее образование Физик-преподаватель по спе-	<p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802086014 от 10.07.2020, «Математика, статистика и эконометрика», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802086321 от 16.07.2020, «Обучение</p>	66.6	0.074	26	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
				к.ф.-м.н. Ученое звание доцент	специальности «Физика»	навыкам оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях», 24 часа. Удостоверение о повышении квалификации СА 2000171144 от 04.07.2020, «Автор цифрового учебного контента», 16 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 771802085410 от 05.06.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 502411389778 от 27.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176484 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 образовательной организации с учетом ФГОС», 36 часов.				
7.	Физика	Пронин Борис Васильевич	По основному месту работы В настоящее время не работает	Должность профессор Ученая степень к.техн.н. Ученое звание доцент	Высшее образование, Инженер-электрик по специальности «Полупроводниковые приборы»	Удостоверение о повышении квалификации № 772401317062 от 04.06.2018, «Актуализация основных физических задач специальных дисциплин в курсе физики технических направлений подготовки», 16 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175918 от 15.06.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.	88.65	0.099	42	0
8.	Информатика	Шеповалов Вячеслав Дмитриевич	По основному месту работы В настоящее время не работает	Должность профессор, Ученая степень д.тех.н, Ученое звание профессор	Высшее образование Инженер-механик по специальности «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.	52.4	0.058	32	19
9.	Химия	Багнавец Наталья Леонидовна	По основному месту работы	Должность Доцент Ученая степень к.тех.н. Ученое звание	Высшее образование Инженер-химик-технолог по специальности «Технология	Удостоверение о повышении квалификации №772402001839 от 16.04.2015, «Особенности методики 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	100.8	0.112	21	10

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
				ние доцент	микробиологи- ческих произ- водств»	<p>проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования (ГИА-11) по химии в 2015 году», 36 часов.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Удостоверение о повышении 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</p>				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>№ 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 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>				
10.	Биология	Зубалий Анастасия Михайловна	По основному месту работы	Должность доцент, старший научный сотрудник Ученая степень к.биол.н. Ученое звание доцент	Высшее образование Зооинженер по специальности «Зоотехния»	<p>Диплом о профессиональной переподготовке №772409626072 от 09.10.2019, «Биолог», 252 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409673519 16.10.2019, «Современные инновационные тенденции преподавания экологических дисциплин в подготовке студентов и аспирантов по направлению «Биология», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502409136402 от 14.02.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409174940 от 18.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.</p>	32.35	0.036	23	0
11.	Биохимия	Саковцева Татьяна Владимировна	По основному месту работы	Должность доцент Ученая степень к.биол.н. Ученое звание доцент	Высшее образование Учитель биологии и химии по специальности «Биология и химия»	<p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411389693 от 23.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации №ПП-396 от 18.05.2019, «Оказание первой медицинской помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации СА20 № 000066641 от 15.04.2020, «Автор цифрового учебного контента», 16 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации ИД20 № 00126945 от 13.05.2020, «Инструменты дистанционного обучения», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации СБ20 № 00066658 от 13.05.2020, «Современная дистанционная библиотека»,</p>	66.4	0.074	22	3

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>16 часов. Удостоверение о повышении квалификации СП20 № 00066624 от 15.04.2020, «Современный преподаватель дистанционного образования», 16 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 771802085375 от 05.06.2020, «Электронная информационно-образовательная среда университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771802085977 от 09.07.2020, «Совершенствование форм и методов преподавания дисциплин: морфология, физиология, этология, биохимия и ветеринарно-санитарная экспертиза при переходе к новым стандартам образования», 36 часов.</p>				
12.	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	Кубатбеков Турсумбай Сатымбаевич	По основному месту работы	Должность профессор Ученая степень д.биол.н. Ученое звание профессор	Высшее образование Зооинженер по специальности «Зоотехния»	<p>Удостоверение о повышении квалификации №772409174922 от 13.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации №771802085340 от 05.06.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176509 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. Удостоверение о повышении квалификации № 771802085972 от 19.06.2020, «Охрана труда», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 771802085972 от 09.07.2020, «Совершенствование форм и методов преподавания дисциплин: морфология, физиология, этология, биохимия и ветеринарно-санитарная экспертиза при переходе к новым стандартам образования», 36 часов.</p>	74.4	0.083	25	12
13.	Общая микробиология и общая санитарная микробиология	Снегирев Дмитрий Владимирович	По основному месту работы	Должность Ст. преподаватель Ученая степень отсутствует Ученое звание	Высшее образование ученый агроном эколог по специальности «Агрохимия и агроэкология»	<p>Диплом магистра № 1265 от 18.03. 2011. Диплом о профессиональной переподготовки № 0021811 от 12.05.2020, «Преподаватель высшей школы», 600 часов. Диплом Д № 046 от 04.03.2019, «Микробиолог», 280 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 771802084752 от 28.02.2020, «Обучение навыкам оказания</p>	66.65	0.074	12	6

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
				ние отсутствует		первой помощи пострадавшим при несчастных случаях", 24 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771802085052 от 03.04.2020, «Электронная информационно-образовательная среда университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771802084752 от 28.02.2020, «Охрана труда», 36 часов.				
14.	Метрология и стандартизация	Голиницкий Павел Вячеславович	По основному месту работы	Должность доцент Ученая степень к.техн.н. Ученое звание отсутствует	Высшее образование Инженер по специальности «Сервис транспортных и технологических машин и оборудования»	Диплом о профессиональной переподготовке № 0003«Преподаватель высшей школы», 1080 часов. Диплом о профессиональной переподготовке № 0490«Управление качеством», 252 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 502411389719 от 27.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409174694 от 15.04.19, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 71802085077 от 24.04.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 782410827492 от 06.05.2020, «Технология создания электронных обучающих курсов в системе дистанционного обучения на базе LMS Moodle», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 502407601292 от 04.06.19, «Цифровые технологии при инженерном обеспечении АПК», 96 часов.	28.4	0.032	6	7
15.	Биологическая безопасность пищевых систем	Дунченко Нина Ивановна	По основному месту работы	Должность заведующий кафедрой Ученая степень д.техн.н. Ученое звание профессор	Высшее образование Инженер-технолог по специальности «Технология молока и молочных продуктов»	Диплом о профессиональной переподготовке № 772405104094 от 12.03.2020, 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 обра-	32.25	0.036	47	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>зовательного 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>				
16.	Общая технология отрасли	Шувариков Анатолий Семенович	По основному месту работы	Должность профессор Ученая степень д.с.-х.н. Ученое звание профессор	Высшее образование Ученый зоотехник по специальности «Зоотехния»	<p>Диплом о профессиональной подготовке КР № 387907 от 29.01.2020, ведение профессиональной деятельности в области «Технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств», 250 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772700018775 от 22.03.2018, «Системы управления качеством и безопасностью продукции 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 применени-</p>	32.25	0.036	41	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						ем современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учётом ФГОС», 36 часов.				
		Грикшас Стяпас Антанович	По основному месту работы	Должность и.о. заве- дующего кафедрой Ученая степень д.с.-х.н. Ученое зва- ние профессор	Высшее обра- зование Зоо- инженер по специаль- ности «Зоотех- ния»	Диплом о профессиональной переподготовке № 772409841441 от 22.10.2019, «Преподаватель высшей школы», право на ведение профессиональной деятельности в области «Продукты питания животного происхождения», 542 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772700018755 от 22.03.2018, «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175288 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 762405560646 от 18.05.2018, «Электронная информационно-образовательная среда», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176373 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. Удостоверение о повышении квалификации № 502411389653 от 23.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.	72.4	0.08	28	32
17.	Тепло- и хладотехни- ка	Стефановск ий Владимир Михайлови ч	По внешнему совместитель- ству	Должность профессор Ученая степ- ень д.техн.н. Ученое зва- ние профессор	Высшее обра- зование Инже- нер-механик по специальности «Холодильные и компрессор- ные машины и установки»	Удостоверение о повышении квалификации № 771802084915 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176368 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.	50.35	0.056	37	24
18.	Электротех- ника и электроника	Кочеткова Юлия Александро- вна	По основному месту работы	Должность доцент Ученая степ- ень	Высшее обра- зование Инженер- электрик/х	Удостоверение о повышении квалификации № 502411390189 от 29.06.2020, «Технологии и техника для производства сельскохозяйственной продукции: животноводство», 36 часов.	32.35	0.036	44	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
				к.с.-х.н. Ученое звание доцент	«Электрификация сельского хозяйства - применение электрической энергии в сельском хозяйстве»	Удостоверение о повышении квалификации № 771802085835 от 03.06.2020, «Охрана труда», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175320 от 25.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 771802086110 от 17.07.2020, «Электронная информационно-образовательная среда университета», 72 часа. Сертификат №20200422/279 «Система Антиплагиат: все, что вы хотели знать, но боялись спросить»				
19.	Реология	Бредихин Сергей Алексеевич	По основному месту работы	Должность заведующий кафедрой Ученая степень д.техн.н. Ученое звание профессор	Высшее образование Инженер-механик по специальности «Машины и аппараты пищевых производств»	Удостоверение о повышении квалификации № 362405031162 от 14.06.2018, «Технологические машины и оборудование», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772700018752 от 22.03.2018, «Системы управления качеством и безопасности продукции и услуг», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771802084860 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176366 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 № 502411390292 от 14.07.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 502411390206 от 25.06.2020, «Информационное обеспечение научной и производственной деятельности в сфере АПК», 36 часов.	38.25	0.043	37	0
20.	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	Бредихин Сергей Алексеевич	По основному месту работы	Должность заведующий кафедрой Ученая степень д.техн.н. Ученое звание	Высшее образование Инженер-механик по специальности «Машины и аппараты	Удостоверение о повышении квалификации № 362405031162 от 14.06.2018, «Технологические машины и оборудование», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772700018752 от 22.03.2018, «Системы управления качеством и безопасности продукции и услуг», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации	71,4	0.079	37	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
				ние профес- сор	пищевых про- изводств»	№ 771802084860 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176366 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 № 502411390292 от 14.07.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 502411390206 от 25.06.2020, «Информационное обеспечение научной и производственной деятельности в сфере АПК», 36 часов.				
21.	Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли	Бредихин Сергей Алексеевич	По основному месту работы	Должность заведующий кафедрой Ученая степень д.техн.н. Ученое звание профессор	Высшее образование Инженер-механик по специальности «Машины и аппараты пищевых производств»	Удостоверение о повышении квалификации № 362405031162 от 14.06.2018, «Технологические машины и оборудование», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772700018752 от 22.03.2018, «Системы управления качеством и безопасности продукции и услуг», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771802084860 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176366 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 № 502411390292 от 14.07.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 502411390206 от 25.06.2020, «Информационное обеспечение научной и производственной деятельности в сфере АПК», 36 часов.	37.4	0.042	37	0
22.	Автоматизированные системы	Бредихин Сергей Алексеевич	По основному месту работы	Должность заведующий кафедрой	Высшее образование Инженер-	Удостоверение о повышении квалификации № 362405031162 от 14.06.2018, «Технологические машины и оборудование», 72 часа.	66.65	0.074	37	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	управления			рой Ученая степень д.техн.н. Ученое звание профессор	механик по специальности «Машины и аппараты пищевых производств»	<p>Удостоверение о повышении квалификации № 772700018752 от 22.03.2018, «Системы управления качеством и безопасности продукции и услуг», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084860 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176366 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 № 502411390292 от 14.07.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411390206 от 25.06.2020, «Информационное обеспечение научной и производственной деятельности в сфере АПК», 36 часов.</p>				
23.	Безопасность жизнедеятельности	Романенков Алексей Викторович	По основному месту работы	Должность доцент Ученая степень отсутствует Ученое звание отсутствует	Высшее образование химик по специальности «Химия»	<p>Диплом о профессиональной переподготовке № 0428 от 29.09.2017, «Реализация управленческих решений в органах государственного и муниципального управления», 1000 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 77188020860 от 17.07.2020, «Обучение навыкам оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях», 24 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802085882 от 03.07.2020, «Охрана труда», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176363 от 19.10.2019, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ОВЗ с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учетом ФГОС», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 13-16 от 22.02.2019, «Организация и ведение ГО, предупреждение и ликвидация ЧС», 24 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 7727 00018289 от 15.02.2018, «Государственное регулирование оборота земель сельскохозяйственного назначения», 72 часа.</p>	32.25	0.036	12	12

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
24.	Физическая культура и спорт	Макарова Элина Владимировна	По основному месту работы	Должность Заведующий кафедрой Ученая степень д.пед.н. Ученое звание доцент	Высшее образование преподаватель физической культуры по специальности «Физическое воспитание», специалист по физической реабилитации по специальности «Физическая реабилитация»	Диплом о профессиональной переподготовке № 7727 00001616 от 31.08.2018, «Профессиональная переподготовка государственных муниципальных служащих», 250 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 502411389597 от 10.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409174848 от 30.04.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 771802084455 от 14.02.2020, «Электронная образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176531 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.	52.5	0.058	22	9
25.	Русский язык и культура речи	Морозов Валерий Эдуардович	По основному месту работы	Должность Профессор Ученая степень д.фил.н. Ученое звание профессор	Высшее образование филолог-русист по специальности «Русский язык и литература»	Удостоверение о повышении квалификации № 180075798 от 28.01.2019 г., «Преподавание медиадисциплин в соответствии с требованиями обязательного стандарта третьего поколения», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771802085588 от 19.06.2020, «Охрана труда», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175 от 07.06.2019 г., «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение № 771802084461 от 14.02.2020 г., «Электронная образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № РУ/16-77 ДО от 09.02.2018, «Реализация требований к освоению основной образовательной программы (русский язык)», 72 часа.	32.25	0.036	35	35
26.	Менеджмент	Русский Валерий Григорьевич	По основному месту работы	Должность доцент Ученая степень к.экон.н. Ученое звание	Высшее образование Ученый агроном по специальности «Агрохимия и почвоведение»	Удостоверение о повышении квалификации № 771800828394 от 21.02.2019, «Управление рисками финансово-хозяйственной деятельности», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175951 от 15.06.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.	32.25	0.036	22	44

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
				ние доцент	дение»					
27.	Маркетинг	Бутырин Василий Владимиро- вич	По основно- му месту ра- боты	Должность профессор Ученая сте- пень д.экон.н. Ученое зва- ние профессор	Высшее образование Экономист- организатор по специальности «Экономика и управление в отраслях АПК»	Сертификат от 14.03.2017, Бизнес-тренинг «Продажа техники «В to В» для сбытовой компания», 16 часов. Сертификат от 17.03.2017, Бизнес-тренинг «Эффективный руководитель», 16 часов. Удостоверение № 5549-УД от 12.10.2017, «Современные психолого-педагогические технологии профессионального обучения», 72 часа. Удостоверение № 5763-УД от 22.11.2017, «Электронная информационно- образовательная среда вуза», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 7727 00020829 от 22.11.2018, «Инноваци- онные технологии и организация производ- ства в АПК», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 7727 00020829 от 20.04.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Сертификат № 238 от 10.04.2019, «Развитие образования в области управления: актуа- лизация образовательных программ (на базе ФГОС 3++) с учетом требований профессио- нального сообщества», 18 часов. Сертификат от 04.12.2019, «Зимний Остров». Удостоверение о повышении квалификации № 642410573009 от 25.12.2019, «Основы управления интеллектуальной собствен- ностью в условиях цифровизации экономики», 24 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 502409136617 от 02.03.2020, «Охрана тру- да и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771802085286 от 05.06.2020, «Электронная информационно-образовательная среда уни- верситета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409075869 от 01.07.2020, «Управление маркетингом на предприятии», 36 часов.	32.25	0.036	22	5
28.	Основы политоло- гии и со- циологии	Залысин Игорь Юрь- евич	По основно- му месту ра- боты	Должность профессор Ученая сте- пень	Высшее образование учитель исто- рии и обще-	Удостоверение о повышении квалификации № 771802085147 от 24.04.2020, «Дисциплина История (история России, всеобщая история): содержание образовательного контента со- гласно требованиям ФГОС», 72 часа.	32.25	0.036	42	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
				к.филос.н. Ученое звание профессор	ствование по специальности «история и обществоведение»	Удостоверение о повышении квалификации № 7718020085523 от 19.06.2020, «Охрана труда», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175267 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Сертификат № 19-7155 от 16.04.2019, «Работа с системой Консультат Плюс технология ТОП», 16 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 771802084426 от 14.02.2020, «Электронная образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации ПК №0080995, «Организация и управление электронной информационно-образовательной средой в рамках реализации ФГОС ВО», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772406630424 от 09.10.2018, «Правовое регулирование деятельности образовательных организаций ВПО», 72 часа.				
29.	Психология и педагогика	Кубрушко Петр Федорович	По основному месту работы	Должность зав. кафедрой, Ученая степень д.пед.н. Ученое звание профессор, член-корр. Российской академии образования	Высшее образование, Инженер-электрик по специальности «Электроснабжение промышленных предприятий и городов»	Удостоверение о повышении квалификации № 772700018544 от 05.03.2018, «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 040000114676 от 18.12.2019, «Педагогика и психология дополнительного профессионального образования», 80 часов. Удостоверение №771802085559 от 19.06.2020, «Охрана труда», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772409174641 от 15.04.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 180076741 от 16.12.2019, «Дистанционные образовательные технологии в профессиональном образовании», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации №771802084445 от 14.02.2020, «Электронная образовательная среда Университета», 72 часа.	32.25	0.036	45	0
30.	Правоведение	Пышьева Елена Сергеевна	По основному месту работы	Должность ст.преподаватель Ученая степень	Высшее образование юрист по специальности	Удостоверение о повышении квалификации от 15.02.18, «Государственное регулирование оборота земель с/х назначения», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации	32.25	0.036	6	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
				пень к.юрид.н. Ученое звание отсутствует	сти «Юриспру- денция»	№ 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.				
31.	Психология общения	Сладкова Ольга Бо- рисовна	По основно- му месту ра- боты	Должность профессор Ученая сте- пень к.пед.н. Ученое звание доцент	Высшее образование библиотекарь- библиограф высшей квали- фикации по специальности «библиотеко- ведение биб- лиографоведе- ние, книгове- дение»	Удостоверение о повышении квалификации № 771801617054 от 07.12.2018, «История и философия науки», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771802085639 от 19.06.2020. «Охрана труда», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 11780003478 от 09.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение № 771802084494 от 14.02.2020, «Электронная образовательная среда Университета», 72 часа.	32.25	0.036	38	2
32.	Экология	Джанчаров Турмушбек Мурзабеков ич	По основному месту работы	Должность Доцент Ученое зва- ние к.биол.н. Ученое зва- ние отсутствует	Высшее обра- зование Уче- ный агроном по специаль- ности «Агрохимия и почвоведение»	Удостоверение о повышении квалификации № 771802085499 от 19.06.2020, «Охрана труда», 36 часов.	34.4	0.038	11	15
33.	Методы и средства измерений	Голиницкий Павел Вя- чеславович	По основно- му месту ра- боты	Должность доцент Ученая сте-	Высшее обра- зование Инженер по	Диплом о профессиональной переподготовке № 0003 «Преподаватель высшей школы», 1080 часов.	52.4	0.058	3	3

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
				пень к.техн.н. Ученое звание отсутствует	специальности «Сервис транспортных и технологических машин и оборудования»	Диплом о профессиональной переподготовке № 0490«Управление качеством», 252 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 502411389719 от 27.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409174694 от 15.04.19, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 71802085077 от 24.04.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 782410827492 от 06.05.2020, «Технология создания электронных обучающих курсов в системе дистанционного обучения на базе LMS Moodle», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 502407601292 от 04.06.19, «Цифровые технологии при инженерном обеспечении АПК», 96 часов.				
34.	Биохимия молока и мяса	Саковцева Татьяна Владимировна	По основному месту работы	Должность доцент Ученая степень к.биол.н. Ученое звание доцент	Высшее образование Учитель биологии и химии по специальности «Биология и химия»	Удостоверение о повышении квалификации № 502411389693 от 23.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации №ПП-396 от 18.05.2019, «Оказание первой медицинской помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации СА20 № 0000666641 от 15.04.2020, «Автор цифрового учебного контента», 16 часов. Удостоверение о повышении квалификации ИД20 № 00126945 от 13.05.2020, «Инструменты дистанционного обучения», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации СБ20 № 00066658 от 13.05.2020, «Современная дистанционная библиотека», 16 часов. Удостоверение о повышении квалификации СП20 № 00066624 от 15.04.2020, «Современный преподаватель дистанционного образования», 16 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 771802085375 от 05.06.2020, «Электронная информационно-образовательная среда университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771802085977 от 09.07.2020, «Совершен-	34.4	0.038	22	3

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						ствование форм и методов преподавания дисциплин: морфология, физиология, этология, биохимия и ветеринарно-санитарная экспертиза при переходе к новым стандартам образования», 36 часов.				
35.	Физиология питания	Жукова Екатерина Викторовна	По основному месту работы	Должность доцент Ученая степень к.с.-х.н. Ученое звание доцент	Высшее образование Зооинженер по специальности «Зоотехния»	Диплом о профессиональной подготовке КР № 387910 от 29.01.2020, право ведения профессиональной деятельности в области «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств», 250 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772700018756 от 22.03.2018, «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 502409136780 от 10.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175290 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 771802084878 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176377 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.	70.4	0.078	22	22
36.	Биотехнология переработки и сельскохозяйственной продукции	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 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	Диплом о дополнительном образовании № 090291 от 11.03.2008, 1080 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 0081106, «Современные и традиционные технологии солодоращения и пивоварения», 16 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175294 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 771802084916 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176469 от 25.10.2019. «Подготовка	66.65	0.074	13	0,5

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						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 от 18.09.2020, «Биологические и технологические аспекты хранения плодов и овощей», 72 часа.				
37.	Начертательная геометрия	Золотарев Сергей Васильевич	По основному месту работы	Должность проректор, профессор Ученая степень д.техн.н. Ученое звание профессор	Высшее образование Инженер-механик по специальности «Механизация сельского хозяйства»	Нет	32.25	0.036	30	15
38.	Инженерная и компьютерная графика	Золотарев Сергей Васильевич	По основному месту работы	Должность проректор, профессор Ученая степень д.техн.н. Ученое звание профессор	Высшее образование Инженер-механик по специальности «Механизация сельского хозяйства»	Нет	34.35	0.038	30	15
39.	Прикладная механика	Васильев Александр Михайлович	По основному месту работы В настоящее время не работает	Должность доцент Ученая степень к.техн.н. Ученое звание доцент	Высшее образование Инженер-механик по специальности «Машины и аппараты пищевых производств»	Нет	52.35	0.058	47	0
40.	Молоководе	Шувариков	По	Должность	Высшее обра-	Диплом о профессиональной подготовке КР	70.4	0.078	41	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	ние	Анатолий Семенович	основному месту работы	профессор Ученая степень д.с.-х.н. Ученое звание профессор	звание Ученый зоотехник по специальности «Зоотехния»	№ 387907 от 29.01.2020, ведение профессиональной деятельности в области «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 современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учётом ФГОС», 36 часов.				
41.	Технохимический контроль 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 «Зоотехния»	Диплом о профессиональной переподготовке КР № 387905 от 29.01.2020, право на ведение профессиональной деятельности по программе «Технология 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. Сертификат о повышении квалификации № 77235 от 20.04.2020, «Быстрый вход в дистанционное обучение», 1,5 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	38.35	0.043	25	28

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						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 квалификации, от 02-03.2020, «Квалиметрия и сенсорная оценка мясного сырья и готовой продукции», 72 часа.				
42.	Проектирование предприятий отрасли	Бредихин Сергей Алексеевич	По основному месту работы	Должность заведующий кафедрой Ученая степень д.техн.н. Ученое звание профессор	Высшее образование Инженер-механик по специальности «Машины и аппараты пищевых производств»	Удостоверение о повышении квалификации № 362405031162 от 14.06.2018, «Технологические машины и оборудование», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772700018752 от 22.03.2018, «Системы управления качеством и безопасности продукции и услуг», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771802084860 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176366 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 № 502411390292 от 14.07.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 502411390206 от 25.06.2020, «Информационное обеспечение научной и производственной деятельности в сфере АПК», 36 часов.	54.4	0.06	21	0
43.	Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях	Грикшас Стяпас Антанович	По основному месту работы	Должность и.о. заведующего кафедрой Ученая степень д.с.-х.н. Ученое звание профессор	Высшее образование Зооинженер по специальности «Зоотехния»	Диплом о профессиональной переподготовке № 772409841441 от 22.10.2019, «Преподаватель высшей школы», право на ведение профессиональной деятельности в области «Продукты питания животного происхождения», 542 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772700018755 от 22.03.2018, «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175288 от 24.05.2019, «Оказание	52.35	0.058	28	32

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>первой помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 762405560646 от 18.05.2018, «Электронная информационно-образовательная среда», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176373 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> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411389653 от 23.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.</p>				
44.	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства	Михайлова Кермен Владимировна	По основному месту работы	Должность старший преподаватель Ученая степень отсутствует Ученое звание отсутствует	Высшее образование Инженер по специальности «Стандартизация и сертификация»	<p>Диплом о профессиональной переподготовке № 772405104096 от 12.03.2020, «Профессиональное образование «Товароведения и экспертизы производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», 254 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 7718 00829062 от 28.03.2019, «Управление рисками финансово-хозяйственной деятельности», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802085951 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502409136644 от 02.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.</p> <p>Сертификат от 02-03.2020, «Сенсорный анализ пищевых продуктов и тестирования сенсорной чувствительности», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411390374 от 22.07.2020, «Обучение преподавателей и специалистов для работы с инвалидами и людьми с ограниченными возможностями здоровья», 36 часа.</p>	24.25	0.058	11	0
45.	Технология мяса и мясных продуктов	Грикшас Стяпас Антанович	По основному месту работы	Должность и.о. заведующий кафедрой	Высшее образование Зооинженер по специальности	<p>Диплом о профессиональной переподготовке № 772409841441 от 22.10.2019, «Преподаватель высшей школы», право на ведение профессиональной деятельности в области «Продукты питания животного происхождения»,</p>	79.65	0.089	28	32

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
				Ученая степень д.с.-х.н. Ученое звание профессор	«Зоотехния»	542 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772700018755 от 22.03.2018, «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175288 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 762405560646 от 18.05.2018, «Электронная информационно-образовательная среда», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176373 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 № 502411389653 от 23.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.				
46.	Производство продукции животноводства	Остроухова Вера Ивановна	По основному месту работы	Должность доцент Ученая степень к.с.-х.н. Ученое звание доцент	Высшее образование Ветеринарно-санитарный врач по специальности «Ветеринарная санитария»,	Диплом о профессиональной переподготовке № 502402775837 от 14.12.2017, «Племенное дело в животноводстве», 500 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 502410479901 от 14.02.2020, «Воспроизводство сельскохозяйственных животных и трансплантация эмбрионов раздел «Интенсивные методы воспроизводства стада», 108 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 502408364833 от 11.12.2018, «Ресурсосберегающие, интенсивные технологии производства и первичной переработки продуктов животноводства (специализация - молочное скотоводство)», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 502408364643 от 26.10.2018, «Современные технологии заготовки хранения, оценки и использования кормов», 108 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 7727 00008386 от 26.10.2017, «Инновационные технологии и организация производства в АПК», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 502411389601 от 10.03.2020, «Охрана труда	70.4	0.078	30	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации №772409175708 от 07.06.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение № 771802086138 от 17.07.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 502411390381 от 22.07.2020, «Обучение преподавателей и специалистов для работы с инвалидами и людьми с ограниченными возможностями здоровья», 36 часов.				
47.	Технология молочных продуктов	Шувариков Анатолий Семенович	По основному месту работы	Должность профессор Ученая степень д.с.-х.н. Ученое звание профессор	Высшее образование Ученый зоотехник по специальности «Зоотехния»	Диплом о профессиональной подготовке КР № 387907 от 29.01.2020, ведение профессиональной деятельности в области «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 современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учётом ФГОС», 36 часов.	52.25	0.058	41	0
48.	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяй-	Бредихин Сергей Алексеевич	По основному месту работы	Должность заведующий кафедрой Ученая степень д.техн.н.	Высшее образование Инженер-механик по специальности «Машины и	Удостоверение о повышении квалификации № 362405031162 от 14.06.2018, «Технологические машины и оборудование», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772700018752 от 22.03.2018, «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 72 часа.	40.4	0.045	37	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	ственной продукции			Ученое звание профессор	аппараты пищевых производств»	<p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084860 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176366 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 № 502411390292 от 14.07.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411390206 от 25.06.2020, «Информационное обеспечение научной и производственной деятельности в сфере АПК», 36 часов.</p>				
49.	Системы качества	Волошина Елена Сергеевна	По основному месту работы	Должность доцент Ученая степень к.техн.н. Ученое звание отсутствует	Высшее образование Инженер по специальности «Стандартизация и сертификация», Экономист-менеджер по специальности «Экономика и управление на предприятии (по отраслям)»	<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 № 772409175277 от 24 мая 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 информационно-образовательная среда», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411390343 от 22.07.2020, «Обучение</p>	32.25	0.036	11	3

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						преподавателей и специалистов для работы с инвалидами и людьми с ограниченными возможностями здоровья», 36 часа.				
50.	Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий	Панфилов Виктор Александрович	По основному месту работы	Должность профессор Ученая степень д.техн.н. Ученое звание академик РАН, профессор	Высшее образование Инженер-механик по специальности «Машины и аппараты пищевых производств»	Удостоверение о повышении квалификации № 362405031161 от 14.06.2018, «Технологические машины и оборудование», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771802084904 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176372 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.	32.25	0.036	56	0
51.	Теория конъюнктуры агропродовольственного рынка	Джанчарова Гульнара Каримхановна	По основному месту работы	Должность заведующий кафедрой Ученая степень к.экон.н. Ученое звание доцент	Высшее образование Экономист По специальности «Бух. учет и анализ хоз. деятельности», Экономист-педагог по специальности «Проф.обучение, специальные и технические дисциплины»	Удостоверение о повышении квалификации № 771802084533 от 18.02.2020, «Методика преподавания дисциплины " Экономическая теория" согласно новым требованиям ФГОС», 72 часа Удостоверение о повышении квалификации № 772409176605 от 09.11.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов Удостоверение № 771802044786 от 14.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа Удостоверение о повышении квалификации № 772409176291 от 03.10.2019, «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа Удостоверение о повышении квалификации № 77802085500 от 03.07.2020, «Охрана труда», 36 часов Удостоверение о повышении квалификации 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 №772401316988 от 07.06.2018, «Педагогическое мастерство» , 16 часов	24.25	0.027	31	3
52.	Методика выполнения	Грикшас Стяпас Ан-	По основному месту ра-	Должность и.о. заве-	Высшее образование Зоо-	Диплом о профессиональной переподготовке № 772409841441 от 22.10.2019, «Преподава-	32.25	0.036	28	32

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	экспериментальных исследований	танович	боты	дующего кафедрой Ученая степень д.с.-х.н. Ученое звание профессор	инженер по специальности «Зоотехния»	<p>тель высшей школы», право на ведение профессиональной деятельности в области «Продукты питания животного происхождения», 542 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772700018755 от 22.03.2018, «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175288 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 762405560646 от 18.05.2018, «Электронная информационно-образовательная среда», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176373 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> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411389653 от 23.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.</p>				
53.	Статистическая обработка результатов исследований	Грикшас Стяпас Антанович	По основному месту работы	Должность и.о. заведующего кафедрой Ученая степень д.с.-х.н. Ученое звание профессор	Высшее образование Зооинженер по специальности «Зоотехния»	<p>Диплом о профессиональной переподготовке № 772409841441 от 22.10.2019, «Преподаватель высшей школы», право на ведение профессиональной деятельности в области «Продукты питания животного происхождения», 542 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772700018755 от 22.03.2018, «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175288 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 762405560646 от 18.05.2018, «Электронная информационно-образовательная среда», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176373 от 19.10.2019, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной</p>	32.25	0.036	28	32

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						практики в образовательной организации с учётом ФГОС», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 502411389653 от 23.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.				
54.	Товароведение молока и молочных продуктов	Янковская Валентина Сергеевна	По основному месту работы	Должность доцент Ученая степень к.техн.н. Ученое звание доцент	Высшее образование Инженер по специальности «Технология молока и молочных продуктов»	Диплом о профессиональной переподготовке №772405104098 от 12.03.2020, профессиональное образование «Товароведения и экспертизы производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», 254 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771802084930 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 502409136669 от 02.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа. Сертификат от 02-03.2020, «Сенсорный анализ пищевых продуктов и тестирования сенсорной чувствительности», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175276 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176810 от 28.04.2019, «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 502411390421 от 22.07.2020, «Обучение преподавателей и специалистов для работы с инвалидами и людьми с ограниченными возможностями здоровья», 36 часа.	32.25	0.036	15	0
55.	Товароведение мяса и мясных продуктов	Янковская Валентина Сергеевна	По основному месту работы	Должность доцент Ученая степень к.техн.н. Ученое звание доцент	Высшее образование Инженер по специальности «Технология молока и молочных продуктов»	Диплом о профессиональной переподготовке №772405104098 от 12.03.2020, профессиональное образование «Товароведения и экспертизы производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», 254 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771802084930 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 502409136669 от 02.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.	32.25	0.036	47	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						Сертификат от 02-03.2020, «Сенсорный анализ пищевых продуктов и тестирования сенсорной чувствительности», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175276 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176810 от 28.04.2019, «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 502411390421 от 22.07.2020, «Обучение преподавателей и специалистов для работы с инвалидами и людьми с ограниченными возможностями здоровья», 36 часа.				
56.	Физико-химические основы производства молочных продуктов	Шувариков Анатолий Семенович	По основному месту работы	Должность профессор Ученая степень д.с.-х.н. Ученое звание профессор	Высшее образование Ученый зоотехник по специальности «Зоотехния»	Диплом о профессиональной подготовке КР № 387907 от 29.01.2020, ведение профессиональной деятельности в области «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 современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учётом ФГОС», 36 часов.	32.25	0.036	41	0
57.	Физико-химические основы производства мясных	Грикшас Стяпас Антанович	По основному месту работы	Должность и.о. ведущего кафедрой Ученая сте-	Высшее образование Зооинженер по специальности «Зоотехния»	Диплом о профессиональной переподготовке № 772409841441 от 22.10.2019, «Преподаватель высшей школы», право на ведение профессиональной деятельности в области «Продукты питания животного происхождения», 542 часа.	32.25	0.036	28	32

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	и рыбных продуктов			пень д.с.-х.н. Ученое звание профессор		<p>Удостоверение о повышении квалификации № 772700018755 от 22.03.2018, «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175288 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 762405560646 от 18.05.2018, «Электронная информационно-образовательная среда», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176373 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> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411389653 от 23.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.</p>				
58.	Управление качеством продуктов питания животного происхождения	Дунченко Нина Ивановна	По основному месту работы	Должность заведующий кафедрой Ученая степень д.техн.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, 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 образовании», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084875 от 27.03.2020, «Электронная информационно-</p>	32.25	0.036	47	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>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.	Новые методы анализа и контроля качества продуктов питания и сырья для их производства	Дунченко Нина Ивановна	По основному месту работы	Должность заведующей кафедрой Ученая степень д.техн.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, 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 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 пре-</p>	32.25	0.036	47	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>подавателей 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>				
60.	Биоконверсия продукции животноводства	Кореневская Полина Александровна	По внутреннему совместительству	Должность ст. преподаватель Ученая степень к.биол.н. Ученое звание отсутствует	Высшее образование Зооинженер по специальности «Зоотехния»	<p>Диплом о профессиональной подготовке КР № 387909 от 29.01.2020, «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств», 250 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772700018759 от 22.03.2018, «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175293 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084890 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации СА № 2000112734 от 30.04.2020, «Автор цифрового учебного контента», 16 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации ИД № 2000120400 от 08.05.2020, «Инструменты дистанционного обучения», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176380 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> <p>Удостоверение о повышении квалификации КА № 2000129520 от 14.05.2020, «Контроль и аттестация в дистанционном образовании», 28 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации СП № 2000112733 от 30.04.2020, «Современный преподаватель дистанционного образования», 16 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации СБ № 2000112731 от 30.04.2020, «Современная дистанционная библиотека»,</p>	32.25	0.036	10	21

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						16 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 502411389653 от 23.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.				
61.	Ресурсосберегающие технологии в молочной и мясной промышленности	Коренева Полина Александровна	По внутреннему совместительству	Должность ст. преподаватель Ученая степень к.биол.н. Ученое звание отсутствует	Высшее образование Зооинженер по специальности «Зоотехния»	Диплом о профессиональной подготовке КР № 387909 от 29.01.2020, «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств», 250 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772700018759 от 22.03.2018, «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175293 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 771802084890 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации СА № 2000112734 от 30.04.2020, «Автор цифрового учебного контента», 16 часов. Удостоверение о повышении квалификации ИД № 2000120400 от 08.05.2020, «Инструменты дистанционного обучения», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176380 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. Удостоверение о повышении квалификации КА № 2000129520 от 14.05.2020, «Контроль и аттестация в дистанционном образовании», 28 часов. Удостоверение о повышении квалификации СП № 2000112733 от 30.04.2020, «Современный преподаватель дистанционного образования», 16 часов. Удостоверение о повышении квалификации СБ № 2000112731 от 30.04.2020, «Современная дистанционная библиотека», 16 часов. Удостоверение о повышении квалификации	32.25	0.036	10	21

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						№ 502411389653 от 23.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.				
62.	Инновационное развитие техники пищевых технологий	Панфилов Виктор Александрович	По основному месту работы	Должность профессор Ученая степень д.техн.н. Ученое звание академик РАН, профессор	Высшее образование Инженер-механик по специальности «Машины и аппараты пищевых производств»	Удостоверение о повышении квалификации № 362405031161 от 14.06.2018, «Технологические машины и оборудование», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771802084904 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176372 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.	50.25	0.056	56	нет
63.	Организация технологического потока	Панфилов Виктор Александрович	По основному месту работы	Должность профессор Ученая степень д.техн.н. Ученое звание академик РАН, профессор	Высшее образование Инженер-механик по специальности «Машины и аппараты пищевых производств»	Удостоверение о повышении квалификации № 362405031161 от 14.06.2018, «Технологические машины и оборудование», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 771802084904 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176372 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.	50.25	0.056	56	нет
64.	Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения	Алешина Марина Николаевна	По договору ГПХ	Должность менеджер Ученая степень к.с.-х.н. Ученое звание отсутствует	Высшее образование Технолог с/х производства по специальности «Технология производства и переработки с/х продукции»	нет	36.25	0.04	0	7
65.	Технология производства	Фуников Григорий	По договору ГПХ	Должность менеджер	Высшее образование Зоо-	Диплом о профессиональной подготовке 14-ПП/2020 от 14.02.2020, «Преподаватель высшей школы (предметная область: продукты	36.25	0.04	0	18

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	ства мясных и рыбных продуктов функционального назначения	Альбертович		по продажам Ученая степень к.с.-х.н. Ученое звание отсутствует	инженер по специальности «Зоотехния»	питания животного происхождения)», квалификация «Преподаватель высшей школы», 542 часа				
66.	Переработка вторичного молочного сырья	Жукова Екатерина Викторовна	По основному месту работы	Должность доцент Ученая степень к.с.-х.н. Ученое звание доцент	Высшее образование Зооинженер по специальности «Зоотехния»	Диплом о профессиональной подготовке КР № 387910 от 29.01.2020, право ведения профессиональной деятельности в области «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств», 250 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772700018756 от 22.03.2018, «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 502409136780 от 10.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175290 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 771802084878 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176377 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.	50.25	0.056	22	22
67.	Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности	Грикшас Стяпас Антанович	По основному месту работы	Должность и.о. заведующего кафедрой Ученая степень д.с.-х.н. Ученое звание	Высшее образование Зооинженер по специальности «Зоотехния»	Диплом о профессиональной переподготовке № 772409841441 от 22.10.2019, «Преподаватель высшей школы», право на ведение профессиональной деятельности в области «Продукты питания животного происхождения», 542 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772700018755 от 22.03.2018, «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 72 часа.	50.25	0.056	28	32

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
				ние профессор		<p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175288 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 762405560646 от 18.05.2018, «Электронная информационно-образовательная среда», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176373 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> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411389653 от 23.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.</p>				
68.	Инновационные технологии переработки и молока	Жижин Николай Анатольевич	По договору ГПХ	Должность научн. сотр. Ученая степень к.тех.н. Ученое звание отсутствует	Высшее образование Учитель биологии и химии по специальности «Биология»	нет	36.35	0,04	0	11
		Алешина Марина Николаевна	По договору ГПХ	Должность менеджер Ученая степень к.с.-х.н. Ученое звание отсутствует	Высшее образование Технолог с/х производства по специальности «Технология производства и переработки с/х продукции»	нет	36.0	0.04	0	7
69.	Инновационные технологии переработки мяса и рыбы	Фуников Григорий Альбертович	По договору ГПХ	Должность менеджер отдела продаж Ученая степень к.с.-х.н.	Высшее образование Ученый зоотехник по специальности «Зоотехния»	Диплом о профессиональной подготовке 14-ПП/2020 от 14.02.2020, «Преподаватель высшей школы (предметная область: продукты питания животного происхождения)», квалификация «Преподаватель высшей школы», 542 часа	36.35	0.04	0	18

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
				Ученое звание отсутствует						
		Архипов Леонид Олегович	По договору ГПХ	Должность вед. науч. сотрудник Ученая степень к.тех.н. Ученое звание отсутствует	Высшее образование Технолог с/х производства по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	нет	36.0	0.04	0	7
70.	Пищевые добавки и ингредиенты в молочной промышленности	Красуля Ольга Николаевна	По основному месту работы	Должность профессор, Ученая степень д.техн.н. Ученое звание профессор	Высшее образование Инженер-технолог по специальности «Технология мяса и мясных продуктов»	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. Сертификат о прохождении обучения от 02-03.2020, «По вопросам сенсорного анализа пищевых продуктов и тестирования сенсорной чувствительности», 72 часа.	50.25	0.056	22	40
71.	Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабаты-	Красуля Ольга Николаевна	По основному месту работы	Должность профессор, Ученая степень д.техн.н. Ученое звание	Высшее образование Инженер-технолог по специальности «Технология мяса и	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.	50.25	0.056	22	40

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	вающей промышленности			ние профессор	мясных продуктов»	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. Сертификат о прохождении обучения от 02-03.2020, «По вопросам сенсорного анализа пищевых продуктов и тестирования сенсорной чувствительности», 72 часа.				
72.	Основы моделирования рецептур молочных продуктов	Красуля Ольга Николаевна	По основному месту работы	Должность профессор, Ученая степень д.техн.н. Ученое звание профессор	Высшее образование Инженер-технолог по специальности «Технология мяса и мясных продуктов»	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. Сертификат о прохождении обучения от 02-03.2020, «По вопросам сенсорного анализа пищевых продуктов и тестирования сенсорной чувствительности», 72 часа.	48.25	0.05	22	40
73.	Основы моделирования рецептур мясных и рыбных продуктов	Красуля Ольга Николаевна	По основному месту работы	Должность профессор, Ученая степень д.техн.н. Ученое звание	Высшее образование Инженер-технолог по специальности «Технология мяса и мясных про-	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	48.25	0.054	22	40

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
				профессор	дуктов»	№ 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 учетом ФГОС», 36 часов. Сертификат о прохождении обучения от 02-03.2020, «По вопросам сенсорного анализа пищевых продуктов и тестирования сенсорной чувствительности», 72 часа.				
74.	Базовая физическая культура	Макарова Элина Владимировна	По основному месту работы	Должность Заведующий кафедрой Ученая степень д.пед.н. Ученое звание доцент	Высшее образование преподаватель физической культуры по специальности «Физическое воспитание», специалист по физической реабилитации по специальности «Физическая реабилитация»	Диплом о профессиональной переподготовке № 7727 00001616 от 31.08.2018, «Профессиональная переподготовка государственных муниципальных служащих», 250 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 502411389597 от 10.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409174848 от 30.04.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 771802084455 от 14.02.2020, «Электронная образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176531 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.	328	0.364	22	9
	Базовые виды спорта	Макарова Элина Владимировна	По основному месту работы	Должность Заведующий кафедрой Ученая степень д.пед.н. Ученое звание	Высшее образование преподаватель физической культуры по специальности «Физическое воспита-	Диплом о профессиональной переподготовке № 7727 00001616 от 31.08.2018, «Профессиональная переподготовка государственных муниципальных служащих», 250 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 502411389597 от 10.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации	328	0.364	22	9

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
				доцент	ние», специалист по физической реабилитации по специальности «Физическая реабилитация»	№ 772409174848 от 30.04.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации №771802084455 от 14.02.2020, «Электронная образовательная среда Университета», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176531 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.				
75.	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 1	Грикшас Стяпас Антанович	По основному месту работы	Должность и.о. заведующего кафедрой Ученая степень д.с.-х.н. Ученое звание профессор	Высшее образование Зооинженер по специальности «Зоотехния»	Диплом о профессиональной переподготовке № 772409841441 от 22.10.2019, «Преподаватель высшей школы», право на ведение профессиональной деятельности в области «Продукты питания животного происхождения», 542 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772700018755 от 22.03.2018, «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175288 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 762405560646 от 18.05.2018, «Электронная информационно-образовательная среда», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176373 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. Удостоверение о повышении квалификации № 502411389653 от 23.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.	40	0.044	41	0
76.	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 1	Бредихин Сергей Алексеевич	По основному месту работы	Должность зав. кафедрой Ученая степень д.техн.н.	Высшее образование Инженер-механик по специальности	Удостоверение о повышении квалификации № 362405031162 от 14.06.2018, «Технологические машины и оборудование», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772700018752 от 22.03.2018, «Системы управления качеством и безопасности про-	40	0.044	37	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	нальных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2			Ученое звание профессор	сти «Машины и аппараты пищевых производств»	<p>дукции и услуг», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084860 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176366 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 № 502411390292 от 14.07.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411390206 от 25.06.2020, «Информационное обеспечение научной и производственной деятельности в сфере АПК», 36 часов.</p>				
77.	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	Грикшас Стяпас Антанович	По основному месту работы	Должность и.о. заведующего кафедрой Ученая степень д.с.-х.н. Ученое звание профессор	Высшее образование Зооинженер по специальности «Зоотехния»	<p>Диплом о профессиональной переподготовке № 772409841441 от 22.10.2019, «Преподаватель высшей школы», право на ведение профессиональной деятельности в области «Продукты питания животного происхождения», 542 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772700018755 от 22.03.2018, «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175288 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 762405560646 от 18.05.2018, «Электронная информационно-образовательная среда», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176373 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 № 502411389653 от 23.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.</p>	2	0.0022	41	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
78.	Научно-исследовательская работа	Грикшас Стяпас Антанович	По основному месту работы	Должность и.о. заведующего кафедрой Ученая степень д.с.-х.н. Ученое звание профессор	Высшее образование Зооинженер по специальности «Зоотехния»	Диплом о профессиональной переподготовке № 772409841441 от 22.10.2019, «Преподаватель высшей школы», право на ведение профессиональной деятельности в области «Продукты питания животного происхождения», 542 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772700018755 от 22.03.2018, «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175288 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 762405560646 от 18.05.2018, «Электронная информационно-образовательная среда», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176373 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. Удостоверение о повышении квалификации № 502411389653 от 23.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.	2	0.002 2	41	0
79.	Преддипломная практика	Грикшас Стяпас Антанович	По основному месту работы	Должность и.о. заведующего кафедрой Ученая степень д.с.-х.н. Ученое звание профессор	Высшее образование Зооинженер по специальности «Зоотехния»	Диплом о профессиональной переподготовке № 772409841441 от 22.10.2019, «Преподаватель высшей школы», право на ведение профессиональной деятельности в области «Продукты питания животного происхождения», 542 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772700018755 от 22.03.2018, «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 72 часа. Удостоверение о повышении квалификации № 772409175288 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 762405560646 от 18.05.2018, «Электронная информационно-образовательная среда», 36 часов. Удостоверение о повышении квалификации № 772409176373 от 19.10.2019, «Подготовка преподавателей и специалистов для работы с людьми с инвалидностью и ограниченными	1	0.001 1	41	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>возможностями здоровья (ОВЗ) с применением современных технологий инклюзивной практики в образовательной организации с учётом ФГОС», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411389653 от 23.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.</p>				
80.	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	Грикшас Стяпас Антанович	По основному месту работы	Должность и.о. заведующего кафедрой Ученая степень д.с.-х.н. Ученое звание профессор	Высшее образование Зооинженер по специальности «Зоотехния»	<p>Диплом о профессиональной переподготовке № 772409841441 от 22.10.2019, «Преподаватель высшей школы», право на ведение профессиональной деятельности в области «Продукты питания животного происхождения», 542 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772700018755 от 22.03.2018, «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175288 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 762405560646 от 18.05.2018, «Электронная информационно-образовательная среда», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176373 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> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411389653 от 23.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.</p>	2.5	0.003	41	0
81.	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Грикшас Стяпас Антанович	По основному месту работы	Должность и.о. заведующего кафедрой Ученая степень д.с.-х.н. Ученое звание профессор	Высшее образование Зооинженер по специальности «Зоотехния»	<p>Диплом о профессиональной переподготовке № 772409841441 от 22.10.2019, «Преподаватель высшей школы», право на ведение профессиональной деятельности в области «Продукты питания животного происхождения», 542 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772700018755 от 22.03.2018, «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175288 от 24.05.2019, «Оказание</p>	17.5	0.019	41	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>первой помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 762405560646 от 18.05.2018, «Электронная информационно-образовательная среда», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176373 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> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411389653 от 23.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.</p>				
82.	Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных	Пастух Ольга Николаевна	По основному месту работы	Должность доцент Ученая степень к.с.-х.н. Ученое звание доцент	Высшее образование Зооинженер по специальности «Зоотехния»	<p>Диплом о профессиональной подготовке КР № 387908 от 29.01.2020, право на ведение профессиональной деятельности в области «Технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств», 250 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772700018763 от 22.03.2018, «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175289 от 10.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175289 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084906 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176376 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> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 782410827426 от 06.05.2020, «Технология создания электронных обучающих курсов в системе дистанционного обучения на базе</p>	36.25	0.04	24	28

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
						<p>LMS Moodle», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации СА № 2000121811 от 08.05.20, «Автор цифрового учебного контента», 16 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации СП № 2000121860 от 08.05.20, «Современный преподаватель дистанционного образования», 16 часов.</p>				
83.	Переработка мяса диких животных	Гурин Андрей Владимирович	По основному месту работы	Должность доцент Ученая степень к.биол.н. Ученое звание отсутствует	Высшее образование Зооинженер по специальности «Зоотехния»	<p>Диплом о профессиональной подготовке КР № 387906 от 29.01.2020, «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств», 250 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 502411389721 от 27.03.2020, «Охрана труда и техника безопасности на предприятиях агропромышленного комплекса», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409175293 от 24.05.2019, «Оказание первой помощи», 36 часов.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 771802084873 от 27.03.2020, «Электронная информационно-образовательная среда Университета», 72 часа.</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772409176380 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>	32.25	0.036	8	17

**Сведения об учебно-методическом и информационном обеспечении образовательного процесса
основной образовательной программы высшего образования –
программы бакалавриата 19.03.03 Продукты питания животного происхождения,
направленность: Технология молочных и мясных продуктов**

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Количество студентов, изучающих дисциплину	Обеспечение студентов учебной литературой, по дисциплине в качестве обязательной	КОЛ-ВО ЭКЗ.
			перечень и реквизиты литературы (автор, название, место издания и год)	
Блок 1. Дисциплины (модули)				
Базовая часть				
Б1.Б.01	История	20	История Отечества [Текст] : учебное пособие для старшеклассников и абитуриентов / И. А. Исаев. - 2-е изд., испр. - М. : Юристъ, 1998. - 304 с. 2. История России с древнейших времен до наших дней [Текст] : учебник / А. С. Орлов, В. А. Георгиев, Н. Г. Георгиева ; МГУ им. М. В. Ломоносова. Ист. фак. - М. : Проспект, 2000. - 544 с. 1. 3. Метод. указ. По курсу «История Отечества». М.: МСХА, в 2 ч., 2002..	352 762 37
Б1.Б.02	Философия	20	1. Алексеев П.В., Панин А.В. Философия.-М.: Проспект, издания 4-е,2012 2. Ильин В.В., Лебедев С.А. Философия. Курс лекций. – М.: Эксмо,2010 3. Кузнецов В.Г., Кузнецова И.Д., Момджян К.Х., Миронов В.В. Философия.- М.: Инфра-М, 2011 4. Мамедов А.А. История философии. – М.: Книжный дом «Либроком», 2010 5. Мамедов А.А., Ромашкин К.И., Шиповская Л.П. Философия для аграриев. Актуальные проблемы. – М. МСХА,2010.	25 30 15 10 25
Б1.Б.03	Иностранный язык	20	1. Сафроненко О.И., Макарова Ж.И. Английский язык для магистров и аспирантов естественных факультетов университетов. //Учеб. пособие, - М.: Высшая школа. 2005. – 175 с. 2. Комарова Е.Н. Meat and dairy manufacturing: учебное пособие М.: Изд-во РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева 2011 3. Комарова Е.Н., Фомина Т.Н. Англо-русский словарь по производству и переработке сельскохозяйственной продукции. English-russian dictionary on fram products manufacturing and processing М: Изд-во РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева 2011 4. Raitskaya L., Cochrane S. Macmillan Guide to Economics // Macmillan Publishers Ltd., - 2007. (книга для студента, аудиодиски) 5. Cotton D., Faiey D. Учебник английского языка “Market Leader”, Elementary, Longman, 2009.	200 50 30 30 30
Б1.Б.04	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промыш-	20	1. Дунченко Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учебник/Н.И. Дунченко, М.Д. Магомадов, А.В. Рыбин - : издательско-торговая компания «Дашков и Ко»,2012-212с. Гриф УМО 2. Дунченко Н.И. Управление качеством в пищевой промышленности:	30 30

	ленности			
Б1.Б.05	Экономика и управление производством	20	<p>1. Экономика фирмы: Учебник / Под общ. ред. проф. Н.П. Иващенко.-М.:ИНФРА-М, 2008.-528 с.</p> <p>2. Экономика предприятия: учебник для вузов / под ред. Проф. В.Я. Горфинкеля.- 5-изд., пераб. и доп.– М.:ЮНИАТИ-ДАНА, 2009.-767 с.</p> <p>3. Экономика предприятия (организации): Учебник / Под ред. проф. В.Я. Позднякова и доц. О.В. Девяткина. –4-е изд., перераб. и доп. – М.: ИНФРА- М, 2011. – 640 с. + CD–R.- (Высшее образование)</p> <p>4. Экономика предприятия (фирмы): Практикум / Под ред. проф. В.Я. Позднякова, доц. В.М. Прудникова.- 2-е изд.- М.:ИНФРА-М, 2008.- 319 с.</p> <p>5. Экономика сельского хозяйства. Учебник. Г.А. Петранева, Н.Я. Коваленко, А.Н. Романов, О.А. Моисеева / под ред. проф. Г.А. Петраневой М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2012г. – 288с. – (ПРОФИЛЬ)</p>	25 25 25 30 30
Б1.Б.06	Математика	20	<p>1.Гмурман В.Е. Теория вероятностей и математическая статистика. – М.: Высшая школа, 2004</p> <p>2.Гмурман В.Е. Руководство к решению задач по теории вероятности и математической статистики . – М.: Высшая школа, 1998</p> <p>3.Демидович Б.П., Кудрявцева В.А. Краткий курс высшей математики – М.М. АСТ, 2005</p> <p>4.Золотаревская Д.И. Сборник задач по линейной алгебре. – М.: УРСС, 2004</p> <p>5.Минорский В.П. Сборник задач по высшей математике. – М.: Физматлит, 2001</p>	50 25 25 15 15
Б1.Б.07	Физика	20	<p>1.Р.И.Грабовский Курс физики.. «Лань», СПб, 2004, 2005.</p> <p>2.Б.В. Пронин. «Электричество и магнетизм».. МСХА – М., 2009.</p> <p>3. А.А. Детлаф А, Б.М. Яворкий. Курс физики. «Высшая школа»,– М., 2000.</p> <p>4. Т.И. Трофимова, З.Г. Павлова. Сборник задач по курсу физики с решениями. «Высшая школа», М., 2009.</p> <p>5. А.Д. Полянин. Справочник для студентов. «Астрель», М., 2008.</p> <p>6. Э.В. Шпольский. Атомная физика. Т. 1, 2. «Наука», М., 2008.</p>	50 25 15 15 32 27
Б1.Б.08	Информатика и основы информационных технологий	20	<p>1.Макарова Практикум по информатике: Учебное пособие для вузов. Стандарт третьего поколения – СПб. Питер. 2012.-320 с.</p> <p>2.Землянский А.А., Кретьева Г.А., Странович Ю.Р., Яшкова Е.А. Практикум по информатике. М.: Колос, 2004</p>	50 50
Б1.Б.09	Органическая химия	20	<p>1.Князев Д.А., Смарьгин С.Н. Неорганическая химия. 4-е изд. испр., М.: Юрайт, 2011.</p> <p>2.Смарьгин С.Н., Багнавец Н.Л., Дайдакова И.В. Неорганическая химия. Практикум. М.: Юрайт, 2012.</p> <p>3.Смарьгин С.Н., Багнавец Н.Л., Дайдакова И.В. Неорганическая химия. Учебное пособие для самостоятельной работы студентов. 2-е изд. испр. М.: Изд. РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2011.</p> <p>4.Васильев В.П. Аналитическая химия: В 2 кн.: Кн. 1: Титриметрические и гравиметрические методы анализа. М.: Дрофа, 2004. 368 с.</p> <p>5.Смарьгин С.Н., Дайдакова И.В. Аналитическая химия. Уч. Пособие. М., 2006. 179 с.</p>	25 30 10 15 15
Б1.Б.10	Биология	20	<p>1.Тейлор Д., Грин Н., Стаут У. Биология в 3-х томах. - 3-е изд. - М.: Мир, 2004. Том 1 - 454с., Том 2- 436с., Том 3- 451с</p> <p>2.Блохин Г.И., Александров В.А. Зоология. – (Учебники и учеб. пособия для высш. учеб. заведений). - М.: КолосС, 2005. – 512 с.: ил.</p> <p>3.Константинов В.М., Наумов С.П., Шаталова С.П. Зоология позвоночных. – М.: Издательский центр "Академия", 2000</p> <p>4.Зоология беспозвоночных в 2-х томах под ред. В. Вестайде и Р. Ригера. Т.1,2. М.: КМК. - 2008</p>	50 50 15 15
Б1.Б.11	Биохимия	20	<p>1.Рогожин В.В. Биохимия животных. – М., ГИОРД, 2009. – 552 с.</p> <p>2.Хазипов Н.З., Аскарлова А.Н., Тюрикова Р.П. Биохимия животных с основами физколлоидной химии / Под ред. Н.З. Хазипова. - М.: КолосС, 2010. - 328 с.</p> <p>3.Комов В.П., Шведова В.Н. Биохимия, М., «Дрофа», 2010 г. - 639 с.</p> <p>4.Березов Т.Т., Коровкин Б.Ф. Биологическая химия - М., Медицина, 2008.</p>	50 25 30 25
Б1.Б.12	Анатомия и гистология	20	<p>1.Вракин В.Ф., Сидорова М.В., Панов В.П., Семак А.Э. Морфология сельскохозяйственных животных. – М.: «Гринлайт», 2008.</p> <p>2.Вракин В.Ф., Сидорова М.В., Панов В.П., Иванова Л.Я. Практикум по анатомии с основами гистологии и эмбриологии сельскохозяй-</p>	50 50

	сельскохозяйственных животных		ственных животных. – М.: «Колос», 2001.	
Б1.Б.13	Общая микробиология и общая санитарная микробиология	20	Сидоренко О.Д., Жукова Е.В, Пастух О.Н. Микробиологический контроль продуктов животноводства, М.- 2002.-219 с. Ганина В.И., Королева Н.С., Фильчакова С.А. Техническая микробиология продуктов животного происхождения (учебное пособие), М. – 2005.- 198 с. Фильчакова С.А. Санитария и гигиена на предприятиях молочной промышленности.- М.: ДеЛи принт,2008.-276 с.	30 15 10
Б1.Б.14	Метрология и стандартизация	20	Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров: Учебник / Под ред. проф.Т.Г. Родиной. – М.: ИНФРА-М, 2010.-544 с. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли: учебное пособие/ В.А. Доценко. – 4-е изд.,стер. –СПб.: ГИОРД, 2013. - 832 с. Ловачева Г.Н., Мглинец А.И., Успенская Н.Р. Стандартизация и контроль качества продукции. - М.: Экономика, 2011. – 239 с.	30 25 10
Б1.Б.15	Биологическая безопасность пищевых систем	20	Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров: Учебник / Под ред. проф.Т.Г. Родиной. – М.: ИНФРА-М, 2010.-544 с. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли: учебное пособие/ В.А. Доценко. – 4-е изд.,стер. –СПб.: ГИОРД, 2013. - 832 с. Ловачева Г.Н., Мглинец А.И., Успенская Н.Р. Стандартизация и контроль качества продукции. - М.: Экономика, 2011. – 239 с.	30 25 10
Б1.Б.16	Общая технология отрасли	20	Калинина Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов: учебник - М.: ДеЛи принт, 2012.-240 с. Тихомирова Н.А. Технология и организация производства молока и молочных продуктов.- М.: ДеЛи принт, 2007.-560 с. Фильчакова С.А. Санитария и гигиена на предприятиях молочной промышленности. - М.: ДеЛи принт, 2008.-276 с. Шалыгина А.М., Калинина Л.В. Общая технология мололка и молочных продуктов. - М.: КолосС, 2007.- 200 с.	15 10 10 10
Б1.Б.17	Теплоэнергоснабжение предприятий			
Б1.Б.17.01	Тепло- и хладотехника	20	1.Теплотехника. Учебник для вузов/В.А. Гуляев, Б.А. Вороненко, Л.М. Корнюшко и др. – СПб.: изд-во «РАПП»,2009-352 с. 2.Теплотехника. Учебник для вузов/В.Н. Луканин, М.Г. Шатов, Г.М. Камфер и др.- М.: Высшая шк.,2008-671с. 3.Михеев М.А., Михеева И.М. Основы теплопередачи. –М.: Энергия,1991-320с. 4.Большаков С.А. Холодильная техника и технология. – М.: «Академия»2003-304с.	50 50 15 15
Б1.Б.17.02	Электротехника и электроника	20	1.Воробьев В.А. Электрофикация автоматизация сельскохозяйственного производства – М.: «Колос», 2005-279с. 2.Евдокинов Ф.Е. Теоретические основы электротехники: Учебник для студентов образовательных учреждений среднего проф. образования/ 9-е из-ние – М.: Издательский центр «Академия», 2004-560с. 3.Жаворонков М.А., Кузин А.В. Электротехника и электроника/ 4-е из-ние – М.: Издательский центр «Академия», 2011-400с. 4.Кацман М.М. Электрические машины: Учебник для студентов образовательных учреждений среднего проф. образования / 6-е издание исправленное и дополненное – М.: Издательский центр «Академия», 2006-496 с.	50 15 10 10
Б1.Б.18	Реология	20	1.Косой В.Д., Дунченко Н.И., Меркулов М.Ю. «Реология молочных продуктов».Полный курс. Из-во: «ДеЛи принт»-2010 2.Пронин Б.В. «Электричество и магнетизм». Лекции. МСХА-М.,2009 3.Грабовский Р.И. Курс физики. «Лань», СПб, 2004-2005	50 25 25
Б1.Б.19	Процессы и аппараты перерабатывающих производств			
Б1.Б.19.01	Процессы и аппараты	20	1. Кавецкий Г.Д., Касьяненко В.П. Процессы и аппараты пищевой технологии. – М.: КолосС, 2008.–591 с. 2. Плаксин Ю.М., Малахов Н.Н., Ларин В.А. Процессы и аппараты пищевых производств. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КолосС, 2008.	25 25

	перерабатывающих производств		– 760 с. 3. Остриков А.Н., Красовицкий Ю.В. и др. Процессы и аппараты пищевых производств: Учебник для вузов. / Под ред. А.Н. Острикова. В 2-х кн. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 1312 с. 4. Касаткин А.Г. Основные процессы и аппараты химической технологии: Учебник для вузов. – 10-е изд., стереотип., дораб. – М.: ООО ТИД «Альянс», 2004. – 753 с. 5. Кавецкий Г.Д., Васильев Б.В. Процессы и аппараты пищевой технологии. – М.: Колос, 1999. – 551 с.	50 25 25
Б1.Б.19.02	Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли	20	1. Кавецкий Г.Д., Касьяненко В.П. Процессы и аппараты пищевой технологии. – М.: КолосС, 2008.–591 с. 2. Плаксин Ю.М., Малахов Н.Н., Ларин В.А. Процессы и аппараты пищевых производств. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КолосС, 2008. – 760 с. 3. Остриков А.Н., Красовицкий Ю.В. и др. Процессы и аппараты пищевых производств: Учебник для вузов. / Под ред. А.Н. Острикова. В 2-х кн. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 1312 с. 4. Касаткин А.Г. Основные процессы и аппараты химической технологии: Учебник для вузов. – 10-е изд., стереотип., дораб. – М.: ООО ТИД «Альянс», 2004. – 753 с. 5. Кавецкий Г.Д., Васильев Б.В. Процессы и аппараты пищевой технологии. – М.: Колос, 1999. – 551 с.	25 25 50 25 25
Б1.Б.20	Автоматизированные системы управления	20	1.Юлаговещенская М.М., Злобин Л.А. Информационные технологии систем управления технологическими процессами. –Москва: Высшая школа, 2005.-767с. 2.Бородин И.Ф., Судник Ю.А. Автоматизация технологических процессов. – М.: Колос,2008.-344с. 3.Ключников В.В. Проектирование систем управления технологическими процессами и аппаратами пищевых производств задачи и упражнения Изд-во АлтГТУ Барнаул, 2010, электронный ресурс.	25 15 15
Б1.Б.21	Безопасность жизнедеятельности	20	1.Плющиков В.Г. Безопасность жизнедеятельность в отраслях агропромышленного комплекса/- 2010 2.Гражданская оборона и предупреждение чрезвычайных ситуаций: учебн. пособие/М-во РФ по делам граждан. обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий, Ин-т риска и безопасности; Под рад. М.И. Фалеева. – 2-ое изд., перераб и доп. – М.: 2003-326 с. 3.Беляков Г.И. Безопасность жизнедеятельности на производстве: Учебник для вызов. – СПб.: Издательство «Лань», 2006.-512с. 4.Белов С.В. Безопасность жизнедеятельности / - М.: Гранд, - 2001.	10 10 25 10
Б1.Б.22	Физическая культура и спорт	20	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. 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.	70 70
Б1.Б.23	Русский язык и культура речи	20	1. Марков Б.В. Культура повседневности. –СПб.:Изд-во «Питер», 2008.-352с. 2. Русский язык и культура речи: Учебник/Под ред. проф. В.И. Максимова. – Гардарики,2005.-413с. 3. Хлюстова Т.В. Русский язык речи: Учебник: учебно-методическое пособие. – Изд-во РГАУ-МСХА имени К.А.Тимирязев, 2012. – 112. 4. Хлюстова Т.В. Культура речи в официально-деловой сфере: Учебное пособие. – М.: Изд-во РГАУ-МСХА К.А. Тимирязева, 2012.-64с. 5. Штрекер Н.Ю. Русский язык культура речи: Учебное пособие для вузов. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2003.-383С.	98 50 50 50 25
Б1.Б.24	Менеджмент	20	1.Мескон М., Альберт М., Хедоури Ф. Основы менеджмента: Пер. с англ. – 3-е изд. – М.: Дело, 2007. 2.Ричард Л. Дафт Менеджмент. 8-е издание: Пер. с англ. – С.-П.: Издательский дом «Питер», 2009. 3.Роббинс С.П., Коултер М. Менеджмент, 8-е издание: Пер. с англ. – М.: Издательский дом «Вильямс», 2007. 4.Теория Организации. Б.З. Мильзнер, Учебник. 6 издание. – М.: ИНФРА-М, 2008. 5.Управление организацией. Учебник / Под ред. А.Г. Поршнева, З.П. Румянцевой, Н.А. Саломатина. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: ИНФРА-М, 2008.	50 150 130 75 50
Б1.Б.25	Маркетинг	20	1.Пошатаев А.В. Маркетинг (учебники и учебные пособия для тудентов высш. учебн. заведений). – М.: Колос,2007 2.Практикум по маркетингу/под редакцией А.В. Пошатаева (учебники и учебные пособия для студентов высш. учебн. заведений). – М.: Колос,2008	100 100

			3. Управление маркетингом в АПК: Учебник Под ред. А.В. Пошатаева. М.: Изд-во РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2011 4. Управление разработкой и реализацией нового продукта. Учебник/Под. ред. НьюГ. Володиной. М.: Изд-во РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2012 5. Цыпкин Ю.А., Пакулина А.А., Люкшинова Н., Агромаркетинг (учебники и учебные пособия для студентов средних специальных учебных заведений). – М.: Мир, 2004	50 75 72
Б1.Б.26	Основы политологии и социологии	20	Орлов Г.М. Социология. Социальное управление. Социология управления. – М.: РГАУ-МСХА, 2011 Лавриненко В.И. Социология. – М.: Юнити-Дана, 2009 Добренев В.И., Кравченко А.И. Социология – М.: Инфра-М, 2010 Мамелов А.А. История философии. – М.: Книжный дом «Либроком», 2010 Мамедов А.А., Ромашкин К.И. Шиповская Л.П. и др. Философия для аграриев. Актуальные проблемы. – М.: МСХА, 2010	100 25 25 15 50
Б1.Б.27	Психология и педагогика	20	1. Слостенин В.А., Каширин В.П. Психология и педагогика. М.: -2007 2. Немцов Р.С. Психология. М.: высшее образование -2007 3. Слостенин В.А. Педагогика. Учебн. пособие для студ. моно и много-уровневой подготовки. М.: Школьная пресса- 2002	100 75 50
Б1.Б.28	Правоведение	20	1. Байлай М.В. Конституционное право РФ. учебник – М.: 2011-767с. 2. Алексеев В.А. Правоведение. электронный учебник. М.: КноРус, 2008. 1 эл. опт диск 3. Алексеев В.А., Булаков О.Н., Закова И.В. Правоведение: учебник: для студентов неюридических вузов- изд. перераб. и доп. – Москва; КНОРУС, 2008. -471 с.	50 50 50
Б1.Б.29	Психология общения	20	Козловская Н.В. Психология общения: Учебное пособие – Ставрополь: Изд-во СГУ, 2008 Немцов Р.С. Психология. М.: Высшее образование -2007	25 30
Б1.Б.30	Химия неорганическая и аналитическая	20	1. Князев Д.А., Смарьгин С.Н. Неорганическая химия. 4-е изд. испр., М.: Юрайт, 2011. 2. Смарьгин С.Н., Багнавец Н.Л., Дайдакова И.В. Неорганическая химия. Практикум. М.: Юрайт, 2012. 3. Смарьгин С.Н., Багнавец Н.Л., Дайдакова И.В. Неорганическая химия. Учебное пособие для самостоятельной работы студентов. 2-е изд. испр. М.: Изд. РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2011. 4. Васильев В.П. Аналитическая химия: В 2 кн.: Кн. 1: Титриметрические и гравиметрические методы анализа. М.: Дрофа, 2004. 368 с. 5. Смарьгин С.Н., Дайдакова И.В. Аналитическая химия. Уч. Пособие. М., 2006. 179 с.	25 25 15 10 10
Б1.Б.31	Экология	20	1. Агроэкология / В.А. Черников, Р.М. Алексахин, А.В. Голубев и др.; Под ред. В.А. Черникова, А.И. Чекереса. – М.: КолосС, 2000 2. Агроэкология./ Методология, технология, экономика В.А. Черников, И.Г. Грингоф, В.Т. Емцев и др. Под ред. В.А. Черникова, А.И. Чекереса. – М.: КолосС, 2004 3. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевой продукции. – М.: Де-Ли принт, 2005. -539 с. 4. Степановских А.С. Биологическая экология. Теория и практика. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2009. -791 с. 5. Черников В.А., Соколов О.А. Экологически безопасная продукция. – М.: КолосС, 2009. -438 с.	50 30 25 10 10
Вариативная часть				
Б1.В.01	Методы и средства измерений	20	1. Дунченко Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учебник/Н.И. Дунченко, М.Д. Магомадов, А.В. Рыбин - : издательско-торговая компания «Дашков и Ко», 2012-212с. Гриф УМО 2. Дунченко Н.И. Управление качеством в пищевой промышленности:	50 25
Б1.В.02	Биохимия молока и мяса	20	1. Горбатова К.К., Гунькова П.И. Биохимия молока и молочных продуктов. – М.: ГИОРД, 2012. – 332 с. 2. Жарова Т.В. Биохимия молока и мяса: Учебное пособие. М.: МСХА, 2005. – 283 с. 3. Рогожин В.В. Биохимия молока и мяса. – М.: ГИОРД, 2012. – 456 с. 4. Розанцев Э.Г. Биохимия молока и мясных продуктов. – М.: ДеЛи принт, 2006. – 240с. 5. Хазипов Н.З., Аскарва А.Н., Тюрикова Р.П. Биохимия животных с основами физколлоидной химии / Под ред. Н.З. Хазипова. – М.: КолосС, 2010. - 328 с.	25 50 25 12 10
Б1.В.03	Физиология питания	20	Калинина Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов: учебник – М.: ДеЛи принт, 2012. -240 с. Тихомирова Н.А. Технология и организация производства молока и молочных продуктов. – М.: ДеЛи принт, 2007. -560 с.	15 10

			Фильчакова С.А. Санитария и гигиена на предприятиях молочной промышленности. - М.: ДеЛи принт, 2008.-276 с. Шалыгина А.М., Калинина Л.В. Общая технология мололка и молочных продуктов. - М.: КолосС, 2007.- 200 с.	10 10
Б1.В.04	Биотехнология переработки с.-х. продукции	20	1.Лаврова Н.В. Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции: Учебник с грифом Минсельхоза РФ/ М.: Изд-во РГАУ-МСХА, 2012. – 209 с. 2.Лаврова Н.В. Биотехнология переработки растительной продукции: Учебник с грифом Минсельхоза РФ /М.: Изд-во РГАУ-МСХА, 2012. – 269 с. 3.Лаврова Н.В. Биотехнология переработки сельскохозяйственной продукции: Учебное пособие. - М.: Изд-во РГАУ-МСХА, 2012. – 58 с.	50 50 50
Б1.В.05	Начертательная геометрия	20	1.Чекмарев А.А. Начертательная геометрия и черчение, учебник для студентов ВУЗов, М., ВЛАДОС, 2010, 471с., ил. 2.Короев Ю.И. Начертательная геометрия, учебник для студентов ВУЗов стр. спец., М., Высшая школа, 2009, 454 с., ил. 3.Дегтярев, В.М. Компьютерная геометрия и графика / В.М. Дегтярев. – М.: изд-во Академия, 2011 4.Боголюбов С.К. Начертательная геометрия и инженерная графика, учебник, 3-е изд. испр. и дополн., М., Машиностроение, 2006, 352 с.,ил. 5.Левицкий В.С. Машиностроительное черчение и автоматизация выполнения чертежей. М.: высшая школа, 1998. – 423 с.	50 15 15 10 10
Б1.В.06	Инженерная и компьютерная графика	20	1.Летин, А.С. Компьютерная графика в ландшафтном проектировании /А.С. Летин, О.С. Летина – М.: изд-во МГУЛ, 2011. – 333 с. 2.Лагерь А. И. Инженерная графика [Текст]: учебник для студ. вузов, обуч. по направлениям подготовки и спец. в области техники и технологии, сельского и рыбного хозяйства / Лагерь А. И. - 5-е изд., стереотип. - М.: Высшая школа, 2008. - 335 с. 3.Чекмарёв А.А. Инженерная графика (машиностроительное черчение). – М.: “ Инфра-М.”, 2009.– 396 с. 4.Золотарёв, С.В. Инженерная графика / С.В. Золотарёв, Е.Д. Кошелева. – М.: МСХА, 2011	25 25 25 50
Б1.В.07	Прикладная механика	20	1.Юлаговещенская М.М., Злобин Л.А. Информационные технологии систем управления технологическими процессами. –Москва: Высшая школа, 2005.-767с. 2.Бородин И.Ф., Судник Ю.А. Автоматизация технологических процессов. – М.: Колос,2008.-344с. 3.Ключников В.В. Проектирование систем управления технологическими процессами и аппаратами пищевых производств задачи и упражнения Изд-во АлтГТУ Барнаул, 2010, электронный ресурс.	25 15 15
Б1.В.08	Молоковедение	20	Калинина Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов: учебник - М.: ДеЛи принт, 2012.-240 с. Тихомирова Н.А. Технология и организация производства молока и молочных продуктов.- М.: ДеЛи принт, 2007.-560 с. Фильчакова С.А. Санитария и гигиена на предприятиях молочной промышленности. - М.: ДеЛи принт, 2008.-276 с. Шалыгина А.М., Калинина Л.В. Общая технология мололка и молочных продуктов. - М.: КолосС, 2007.- 200 с.	15 10 10 10
Б1.В.09	Технохимический контроль продукции животноводства	20	Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров: Учебник / Под ред. проф.Т.Г. Родиной. – М.: ИНФРА-М, 2010.-544 с. Ребезов М.Б., Мирошникова Е.П., Максимюк Н.Н. и др. Технохимический контроль и управление качеством производства мяса и мясопродуктов: учебное пособие / М.Б. Ребезов, Е.П. Мирошникова, Н.Н. Максимюк и др. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2011. – 107 с. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли: учебное пособие/ В.А. Доценко. – 4-е изд.,стер. –СПб.: ГИОРД, 2013. - 832 с. Ловачева Г.Н., Мглинец А.И., Успенская Н.Р. Стандартизация и контроль качества продукции. - М.: Экономика, 2011. – 239 с.	25 25 15 15
Б1.В.10	Проектирование предприятий отрасли	20	Пупков С.В. Стародувгева А.И. Хранение зерна, элеваторно - складское хозяйство и зерносушение. – М.: Агропром – изд, 2000 Кииякии М.Ф. Оборудование предприятий по хранению и переработки плодов и овощей. М: Изд-во МСХА. 2000. Большаков С.А. и др. Холодильная техника и технология: Учебник. М.: ИНФРА-М, 2000 Мальшева Ю.В. «Товароведение плодов и овощей» учебник для ВУЗов, Ростов-на –Дону 2002 год – 448 стр.	25 50 15 10

Б1.В.11	Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях	20	Сидоренко О.Д., Жукова Е.В, Пастух О.Н. Микробиологический контроль продуктов животноводства, М.- 2002.-219 с. Ганина В.И., Королева Н.С., Фильчакова С.А. Техническая микробиология продуктов животного происхождения (учебное пособие), М. – 2005.- 198 с. Фильчакова С.А. Санитария и гигиена на предприятиях молочной промышленности.- М.: ДеЛи принт,2008.-276 с.	50 15 10
Б1.В.12	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства	20	Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров: Учебник / Под ред. проф.Т.Г. Родиной. – М.: ИНФРА-М, 2010.-544 с. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли: учебное пособие/ В.А. Доценко. – 4-е изд.,стер. –СПб.: ГИОРД, 2013. - 832 с. Ловачева Г.Н., Мглинец А.И., Успенская Н.Р. Стандартизация и контроль качества продукции. - М.: Экономика, 2011. – 239 с.	50 15 15
Б1.В.13	Технология мяса и мясных продуктов	20	Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса.- М.:КолосС, 2009.- 565 с. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 2. Общая технология мяса.- М.:КолосС, 2009.- 711 с. Шувариков А.С. Лисенков А.А. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства.- Учебник.- М.:ФГОУ ВПО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2008.- 606 с.	50 50 350
Б1.В.14	Производство продукции животноводства	20	Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса.- М.:КолосС, 2009.- 565 с. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 2. Общая технология мяса.- М.:КолосС, 2009.- 711 с. Шувариков А.С. Лисенков А.А. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства.- Учебник.- М.:ФГОУ ВПО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2008.- 606 с.	50 50 350
Б1.В.15	Технология молочных продуктов	20	Калинина Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов: учебник - М.: ДеЛи принт, 2012.-240 с. Тихомирова Н.А. Технология и организация производства молока и молочных продуктов.- М.: ДеЛи принт, 2007.-560 с. Фильчакова С.А. Санитария и гигиена на предприятиях молочной промышленности. - М.: ДеЛи принт, 2008.-276 с. Шалыгина А.М., Калинина Л.В. Общая технология мололка и молочных продуктов. - М.: КолосС, 2007.- 200 с.	15 10 10 10
Б1.В.16	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	20	Пупков С.В. Стародувгева А.И. Хранение зерна, элеватоно-складское хозяйство и зерносушение. – М.: Агропром – изд, 2000 Кииякии М.Ф. Оборудование предприятий по хранению и переработки плодов и овощей. М: Изд-во МСХА. 2000. Большаков С.А. и др. Холодильная техника и технология: Учебник. М.: ИНФРА-М, 2000 Мальшева Ю.В. «Товароведение плодов и овощей» учебник для ВУЗов, Ростов-на –Дону 2002 год – 448 стр.	25 50 15 10
Б1.В.17	Системы качества	20	3. Дунченко Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учебник/Н.И. Дунченко, М.Д. Магомадов, А.В. Рыбин - : издательско-торговая компания «Дашков и Ко»,2012-212с. Гриф УМО 4. Дунченко Н.И. Управление качеством в пищевой промышленности:	50 25
Б1.В.18	Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий	20	Машины и аппараты пищевых производств: В 3-хкню С.Т. Антипов, И.Т. Кретов, А.Н. Остриков, В.А. Панфилов, О.А, Ураков; Под ред. акад. РАСХН В.А. Панфилова. -2-е изд. перераб и доп. – М.: Колос,2009.-610 с. Системное развитие техники пищевых технологий / С.Т. Антипов, И.Т. Кретов, В.А. Панфлов, О.А. Ураков, С.В. Шахов; Под. ред. акад. РАСХН В.А. Панфилова. –М.: Колос, 2010.- 762с. Чубенко Н.Т., Косован А.П. Развитие хлебопечения в России. –М.: Пщепромиздат,2006.-120с.	50 25 25

Б1.В.19	Теория конъюнктуры агропродовольственного рынка	20	Аграрная политика: Учеб. пособие для студ. вузов по агроэкон. спец./ А. П. Зинченко, В. И. Назаренко, В. В. Шайкин; Ред. А. П. Зинченко. -М.: Колос, 2004. -304 с..	25
			Агропродовольственный сектор России: на пути к рынку: пер. с англ. / Под ред. П. Верхайма, Е. Серовой, К Фроберга, Й. фон Брауна. – М.: ИЭПП, 2001. – 560 с	15
			Алтухов А. И. Организационно-экономические вопросы производства и реализации зерна в Российской Федерации/ А. И. Алтухов; РАСХН, Всерос. НИИ экономики сел. хоз-ва. -М., 2003.-46 с..	15
			Ахметов Р.Г. Сельскохозяйственные рынки : Учеб. пособие для экон. фак./ Р. Г. Ахметов; Департ. кадр. политики и образ. М-ва образ. РФ. МСХА им. К. А.Тимирязева. - М.:Изд-во МСХА.1999. Ч. 1.-160с.	50
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01			
Б1.В.ДВ.01.01	Методика выполнения экспериментальных исследований	25	1. Грачев Ю.П., Плаксин Ю.М. Математические методы планирования экспериментов.- М.:ДеЛи принт, 2005.-294 с.	15
			2. Рафалес – Ламарка Э.Э., Николаев В.Г. Некоторые методы планирования и математического анализа биологических экспериментов.- Киев.:Наукова думка, 2008.- 93 с.	10
			3. Финни Д.Дж. Введение в теорию планирования эксперимента.- М.:Наука, 2010.- 287 с.	10
Б1.В.ДВ.01.02	Статистическая обработка результатов исследований	25	1. Грачев Ю.П., Плаксин Ю.М. Математические методы планирования экспериментов.- М.:ДеЛи принт, 2005.-294 с.	10
			2. Рафалес – Ламарка Э.Э., Николаев В.Г. Некоторые методы планирования и математического анализа биологических экспериментов.- Киев.:Наукова думка, 2008.- 93 с.	10
			3. Финни Д.Дж. Введение в теорию планирования эксперимента.- М.:Наука, 2010.- 287 с.	
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02			
Б1.В.ДВ.02.01	Товароведение молока и молочных продуктов	25	1. Дунченко Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учебник/Н.И. Дунченко, М.Д. Магомадов, А.В. Рыбин - : издательско-торговая компания «Дашков и Ко»,2012-212с. Гриф УМО	50
			2. Дунченко Н.И. Управление качеством в пищевой промышленности:	25
Б1.В.ДВ.02.02	Товароведение мяса и мясных продуктов	25	5. Дунченко Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учебник/Н.И. Дунченко, М.Д. Магомадов, А.В. Рыбин - : издательско-торговая компания «Дашков и Ко»,2012-212с. Гриф УМО	50
			6. Дунченко Н.И. Управление качеством в пищевой промышленности:	25
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3			
Б1.В.ДВ.03.01	Физико-химические основы производства мясных и рыбных продуктов	20	Жарова Т.В. Биохимия мяса и молока: Учебное пособие. М.:МСХА,2005.-283с.	50
			Кудряшов Л.С. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов. – М.:Дели принт, 2008.-160с. Рогожин В.В. Биохимия мышц и мяса. – М.:ГИОРД,2006.-240с.	25 25
Б1.В.ДВ.03.02	Физико-химические основы производства молочных продуктов	20	1.Горбатова К.К. Физико-химические и биохимические основы производства молочных продуктов. – СПб.: ГИОРД,2004.-325с.	25
			2.Горбатова К.К. Химия и физика молока:учебник для вузов. –СПб.:ГИОРД,2004.-288С.	25
			3.Кодекс Алиментарнус Молоко и молочные продукты/Пер. с англ.-М.:Изд-во «весь мир»,2007.-118с.	15
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4			
Б1.В.ДВ.04.01	Управление качеством про-	20	1. Дунченко Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности:учебник/Н.И. Дунченко,М.Д. Магомадов, А.В. Рыбин - : издательско-торговая компания «Дашков и Ко»,2012-212с. Гриф УМО	50

	дуктов питания животного происхождения		2. Дунченко Н.И. Управление качеством в пищевой промышленности:	25
Б1.В.ДВ.04.02	Новые методы анализа и контроля качества продуктов питания и сырья для их производства	20	1.Дунченко Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учебник/Н.И. Дунченко, М.Д. Магомадов, А.В. Рыбин -.: издательско-торговая компания «Дашков и Ко»,2012-212с. Гриф УМО 2.Дунченко Н.И. Управление качеством в пищевой промышленности:	50 25
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5			
Б1.В.ДВ.05.01	Биоконверсия продукции животноводства	20	1.Комаров В.И., Лебедев Е.И., Майлова Т.А. Экологические проблемы в пищевой промышленности и пути их решения.–.:Пищпромиздат, 2003.-120с. 2.Экологически чистое производство:подходы, оценка, рекомендации. Учебно-методическое пособие. Под редакцией Пегова С.А. и Солобова И.С. -2000г.	25 30
Б1.В.ДВ.05.02	Ресурсосберегающие технологии в молочной и мясной промышленности	20	1.Беккер М.Е., Лиепиньш Г.К., Райнелс Е.П., Биотехнология. М: Агропромиздат, 1990-334с. 2.Сидоренко О.Д., Борисенко Е.Г. и др. Биоконверсия отходов агропромышленного комплекса. Учебное пособие. М.: МСХА	27 25
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6			
Б1.В.ДВ.06.01	Инновационное развитие техники пищевых технологий	20	1. Системное развитие техники пищевых технологий/С.Т. Антипов, В.А. Панфилов, О.А. Ураков; Под ред. акад. РАСХН В.А. Панфилова. – М.: Колос,2010 -762 с.	100
Б1.В.ДВ.06.02	Организация технологического потока	20	1. Системное развитие техники пищевых технологий/С.Т. Антипов, В.А. Панфилов, О.А. Ураков; Под ред. акад. РАСХН В.А. Панфилова. – М.: Колос,2010 -762 с.	100
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7			
Б1.В.ДВ.07.01	Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения	20	1.Юдина С.Б. Технология продуктов функционального питания. – М.: ДеЛиПринт,2008. – 280 с. 2.Юдина С.Б. Технология геронтологического питания. – М.: ДеЛиПринт,2009. – 228 с. 3.Андреев Л.Г., Антипова Т.А., Симоненко С.В. Вопросы питания пожилых. – М., 2007. – 276 с. 4.Тихомирова Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2010. – 448 с.	25 25 10 10
Б1.В.ДВ.07.02	Технология производства мясных и рыбных продуктов функционального назначения	20	1.Юдина С.Б. Технология продуктов функционального питания. – М.: Де ЛиПринт, 2008. – 280 с. 2.Касьянов Г.И., Шаззо Р.И. Функциональные продукты питания. – М.: Просвещение, 2000. – 115 с. 3.Канцерикова Н.В. Технология продуктов функционального питания. –Кемерево: КТИПП, 2004. – 145с 4.Андреев Л.Г., Антипова Т.А., Симоненко С.В. Вопросы питания пожилых. – М., 2007. – 276 с. 5.Устинова А.В., Тимошенко Н.В. Продукты для детского питания на основе мясного сырья. – М.: ВНИИМП, 2003. – 438 с.	25 25 10 10
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8			
Б1.В.ДВ.08.01	Переработка вторичного молочного сырья	20	1.Промышленная переработка вторичного молочного сырья /Храмцов А.Г., Василисин С.В.. – М.: ДеЛи принт, 2003. 2.Безотходная технология молочного сырья / Хромцов А.Г., Нестеренко П.Г. – М.: КолосС, 2008. 3.Безотходная технология в молочной промышленности / Хромцов А.Г., Нестеренко П.Г. – М.: Агропромиздат, 1989. – 279 с.	10 10 15

Б1.В.ДВ.08.02	Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности	20	1. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса.- М.:КолосС, 2009.- 565 с.	50
			2. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 2. Общая технология мяса.- М.:КолосС, 2009.- 711 с.	50
			Шувариков А.С. Лисенков А.А. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства.- Учебник.- М.:ФГОУ ВПО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2008.- 606 с.	350
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9			
Б1.В.ДВ.09.01	Инновационные технологии переработки молока	20	1. Калинина Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов: учебник - М.: ДеЛи принт, 2012.-240 с.	15
			2. Тихомирова Н.А. Технология и организация производства молока и молочных продуктов.- М.: ДеЛи принт, 2007.-560 с.	10
			3. Фильчакова С.А. Санитария и гигиена на предприятиях молочной промышленности. - М.: ДеЛи принт, 2008.-276 с.	10
			4. Шалыгина А.М., Калинина Л.В. Общая технология молочки и молочных продуктов. - М.: КолосС, 2007.- 200 с.	10
Б1.В.ДВ.09.02	Инновационные технологии переработки мяса и рыбы	20	3. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса.- М.:КолосС, 2009.- 565 с.	50
			4. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 2. Общая технология мяса.- М.:КолосС, 2009.- 711 с.	50
			Шувариков А.С. Лисенков А.А. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства.- Учебник.- М.:ФГОУ ВПО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2008.- 606 с.	350
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10			
Б1.В.ДВ.10.01	Пищевые добавки и ингредиенты в молочной промышленности	20	1.Сапфинова Л.А. Применение пищевых добавок в молочной промышленности.: - СПб.: Профессия, 2010, - 223 с.	10
			2.Роева Н.Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебн. пособие для студентов вузов. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 356 с.	50
			3.Тихомирова Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе: учебн. пособие для студентов вузов. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 447 с.	15
Б1.В.ДВ.10.02	Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности	20	1.Роева Н.Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебн. пособие для студентов вузов. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 356 с.	50
			2.П. Берри Оттавей Обогащение пищевых продуктов и биологически активные добавки. – М.: Профессия, 2010. – 316 с.	12
			3.Люсицина Н. Пищевые добавки. – М.: Профессия, 2011. – 192 с.	15
Б1.В.ДВ.11	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11			
Б1.В.ДВ.11.01	Основы моделирования рецептур молочных продуктов	20	1. Сапфинова Л.А. Применение пищевых добавок в молочной промышленности.: - СПб.: Профессия, 2010, - 223 с.	10
			2. Роева Н.Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебн. пособие для студентов вузов. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 356 с.	50
			3. Тихомирова Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе: учебн. пособие для студентов вузов. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 447 с.	15
Б1.В.ДВ.11.02	Основы моделирования рецептур мясных и рыбных продуктов	20	1. Роева Н.Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебн. пособие для студентов вузов. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 356 с.	50
			2. П. Берри Оттавей Обогащение пищевых продуктов и биологически активные добавки. – М.: Профессия, 2010. – 316 с.	12
			3. Люсицина Н. Пищевые добавки. – М.: Профессия, 2011. – 192 с.	15
Б1.В.ДВ.12	Элективные курсы по физической культуре и спорту			
Б1.В.ДВ.12.01	Базовая физическая культура	20	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.	70

			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.	70
Б1.В.ДВ.12.02	Базовые виды спорта	20	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.	70
			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.	70
Блок 2. Практики				
Б2.В.01(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 1	20	1. Шуварики А.С., Лисенков А.А. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства.- Учебник.- М.:ФГОУ ВПО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2008.- 606 с.	350
			2.Шальгина А.М., Калинин Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов. - М.: КолосС, 2007.- 200 с.	50
			3.Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса.- М.:КолосС, 2009.- 565 с.	50
			4.Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 2. Общая технология мяса.- М.:КолосС, 2009.- 711 с.	50
Б2.В.02(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2	20		
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	20		
Б2.В.04(П)	Научно-исследовательская работа	20		
Б2.В.05(П)	Преддипломная	20		

	практика			
ФТД. Факультативы				
ФТД.В.01	Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных	20	<p>1. Калинина Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов: учебник - М.: ДеЛи принт, 2012.-240 с.</p> <p>2. Тихомирова Н.А. Технология и организация производства молока и молочных продуктов.- М.: ДеЛи принт, 2007.-560 с.</p> <p>3. Фильчакова С.А. Санитария и гигиена на предприятиях молочной промышленности. - М.: ДеЛи принт, 2008.-276 с.</p> <p>4. Шалыгина А.М., Калинина Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов. - М.: КолосС, 2007.- 200 с.</p>	15 10 10 10
ФТД.В.02	Переработка мяса диких животных	20	<p>1. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса.- М.:КолосС, 2009.- 565 с.</p> <p>2. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 2. Общая технология мяса.- М.:КолосС, 2009.- 711 с.</p> <p>3. Шувариков А.С. Лисенков А.А. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства.- Учебник.- М.:ФГОУ ВПО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2008.- 606 с.</p>	50 50 350

**Сведения о материально-техническом обеспечении
основной образовательной программы высшего образования –
программы бакалавриата 19.03.03 Продукты питания животного происхождения,
направленность: Технология молочных и мясных продуктов**

№ 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	Аудитории для занятий лекционного типа, семинарского типа, для курсового проектирования, текущего и промежуточного контроля, индивидуальных и групповых консультаций, практического типа доска меловая – 1 шт., стол – 1 шт., стул – 1 шт., 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., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, алл. Лиственничная, д. 4 328
		Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Доска – 1 шт., парты - 15 шт., стол, стулья, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 58 107
2.	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., трибуна 1 шт., стол центральный 1 шт., стул 2 шт., подпружинный экран 1 шт., радиомикрофон 1 шт., проектор 1 шт., ПК в сборе 1 шт., пульт управления 1 шт., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, алл. Лиственничная, д. 4а 407
3.	Иностранный язык	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., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, алл. Лиственничная, д. 2 ИИ 1
4.	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Парты -6 шт., стулья- 20 шт. доска меловая- 1 шт. рН-метр -2 шт. рН-метр рН-150МИ стандарт комплект -1 шт., аквадистиллятор ДЭ-10М -1 шт., нализатор молока Лактан- 1 шт., овоскоп для яиц ОН-10- 1 шт., баня водяная ЖК 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 +400С, 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 (80л, 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., колба коническая 500 мл -10 шт., колба плоскодонная П-1-1000-29/32- 5 шт., шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +200С, нерж. сталь) -1 шт., стол лабораторный -1 шт., столы для химре-	127550, г. Москва, алл. Лиственничная, д. 4 210

		активов- 3 шт., стол-мойка пристенная- 1 шт., стол-мойка с сушилкой- 1 шт., стеллаж лабораторный -1 шт. Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	
5.	Экономика и управление производством	Аудитории для занятий лекционного типа, семинарского типа, для курсового проектирования, текущего и промежуточного контроля, индивидуальных и групповых консультаций, практического типа доска меловая – 1 шт., стол – 1 шт., стул – 1 шт., 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., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, алл. Лиственничная, д. 4 328
		Аудитории для занятий лекционного типа, семинарского типа, для курсового проектирования, текущего и промежуточного контроля, индивидуальных занятий и групповых консультаций, практического типа доска меловая – 1 шт., стол – 1 шт., стул – 1 шт., моноблок – 14 шт. Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, алл. Лиственничная, д. 4 504
6.	Математика	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа меловая доска – 1шт., учебные парты – 30шт., стулья – 30шт., стол – 1 шт., стул ИЗО черный/офис/черный кож.зам. – 1шт. Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Прянишникова, д.14 строен. 6 31
7.	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 -6 шт., стулья- 15 шт., доска меловая- 2 шт., кафедра -1 шт., акустическая система двухполосная -2 шт., микрофон конденсаторный SHM 205A на гусиной шее- 2 шт., ноутбук ACER E-Mashines e-430-102G16Mi FMD M100 -1 шт., пульт премиум класса микшерный Behringer XENYX 1832 FX -1 шт., радиосистема вокальная 16-ти канальная двухантенная -1 шт., радиосистема двухантенная петличная- 1 шт., экран- 1 шт. Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Прянишникова, д. 19 304
8.	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 150 шт., стулья 150 шт., доска меловая 1 шт., трибуна 1 шт., стол центральный 1 шт., стул 2 шт., подружнинный экран 1 шт., радиомикрофон 1 шт., проектор 1 шт., ПК в сборе 1 шт., пульт управления 1 шт., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, алл. Лиственничная, д. 4а 407
		Учебные аудитории 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 стол центральный- 1 шт., стул -2 шт., столы-10 шт, стулья-20 шт, компьютеры-10 шт. Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, алл. Верхняя, д. 4 УИТ 15
9.	Химия	Учебные аудитории 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., камейка-100 шт., мультимедийная установка в комплексе с компьютером 1 шт. трибуна 1 шт., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, пр. Тимирязевский, д. 2 Большая химичка
		Химическая лаборатория - аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа 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., письменный стол – 1 шт., центрифуга 1шт., микроскоп 1 шт., печь муфельная, стенд «Периодическая табл. Д.И. Менделеева» 1шт., весы электрон. SC2020 1 шт., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, пр. Тимирязевский, д. 2 332
10.	Биология	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации парты-90шт., скамейки-90шт., комплект специализированного и мультимедийного оборудования (компьютер,	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 44 Большая агрохимичка

		экран, колонки). Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	
11.	Биохимия	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., витрина застекленная -6 шт. Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 55 302
		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 -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., газоанализаторMX2100 – 1 шт., газоанализаторMX2100 -1 шт., мельница лабораторная ЛМТ-1 - 1 шт., микроскоп Primo - 16 шт., анализатор влажности - 1 шт., рефрактометр ИРФ-454- 1шт, рефрактометр ИРФ-470 -1 шт., пенетромтр для плодов - 2 шт., пенетромтр 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 P-11с осветит.ОИ-32 - 1 шт., морозильник Stinol - 1 шт., морозильник Stinol -1 шт., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 55 305
12.	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа. меловая доска, экран для мультимедиа, стол письменный -10шт., стулья -28 шт., микроскоп «P-11» Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 44 стр.1, 01
		Аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа. Микротом «Техном» -1 шт., охладитель микротомы -1 шт., столы лабораторные -13 шт., табуретки - 10 шт. Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 44 стр.1, 02
		Аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа. Морозильная камера, стеллажи, ванны для промывки препаратов -3 шт. Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 44 стр.1, 03
13.	Общая микробиология и общая санитарная микробиология	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации парты-75шт., скамейки-75шт., комплект специализированного и мультимедийного оборудования (компьютер, экран, колонки) Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 52 Аудитория им. Худякова
		Учебные аудитории для проведения занятий, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации стулья -13 шт., столы -15 шт., микроскоп ЛОМО- 4 шт., микроскоп «Аквелон»- 15 шт., термостат биологический BD 11 5- 2 шт., весы технические электронные SPU 401 ОНАУС -1шт., микробиологический пробоотборник воздуха ПУ 1Б -1 шт., вытяжной шкаф 1 шт., ламинарный бокс - 1 шт., шкаф для хранения реактивов- 1 шт. Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 52 228
14.	Метрология и стандартизация	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Доска – 1 шт., парты - 15 шт., стол, стулья. Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 58 107
15.	Биологическая безопасность пищевых систем	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации парты - 5 шт., стулья - 30 шт., доска меловая - 1 шт., плитка электрическая 1-комфорочная - 1 шт., весы лабораторные электронные ЕТ-600 - 3 шт., весы фасовочные технические электронные ТВ-15К - 1 шт., столы лабораторные - 4 шт.	127550, г. Москва, ул. Пасечная, д. 5 ЛПТ-1

16.	Общая технология отрасли	Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 01
		Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Столы 4 шт., стулья 20 шт., доска маркерная 1 шт., компьютер C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW, принтер HP LJ 1566, ареометр для молока центрифуга молочная без подогрева, проб*25мл, весы A&D HL400i, весы A&D HL200i, анализатор Лактан 1-4, экстрактор жира SOX 406, олуавтомат система для определения сырого протеина, микродозатор Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	
		Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Столы 4 шт., стулья 20 шт., доска маркерная 1 шт., компьютер C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW, лазерный принтер HP LJ 1200, оверхед-проектор, шкаф сушильно-стерилиз. ШС-80, весы лабораторные электронные, комплект для определения массовой доли жира устройство для высушивания образцов, анализатор молока анализатор ультразвуковой, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	
17.	Тепло- и хладотехника	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточного контроля, индивидуальных и групповых консультаций, практического типа. стенды с рабочими органами технологического оборудования разм. 810x910, стенд с рабочими органами технологического оборудования разм. 900x1200, стенд с рабочими органами технологического оборудования разм. 1200x1200, проекционный экран с электроприводом- 1 комплект. телевизор модели 49PFT4100\60- 1 шт., ноутбук, доска маркерная с алюминиевой рамой 180x120 см, TSA-1218, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, алл. Лиственничная аллея, д.4а 102
		Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Столы 10 шт., стулья 20 шт., доска меловая 1 шт., компьютер Cel D-1800/512/80/DVD-R, принтер HP LJ 3052, видеомагнитофон Samsung SVR 2501, телевизор LGKF21P10 Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	
		Аудитории для занятий лекционного типа, семинарского типа, для курсового проектирования, текущего и промежуточного контроля, индивидуальных и групповых консультаций, практического типа. лаборатор.стенд Физические основы электротехники ФОЭ-НР - 1шт, лабораторный стенд Средства автоматизации и управления «САУ-МАКС»-1шт., лабораторный стенд Средства автоматизации и управления «САУ-МАКС»1, лабораторный стенд Цифровая электроника ЦЭ-НР-1шт, лабораторный стенд Основы электроники ОЭ-НР-1шт., лабораторный стенд Цифровая электроника ЦЭ-НР-1шт., процессор C2D-3000/2048/320Gb/DVDR-1шт.W, автоматизированное рабочее место с AutoCAD -2015 в составе: i5-4440 ASUS H81M-PLUS HDD 500Gb DDR3 8Gb + монитор 21.5» Philips 224E5QDAB W-LED + Кабель HDMI-1шт., автоматизированное рабочее место с AutoCAD -2015 в составе: i5-4440 ASUS H81M-PLUS HDD 500Gb DDR3 8Gb-1шт., автоматизированное рабочее место с AutoCAD -2015 в составе: i5-4440 ASUS H81M-PLUS HDD 500Gb DDR3 8Gb-1шт., автоматизированное рабочее место с AutoCAD -2015 в составе: i5-4440 ASUS H81M-PLUS HDD 500Gb DDR3 8Gb-1шт., автоматизированное рабочее место с AutoCAD -2015 в составе: i5-4440 ASUS H81M-PLUS HDD 500Gb DDR3 8Gb-1шт., автоматизированное рабочее место с AutoCAD -2015 в составе: i5-4440 ASUS H81M-PLUS HDD 500Gb DDR3 8Gb-1шт., вандалоустойчивый шкаф-1шт, экран с электроприводом-1шт., мультимедийный видеопроектор 3500 ЛН- 1шт., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	
18.	Электротехника и электроника	Аудитории для занятий лекционного типа, семинарского типа, для курсового проектирования, текущего и промежуточного контроля, индивидуальных и групповых консультаций, практического типа. лаборатор.стенд Физические основы электротехники ФОЭ-НР - 1шт, лабораторный стенд Средства автоматизации и управления «САУ-МАКС»-1шт., лабораторный стенд Средства автоматизации и управления «САУ-МАКС»1, лабораторный стенд Цифровая электроника ЦЭ-НР-1шт, лабораторный стенд Основы электроники ОЭ-НР-1шт., лабораторный стенд Цифровая электроника ЦЭ-НР-1шт., процессор C2D-3000/2048/320Gb/DVDR-1шт.W, автоматизированное рабочее место с AutoCAD -2015 в составе: i5-4440 ASUS H81M-PLUS HDD 500Gb DDR3 8Gb + монитор 21.5» Philips 224E5QDAB W-LED + Кабель HDMI-1шт., автоматизированное рабочее место с AutoCAD -2015 в составе: i5-4440 ASUS H81M-PLUS HDD 500Gb DDR3 8Gb-1шт., автоматизированное рабочее место с AutoCAD -2015 в составе: i5-4440 ASUS H81M-PLUS HDD 500Gb DDR3 8Gb-1шт., автоматизированное рабочее место с AutoCAD -2015 в составе: i5-4440 ASUS H81M-PLUS HDD 500Gb DDR3 8Gb-1шт., автоматизированное рабочее место с AutoCAD -2015 в составе: i5-4440 ASUS H81M-PLUS HDD 500Gb DDR3 8Gb-1шт., автоматизированное рабочее место с AutoCAD -2015 в составе: i5-4440 ASUS H81M-PLUS HDD 500Gb DDR3 8Gb-1шт., вандалоустойчивый шкаф-1шт, экран с электроприводом-1шт., мультимедийный видеопроектор 3500 ЛН- 1шт., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, алл. Лиственничная, д. 4а, 111
		Учебные аудитории 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 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 экран с электроприводом, проектор (SANYO PROxtraх), монитор коммутатор, 4-х каналный регистратор, ПК PDC-2000/1024/160Gb/DVDPW, микшер усилитель 60 Ватт, пульт управления и программирования радиоканал., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	
		Учебные аудитории 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 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 экран с электроприводом, проектор (SANYO PROxtraх), монитор коммутатор, 4-х каналный регистратор, ПК PDC-2000/1024/160Gb/DVDPW, микшер усилитель 60 Ватт, пульт управления и программирования радиоканал., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	
19.	Реология	Учебные аудитории 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 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 экран с электроприводом, проектор (SANYO PROxtraх), монитор коммутатор, 4-х каналный регистратор, ПК PDC-2000/1024/160Gb/DVDPW, микшер усилитель 60 Ватт, пульт управления и программирования радиоканал., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, алл. Лиственничная, д. 4 416
		Учебные аудитории 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 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 экран с электроприводом, проектор (SANYO PROxtraх), монитор коммутатор, 4-х каналный регистратор, ПК PDC-2000/1024/160Gb/DVDPW, микшер усилитель 60 Ватт, пульт управления и программирования радиоканал., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	
		Учебные аудитории 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 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 экран с электроприводом, проектор (SANYO PROxtraх), монитор коммутатор, 4-х каналный регистратор, ПК PDC-2000/1024/160Gb/DVDPW, микшер усилитель 60 Ватт, пульт управления и программирования радиоканал., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	
20.	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	Учебные аудитории 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 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 экран с электроприводом, проектор (SANYO PROxtraх), монитор коммутатор, 4-х каналный регистратор, ПК PDC-2000/1024/160Gb/DVDPW, микшер усилитель 60 Ватт, пульт управления и программирования радиоканал., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, алл. Лиственничная, д. 4
		Учебные аудитории 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 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 экран с электроприводом, проектор (SANYO PROxtraх), монитор коммутатор, 4-х каналный регистратор, ПК PDC-2000/1024/160Gb/DVDPW, микшер усилитель 60 Ватт, пульт управления и программирования радиоканал., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	
		Учебные аудитории 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 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 экран с электроприводом, проектор (SANYO PROxtraх), монитор коммутатор, 4-х каналный регистратор, ПК PDC-2000/1024/160Gb/DVDPW, микшер усилитель 60 Ватт, пульт управления и программирования радиоканал., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	

		жучочной аттестации, для самостоятельной работы 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 экран с электроприводом, проектор (SANYO PROxtrax), монитор коммутатор, 4-х каналный регистратор, ПК PDC-2000/1024/160Gb/DVDPW, микшер усилитель 60 Ватт, пульт управления и программирования радиоканал., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	416
21.	Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли	Аудитории для занятий лекционного типа, семинарского типа, для курсового проектирования, текущего и промежуточного контроля, индивидуальных и групповых консультаций, практического типа доска меловая – 1 шт., стол – 1 шт., стул – 1 шт., 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., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, алл. Лиственничная, д. 4 328
22.	Автоматизированные системы управления	Учебные аудитории 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 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 экран с электроприводом, проектор (SANYO PROxtrax), монитор коммутатор, 4-х каналный регистратор, ПК PDC-2000/1024/160Gb/DVDPW, микшер усилитель 60 Ватт, пульт управления и программирования радиоканал., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, алл. Лиственничная, д. 4 416
23.	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., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, Прянишниковая ул, д. 19 325
24.	Физическая культура и спорт	Спортивно-оздоровительный комплекс с бассейном	127550, г. Москва, алл. Лиственничная, д.12Б
25.	Русский язык и культура речи	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., столы для преподавателя 2 шт., стулья 84 шт., экран настенный с электроприводом 1 шт., мультимедийный проектор 1шт., акустическая система 1 шт., документ-камера 1 шт., видеоплеер 1 шт., системный блок 1 шт., монитор 1 шт., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, алл. Лиственничная, д. 3 101
		Аудитории для занятий семинарского типа, для курсового проектирования, текущего и промежуточного контроля, индивидуальных занятий консультаций, практического типа парты – 11 шт., стулья – 26 шт., доска маркерная – 1 шт., компьютер i Cel – 341 2913 MHz / 1024 Mb / 80 Gb / DVD-RW, телевизор LCD LG26LH2000, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, Тимирязевский проезд, д. 2, 354
26.	Менеджмент	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа доска магнитная белая – 1 шт., стол – 7 шт., стол – 13 шт., стул - 42 шт., экран с электроприводом – 1 шт., проектор – 1 шт., системный блок – 1 шт., доска компьютерная – 1 шт., демонстративный альбом - флипчарт – 1 шт., системный блок – 1 шт., шкаф для папок – 1 шт., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 39 101
27.	Маркетинг	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., стулья -36 шт., доска меловая- 1 шт., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, алл. Лиственничная, д. 4а, 512
28.	Основы политологии и социологии	Учебные аудитории 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., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, алл. Лиственничная, д. 2, Планетарий 2
		Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	127550, г. Москва, алл. Лиственничная, д. 2

		блок ученический 2х- местный -33 шт., доска меловая-1 шт. Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	314
29.	Психология и педагогика	Учебные аудитории 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., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, алл. Лиственничная, д. 2 П2
		Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации блок ученический 2х- местный -33 шт., доска меловая-1 шт., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, алл. Лиственничная, д. 2 314
30.	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., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Прянишникова, д. 19, 226
31.	Психология общения	Учебные аудитории 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., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, алл. Лиственничная, д. 2, Планетарий 2
		Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации блок ученический 2х- местный -33 шт., доска меловая-1 шт., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, алл. Лиственничная, д. 2 314
		Химическая лаборатория - аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа 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., письменный стол – 1 шт., центрифуга 1шт., микроскоп 1 шт., печь муфельная, стенд «Периодическая табл. Д.И. Менделеева» 1шт., весы электрон. SC2020 1 шт., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, пр. Тимирязевский, д. 2, 332
32.	Экология	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации парта – 58 шт., доска меловая – 1 шт., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Прянишникова, д. 6 Большая агрохимичка
33.	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 - 65шт., скамья - 65шт., комплект специализированного и мультимедийного оборудования (компьютер, экран, колонки), Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 58 107
34.	Биохимия молока и мяса	Аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа. электрокардиографы, микроскопы МБС-1, спирометр, ионометр, камера пассивного избегания, спиротест, центрифуга, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 52, 01
		Аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа. микроскопы Р-11, баня водяная, микроскоп МБС-11, электрокардиограф, ионометр ОР-263, электрокардиограф, гемоглобинометр, минигем-540, весы технические, весы лабораторные, центрифуга, газоанализатор с комплектом КГА, счетчики лейкоцитарной формулы крови С-5М, приборы для измерения емкости легких, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 52, 02
		Аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа. электрофотокалориметр, термостат, рН-метр портативный, микроскоп, весы лабораторные, весы ЕК, баня водяная, электрофотокалориметр КФК-301, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 52, 03
		Аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа.	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 52,

		микроскопы лабор. Р-11, спекорд М-40, баня водяная, микроцентрифуга 331876, калориметр КФК, весы МЗА, рН-метр, рН-метр, иономер, микроскоп МБС-9552, дозаторы ДЛАФ, ультротермостат МК-70, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	04
		Аудитория для проведения занятий лекционного типа семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа. телевизор, компьютеры, комплекс кардиораспираторной оценки животных, ротор, оборудование гематологической лаборатории, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 52
35.	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 парты - 28 шт., стул - 1 шт., скамейки учебные - 27 шт., доска маркерная 1 шт., мультимедийный проектор BENQ MW526E -1 шт., системный блок СБ С-2800 /256/40 Gb/CD - 1 шт., колонки Speakers Altex - 1 шт., стенд информационный 1200*1000 - 1 шт., монитор Lenovo - 1 шт., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 54 01
		Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Столы -4 шт., стулья -20 шт., доска маркерная -1 шт., компьютер С2D-3000/2048/320Gb/DVDRW, лазерный принтер HP LJ 1200, оверхед-проектор, шкаф сушильно-стерилиз. ШС-80, весы лабораторные электронные, комплект для определения массовой доли жира устройство для высушивания образцов, анализатор молока анализатор ультразвуковой, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 02
36.	Биотехнология переработки сельскохозяйственной продукции	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практического типа, практикумы, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации парта - 40шт., скамья - 40шт., комплект специализированного и мультимедийного оборудования (компьютер, экран, колонки), Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Прянишникова, д. 6 313
37.	Начертательная геометрия	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа. Трибуна-1 шт., крепление для проектора-1 шт., стенды- 3 шт., стол ученический-24 шт., стол каркасный-1 шт., стул ученический- 40 шт., стул для посетителей- 1 шт., доска меловая-1 шт., доска белая металлокерамическая-1 шт., информационная система-1 шт., комплект коммутации-1 шт., компьютер ПК -1 шт., Монитор-1 шт., экран Targa-1 шт., проектор BenQ MX 711, активная акустическая система для ПК- 1шт., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 55 504
		Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа. Стеллаж металлический-1 шт., тележка напольная-1 шт., стол ученический-20 шт., стул ученический-11 шт., табурет-17 шт., стол каркасный-1 шт., стул для посетителей - 1 шт., доска меловая-1 шт., системный блок-13 шт., монитор- 13 шт., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 55 509
38.	Инженерная и компьютерная графика	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа. трибуна-1 шт., крепление для проектора-1 шт., стенды- 3 шт., стол ученический-24 шт., стол каркасный-1 шт., стул ученический- 40 шт., стул для посетителей- 1 шт., доска меловая-1 шт., доска белая металлокерамическая-1 шт., информационная система-1 шт., комплект коммутации-1 шт., компьютер ПК -1 шт., Монитор-1 шт., экран Targa-1 шт., проектор BenQ MX 711, активная акустическая система для ПК- 1шт., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 55 504
		Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа. Стеллаж металлический-1 шт., тележка напольная-1 шт., стол ученический-20 шт., стул ученический-11 шт., табурет-17 шт., стол каркасный-1 шт., стул для посетителей - 1 шт., доска меловая-1 шт., системный блок-13 шт., монитор- 13 шт., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 55 509
39.	Прикладная механика	Аудитории для занятий лекционного типа, семинарского типа, для курсового проектирования, текущего и промежуточного контроля, индивидуальных и групповых консультаций, практического типа. стенды с рабочими органами технологического оборудования разм. 810x910, стенд с рабочими органами техноло-	127550, г. Москва, алл. Лиственничная, д. 4а

		гического оборудования разм. 900x1200, стенд с рабочими органами технологического оборудования разм. 1200x1200, проекционный экран с электроприводом- 1 комплект, телевизор модели 49PFT4100\60- 1 шт., ноутбук, доска маркерная с алюминиевой рамой 180x120 см, TSA-1218, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	102
40.	Молоковедение	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Столы 4 шт., стулья 20 шт., доска маркерная 1 шт., компьютер C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW , принтер HP LJ 1566, ареометр для молока центрифуга молочная без подогрева, проб*25мл, весы A&D HL400i , весы A&D HL200i , анализатор Лактан 1-4, экстрактор жира SOX 406, олуавтомат система для определения сырого протеина, микродозатор, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 01
		Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Столы 4 шт., стулья 20 шт., доска маркерная 1 шт., компьютер C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW, лазерный принтер HP LJ 1200, оверхед-проектор, шкаф сушильно-стерилиз. ШС-80, весы лабораторные электронные, комплект для определения массовой доли жира устройство для высушивания образцов, анализатор молока анализатор ультразвуковой, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 02
		Аудитория для проведения индивидуальных консультаций, занятий практического типа Маслобойка электрическая бытовая «Салют», сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18 , холодильник «Атлант» 367, холодильник «Атлант» 5810 62, насос МА/MAR 40-80, перегородка термоизолирующая, весы A&D HL400i , весы ВЛТ-Э-5000, завод по переработке молока	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 мини - молочный завод
41.	Технохимический контроль продукции животноводства	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Столы 10 шт., стулья 20 шт., доска меловая 1 шт., компьютер Cel D-1800/512/80/DVD-R , принтер HP LJ 3052 , видеомагнитофон Samsung SVR 2501, телевизор LGKF21P10 , Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 03
42.	Проектирование предприятий отрасли	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа, для самостоятельной работы. стол-15, стул-30, доска-1., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point, AutoCAD	127550, г. Москва, алл. Лиственничная, д. 4а 102
43.	Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа парты - 28 шт., стул - 1 шт., скамейки учебные – 27 шт., доска маркерная 1 шт., мультимедийный проектор BENQ MW526E -1 шт., системный блок СБ С-2800 /256/40 Gb/CD - 1 шт., колонки Speakers Altec - 1 шт., стенд информационный 1200*1000 – 1 шт., монитор Lenovo - 1 шт., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 54 01
		Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа столы 10 шт., стулья 20 шт., доска меловая 1 шт., компьютер Cel D-1800/512/80/DVD-R , принтер HP LJ 3052 , видеомагнитофон Samsung SVR 2501, телевизор LGKF21P10 , Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 03
44.	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа парты -6 шт., стулья -20 шт. доска меловая- 1 шт., рН-метр- 2 шт. рН-метр рН-150МИ 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 +400С, 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 (80л, 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., колба коническая 500 мл- 10 шт., колба плоскодонная П-1-1000-29/32- 5 шт., шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +200С, 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., Microsoft	127550, г. Москва, алл. Лиственничная, д. 4 210

		Word, Microsoft Excel, Power Point	
45.	Технология мяса и мясных продуктов	<p>Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Столы- 10 шт., стулья- 20 шт., доска меловая- 1 шт., компьютер Cel D-1800/512/80/DVD-R , принтер HP LJ 3052 , видеомаягнитофон Samsung SVR 2501, телевизор LGKF21P10 , Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point</p> <p>Аудитория для проведения индивидуальных консультаций, занятий практического типа мясорубка МИМ-300, камера КТД50, мясомассажер ВМ-50, оборудование колбасного цеха, рН-метр МР120, анализатор титрометрический, анализатор «Эксперт» портативный, морозильник Stinol, холодильник «Атлант»ММ-164», шприц колбасный Kocatag</p>	<p>127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 03</p> <p>127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48, мини – цех переработки продуктов убоя животных</p>
46.	Производство продукции животноводства	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа парты - 28 шт., стул - 1 шт., скамейки учебные – 27 шт., доска маркерная 1 шт., мультимедийный проектор BENQ MW526E -1 шт., системный блок СБ С-2800 /256/40 Gb/CD - 1 шт., колонки Speakers Altec - 1 шт., стенд информационный 1200*1000 – 1 шт., монитор Lenovo - 1 шт., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 54 01
47.	Технология молочных продуктов	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа столы 4 шт., стулья 20 шт., доска маркерная 1 шт., компьютер C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW , принтер HP LJ 1566, ареометр для молока центрифуга молочная без подогрева, проб*25мл, весы A&D HL400i , весы A&D HL200i , анализатор Лактан 1-4, экстрактор жира SOX 406, олуавтомат система для определения сырого протеина, микродозатор, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 01
		Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа столы 4 шт., стулья 20 шт., доска маркерная 1 шт., компьютер C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW, лазерный принтер HP LJ 1200, оверхед-проектор, шкаф сушильно-стерилиз. ШС-80, весы лабораторные электронные, комплект для определения массовой доли жира устройство для высушивания образцов, анализатор молока анализатор ультразвуковой, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 02
		Аудитория для проведения индивидуальных консультаций, занятий практического типа маслобойка электрическая бытовая «Салют», сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18 , холодильник «Атлант» 367, холодильник «Атлант» 5810 62, насос МА/MAR 40-80, перегородка термоизолирующая, весы A&D HL400i , весы ВЛТ-Э-5000, завод по переработке молока, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 мини - молочный завод
48.	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	Учебные аудитории 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 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 экран с электроприводом, проектор (SANYO PROxtrax), монитор коммутатор, 4-х каналный регистратор, ПК PDC-2000/1024/160Gb/DVDPW, микшер усилитель 60 Ватт, пульт управления и программирования радиоканал., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, алл. Лиственничная, д. 4 416
49.	Системы качества	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 – 65 шт., комплект специализированного и мультимедийного оборудования (компьютер, экран, колонки), Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 58 107
50.	Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий	Учебные аудитории 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 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 экран с электроприводом, проектор (SANYO PROxtrax), монитор коммутатор, 4-х каналный регистратор, ПК PDC-2000/1024/160Gb/DVDPW, микшер усилитель 60 Ватт, пульт	127550, г. Москва, алл. Лиственничная, д. 4 416

		управления и программирования радиоканал., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	
51.	Теория конъюнктуры агропродовольственного рынка	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа доска магнитная белая – 1 шт., стол – 7 шт., стол – 13 шт., стул - 42 шт., экран с электроприводом – 1 шт., проектор – 1 шт., системный блок – 1 шт., доска компьютерная – 1 шт., демонстративный альбом - флипчарт – 1 шт., системный блок – 1 шт., шкаф для папок – 1 шт., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 39 101
52.	Методика выполнения экспериментальных исследований	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Столы- 10 шт., стулья- 20 шт., доска меловая- 1 шт., компьютер Cel D-1800/512/80/DVD-R , принтер HP LJ 3052 , видеомagneфон Samsung SVR 2501, телевизор LGKF21P10, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 03
53.	Статистическая обработка результатов исследований	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа столы -10 шт., стулья- 20 шт., доска меловая- 1 шт., компьютер Cel D-1800/512/80/DVD-R , принтер HP LJ 3052 , видеомagneфон Samsung SVR 2501, телевизор LGKF21P10, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 03
54.	Товароведение молока и молочных продуктов	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа парты- 6 шт., стулья- 20 шт., доска меловая- 1 шт., рН-метр- 2 шт., рН-метр рН-150МИ стандарт комплект -1 шт., аквадистиллятор ДЭ-10М -1 шт., нализатор 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 +400С, 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 (80л, 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., колба коническая 500 мл- 10 шт., колба плоскодонная П-1-1000-29/32 5 шт., шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +200С, 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., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, алл. Лиственничная, д. 4 210
55.	Товароведение мяса и мясных продуктов	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа парты- 6 шт., стулья- 20 шт., доска меловая- 1 шт., рН-метр- 2 шт., рН-метр рН-150МИ стандарт комплект -1 шт., аквадистиллятор ДЭ-10М -1 шт., нализатор 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 +400С, 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 (80л, 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., колба коническая 500 мл- 10 шт., колба плоскодонная П-1-1000-29/32 5 шт., шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +200С, 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., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, алл. Лиственничная, д. 4 210
56.	Физико-химические основы производства мясных и рыбных продуктов	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа столы -10 шт., стулья- 20 шт., доска меловая- 1 шт., компьютер Cel D-1800/512/80/DVD-R , принтер HP LJ 3052 , видеомagneфон Samsung SVR 2501, телевизор LGKF21P10, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 03
		Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа столы -10 шт., стулья- 20 шт., доска меловая- 1 шт., компьютер Cel D-1800/512/80/DVD-R, принтер HP LJ 3052 , видеомagneфон Samsung SVR 2501, телевизор LGKF21P10	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48, 04

57.	Физико-химические основы производства молочных продуктов	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Столы- 4 шт., стулья-20 шт., доска маркерная -1 шт., компьютер C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW , принтер HP LJ 1566, ареометр для молока центрифуга молочная без подогрева, проб*25мл, весы A&D HL400i , весы A&D HL200i , анализатор Лактан 1-4, экстрактор жира SOX 406, олуавтомат система для определения сырого протеина, микродозатор, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 01
		Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа столы -4 шт., стулья- 20 шт., доска маркерная -1 шт., компьютер C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW, лазерный принтер HP LJ 1200, оверхед-проектор, шкаф сушильно-стерилиз. ШС-80, весы лабораторные электронные, комплект для определения массовой доли жира устройство для высушивания образцов, анализатор молока анализатор ультразвуковой, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 02
58.	Управление качеством продуктов питания животного происхождения	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа парты- 6 шт., стулья- 20 шт., доска меловая- 1 шт., рН-метр- 2 шт., рН-метр рН-150МИ стандарт комплект -1 шт., аквадистиллятор ДЭ-10М -1 шт., нализатор 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 +400С, 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 (80л, 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., колба коническая 500 мл- 10 шт., колба плоскодонная П-1-1000-29/32 5 шт., шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +200С, 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., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, алл. Лиственничная, д. 4 210
59.	Новые методы анализа и контроля качества продуктов питания и сырья для их производства	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа парты- 6 шт., стулья- 20 шт., доска меловая- 1 шт., рН-метр- 2 шт., рН-метр рН-150МИ стандарт комплект -1 шт., аквадистиллятор ДЭ-10М -1 шт., нализатор 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 +400С, 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 (80л, 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., колба коническая 500 мл- 10 шт., колба плоскодонная П-1-1000-29/32 5 шт., шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +200С, 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., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, алл. Лиственничная, д. 4 210
60.	Биоконверсия продукции животноводства	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа столы -10 шт., стулья- 20 шт., доска меловая -1 шт., компьютер Cel D-1800/512/80/DVD-R, принтер HP LJ 3052 , видеомагнитофон Samsung SVR 2501, телевизор LGKF21P10, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 04
61.	Ресурсосберегающие технологии в молочной и мясной промышленности	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Столы- 10 шт., стулья -20 шт., доска меловая- 1 шт., компьютер Cel D-1800/512/80/DVD-R, принтер HP LJ 3052 , видеомагнитофон Samsung SVR 2501, телевизор LGKF21P10, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 04

62.	Инновационное развитие технологии пищевых технологий	Учебные аудитории 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 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 экран с электроприводом, проектор (SANYO PROxtrax), монитор коммутатор, 4-х каналный регистратор, ПК PDC-2000/1024/160Gb/DVDPW, микшер усилитель 60 Ватт, пульт управления и программирования радиоканал., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, алл. Лиственничная, д. 4, 416
63.	Организация технологического потока	Учебные аудитории 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 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 экран с электроприводом, проектор (SANYO PROxtrax), монитор коммутатор, 4-х каналный регистратор, ПК PDC-2000/1024/160Gb/DVDPW, микшер усилитель 60 Ватт, пульт управления и программирования радиоканал., Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, алл. Лиственничная, д. 4, 416
64.	Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа столы -4 шт., стулья- 20 шт., доска маркерная- 1 шт., компьютер C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW, принтер HP LJ 1566, лазерный принтер HP LJ 1200, оверхед-проектор, шкаф сушильно-стерилиз. ШС-80, весы лабораторные электронные, комплект для определения массовой доли жира устройство для высушивания образцов, анализатор молока , анализатор ультразвуковой, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 02
		Аудитория для проведения индивидуальных консультаций, занятий практического типа маслобойка электрическая бытовая «Салют», сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18 , холодильник «Атлант» 367, холодильник «Атлант» 5810 62, насос MA/MAR 40-80, перегородка термоизолирующая, весы A&D HL400i , весы ВЛТ-Э-5000, завод по переработке молока, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48, мини - молочный завод
65.	Технология производства мясных и рыбных продуктов функционального назначения	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Столы- 10 шт., стулья -20 шт., доска меловая -1 шт., компьютер Cel D-1800/512/80/DVD-R, принтер HP LJ 3052 , видеомagneтофон Samsung SVR 2501, телевизор LGKF21P10	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 04
		Аудитория для проведения индивидуальных консультаций, занятий практического типа мясорубка МИМ-300, камера КТД50, мясомассажер ВМ-50, оборудование колбасного цеха, pH-метр МР120, анализатор титриметрический, анализатор «Эксперт» портативный, морозильник Stinol, холодильник «Атлант»ММ-164» , шприц колбасный Kocatag	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48, мини – цех переработки продуктов убоя животных
66.	Переработка вторичного молочного сырья	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Столы- 4 шт., стулья- 20 шт., доска маркерная -1 шт., компьютер C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW, принтер HP LJ 1566, лазерный принтер HP LJ 1200, оверхед-проектор, шкаф сушильно-стерилиз. ШС-80, весы лабораторные электронные, комплект для определения массовой доли жира устройство для высушивания образцов, анализатор молока , анализатор ультразвуковой, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 02
		Аудитория для проведения индивидуальных консультаций, занятий практического типа маслобойка электрическая бытовая «Салют», сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18 , холодильник «Атлант» 367, холодильник «Атлант» 5810 62, насос MA/MAR 40-80, перегородка термоизолирующая, весы A&D HL400i , весы ВЛТ-Э-5000, завод по переработке молока	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 мини - молочный завод
67.	Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа столы -10 шт., стулья- 20 шт., доска меловая- 1 шт., компьютер Cel D-1800/512/80/DVD-R, принтер HP LJ 3052 , видеомagneтофон Samsung SVR 2501, телевизор LGKF21P10 , Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 04

		Аудитория для проведения индивидуальных консультаций, занятий практического типа мясорубка МИМ-300, камера КТД50, мясомассажер ВМ-50, оборудование колбасного цеха, рН-метр МР120, анализатор титрометрический, анализатор «Эксперт» портативный, морозильник Stinol, холодильник «Атлант»ММ-164», шприц колбасный Kocatag	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48, мини – цех переработки продуктов убоя животных
68.	Инновационные технологии переработки молока	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа столы -4 шт., стулья -20 шт., доска маркерная -1 шт., компьютер C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW , принтер HP LJ 1566, ареометр для молока центрифуга молочная без подогрева, проб*25мл, весы A&D HL400i , весы A&D HL200i , анализатор Лактан 1-4, экстрактор жира SOX 406, олуавтомат система для определения сырого протеина, микродозатор, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point, МультиМитЭкспрес	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 01
		Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Столы- 4 шт., стулья -20 шт., доска маркерная -1 шт., компьютер C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW, принтер HP LJ 1566, лазерный принтер HP LJ 1200, оверхед-проектор, шкаф сушильно-стерилиз. ШС-80, весы лабораторные электронные, комплект для определения массовой доли жира устройство для высушивания образцов, анализатор молока, анализатор ультразвуковой, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point , МультиМитЭкспрес	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 02
		Аудитория для проведения индивидуальных консультаций, занятий практического типа маслобойка электрическая бытовая «Салют», сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18 , холодильник «Атлант» 367, холодильник «Атлант» 5810 62, насос МА/MAR 40-80, перегородка термоизолирующая, весы A&D HL400i , весы ВЛТ-Э-5000, завод по переработке молока	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 мини - молочный завод
69.	Инновационные технологии переработки мяса и рыбы	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Столы- 10 шт., стулья- 20 шт., доска меловая -1 шт., компьютер Cel D-1800/512/80/DVD-R , принтер HP LJ 3052 , видеомагнитофон Samsung SVR 2501, телевизор LGKF21P10, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point, МультиМитЭкспрес	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 03
		Аудитория для проведения индивидуальных консультаций, занятий практического типа мясорубка МИМ-300, камера КТД50, мясомассажер ВМ-50, оборудование колбасного цеха, рН-метр МР120, анализатор титрометрический, анализатор «Эксперт» портативный, морозильник Stinol, холодильник «Атлант»ММ-164», шприц колбасный Kocatag	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48, мини – цех переработки продуктов убоя животных
70.	Пищевые добавки и ингредиенты в молочной промышленности	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Столы- 4 шт., стулья- 20 шт., доска маркерная -1 шт., компьютер C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW, принтер HP LJ 1566, лазерный принтер HP LJ 1200, оверхед-проектор, шкаф сушильно-стерилиз. ШС-80, весы лабораторные электронные, комплект для определения массовой доли жира устройство для высушивания образцов, анализатор молока, анализатор ультразвуковой, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point, МультиМитЭкспрес	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 02
		Аудитория для проведения индивидуальных консультаций, занятий практического типа маслобойка электрическая бытовая «Салют», сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18 , холодильник «Атлант» 367, холодильник «Атлант» 5810 62, насос МА/MAR 40-80, перегородка термоизолирующая, весы A&D HL400i , весы ВЛТ-Э-5000, завод по переработке молока	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 мини - молочный завод
71.	Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Столы- 10 шт., стулья- 20 шт., доска меловая -1 шт., компьютер Cel D-1800/512/80/DVD-R , принтер HP LJ 3052 , видеомагнитофон Samsung SVR 2501, телевизор LGKF21P10, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point, МультиМитЭкспрес	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 03
		Аудитория для проведения индивидуальных консультаций, занятий практического типа мясорубка МИМ-300, камера КТД50, мясомассажер ВМ-50, оборудование колбасного цеха, рН-метр МР120, анализатор титрометрический, анализатор «Эксперт» портативный, морозильник Stinol, холодильник «Атлант»ММ-164», шприц колбасный Kocatag	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48, мини – цех переработки продуктов убоя животных

72.	Основы моделирования рецептур молочных продуктов	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Столы- 4 шт., стулья-20 шт., доска маркерная- 1 шт., компьютер C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW, принтер HP LJ 1566, лазерный принтер HP LJ 1200, оверхед-проектор, шкаф сушильно-стерилиз. ШС-80, весы лабораторные электронные, комплект для определения массовой доли жира устройство для высушивания образцов, анализатор молока , анализатор ультразвуковой, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point, МультиМитЭкспрес	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 02
		Аудитория для проведения индивидуальных консультаций, занятий практического типа маслобойка электрическая бытовая «Салют», сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18 , холодильник «Атлант» 367, холодильник «Атлант» 5810 62, насос МА/MAR 40-80, перегородка термоизолирующая, весы A&D HL400i , весы ВЛТ-Э-5000, завод по переработке молока	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 мини - молочный завод
73.	Основы моделирования рецептур мясных и рыбных продуктов	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Столы- 10 шт., стулья- 20 шт., доска меловая- 1 шт., компьютер Cel D-1800/512/80/DVD-R , принтер HP LJ 3052 , видеомagneтофон Samsung SVR 2501, телевизор LGKF21P10, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point , МультиМитЭкспрес	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 03
		Аудитория для проведения индивидуальных консультаций, занятий практического типа мясорубка МИМ-300, камера КТД50, мясомассажер ВМ-50, оборудование колбасного цеха, рН-метр МР120, анализатор титрометрический, анализатор «Эксперт» портативный, морозильник Stinol, холодильник «Атлант»ММ-164» , шприц колбасный Kocatag	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48, мини – цех переработки продуктов убоя животных
74.	Базовая физическая культура	Спортивно-оздоровительный комплекс с бассейном	127550, г. Москва, алл. Лиственничная, д.12Б
	Базовые виды спорта	Спортивно-оздоровительный комплекс с бассейном	127550, г. Москва, алл. Лиственничная, д.12Б
75.	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (оценка земель с основами почвоведения)	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Столы- 4 шт., стулья- 20 шт., доска маркерная -1 шт., компьютер C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW, принтер HP LJ 1566, ареометр для молока центрифуга молочная без подогрева, проб*25мл, весы A&D HL400i , весы A&D HL200i , анализатор Лактан 1-4, экстрактор жира SOX 406, олауавтомат система для определения сырого протеина, микродозатор, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point, МультиМитЭкспрес	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 01
		Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Столы- 10 шт., стулья- 20 шт., доска меловая- 1 шт., компьютер Cel D-1800/512/80/DVD-R , принтер HP LJ 3052 , видеомagneтофон Samsung SVR 2501, телевизор LGKF21P10, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point, МультиМитЭкспрес	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 03
		Аудитория для проведения индивидуальных консультаций, занятий практического типа маслобойка электрическая бытовая «Салют», сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18 , холодильник «Атлант» 367, холодильник «Атлант» 5810 62, насос МА/MAR 40-80, перегородка термоизолирующая, весы A&D HL400i , весы ВЛТ-Э-5000, завод по переработке молока	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 мини - молочный завод
		Аудитория для проведения индивидуальных консультаций, занятий практического типа мясорубка МИМ-300, камера КТД50, мясомассажер ВМ-50, оборудование колбасного цеха, рН-метр МР120, анализатор титрометрический, анализатор «Эксперт» портативный, морозильник Stinol, холодильник «Атлант»ММ-164» , шприц колбасный Kocatag	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48, мини – цех переработки продуктов убоя животных
76.	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Столы- 4 шт., стулья-20 шт., доска маркерная -1 шт., компьютер C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW , принтер HP LJ 1566, ареометр для молока центрифуга молочная без подогрева, проб*25мл, весы A&D HL400i , весы A&D HL200i , анализатор Лактан 1-4,	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 01

	и навыков научно-исследовательской деятельности по животноводству	экстрактор жира SOX 406, олуавтомат система для определения сырого протеина, микродозатор, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	
		Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа столы -10 шт., стулья- 20 шт., доска меловая- 1 шт., компьютер Cel D-1800/512/80/DVD-R , принтер HP LJ 3052 , видеомagneтoфон Samsung SVR 2501, телевизор LGKF21P10, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point, МультиМитЭкспрес	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 03
		Аудитория для проведения индивидуальных консультаций, занятий практического типа маслобойка электрическая бытовая «Салют», сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18 , холодильник «Атлант» 367, холодильник «Атлант» 5810 62, насос МА/MAR 40-80, перегородка термоизолирующая, весы A&D HL400i , весы ВЛТ-Э-5000, завод по переработке молока	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 мини - молочный завод
		Аудитория для проведения индивидуальных консультаций, занятий практического типа мясорубка МИМ-300, камера КТД50, мясомассажер ВМ-50, оборудование колбасного цеха, рН-метр МР120, анализатор титрометрический, анализатор «Эксперт» портативный, морозильник Stinol, холодильник «Атлант»ММ-164» , шприц колбасный Kocateg	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 мини – цех переработки продуктов убоя животных
77.	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Технологическая практика)	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Стол- 4 шт., стулья- 20 шт., доска маркерная- 1 шт., компьютер С2D-3000/2048/320Gb/DVDRW, принтер HP LJ 1566, лазерный принтер HP LJ 1200, оверхед-проектор, шкаф сушильно-стерилиз. ШС-80, весы лабораторные электронные, комплект для определения массовой доли жира, устройство для высушивания образцов, анализатор молока, анализатор ультразвуковой, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point, МультиМитЭкспрес	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 02
		Аудитория для проведения индивидуальных консультаций, занятий практического типа маслобойка электрическая бытовая «Салют», сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18 , холодильник «Атлант» 367, холодильник «Атлант» 5810 62, насос МА/MAR 40-80, перегородка термоизолирующая, весы A&D HL400i , весы ВЛТ-Э-5000, завод по переработке молока, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 мини - молочный завод
		Аудитория для проведения индивидуальных консультаций, занятий практического типа мясорубка МИМ-300, камера КТД50, мясомассажер ВМ-50, оборудование колбасного цеха, рН-метр МР120, анализатор титрометрический, анализатор «Эксперт» портативный, морозильник Stinol, холодильник «Атлант»ММ-164» , шприц колбасный Kocateg	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48, мини – цех переработки продуктов убоя животных
		Практика проводится не в структурных подразделениях	Договор №12 от 01.06.2018 г. на проведение практики студентов Университета, договор №178 от 01.03.2017 г. на проведение практик студентов, договор №41 от 30.06.2018 г. на проведение практики студентов Университета, договор №180 от 15.05.2017 г. на проведение практики студентов Университета. По месту прохождения практики на предприятиях согласно приказу о направлении на практику студентов
78.	Научно-исследовательская работа	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа столы -4 шт., стулья- 20 шт., доска маркерная- 1 шт., компьютер С2D-3000/2048/320Gb/DVDRW, принтер HP LJ 1566, лазерный принтер HP LJ 1200, оверхед-проектор, шкаф сушильно-стерилиз. ШС-80, весы лабораторные электронные, комплект для определения массовой доли жира, устройство для высушивания образцов, анализатор молока, анализатор ультразвуковой, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point, МультиМитЭкспрес	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 02
		Аудитория для проведения индивидуальных консультаций, занятий практического типа	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д.

		маслобойка электрическая бытовая «Салют», сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18 , холодильник «Атлант» 367, холодильник «Атлант» 5810 62, насос MA/MAR 40-80, перегородка термоизолирующая, весы A&D HL400i , весы ВЛТ-Э-5000, завод по переработке молока	48 мини - молочный завод
		Аудитория для проведения индивидуальных консультаций, занятий практического типа мясорубка МИМ-300, камера КТД50, мясомассажер ВМ-50, оборудование колбасного цеха, рН-метр МР120, анализатор титрометрический, анализатор «Эксперт» портативный, морозильник Stinol, холодильник «Атлант»ММ-164», шприц колбасный Kocateg	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48, мини – цех переработки продуктов убоя животных
		Практика проводится не в структурных подразделениях	Договор № 12 от 01.06.2018 г. на проведение практики студентов Университета, договор № 178 от 01.03.2017 г. на проведение практик студентов, договор № 41 от 30.06.2018 г. на проведение практики студентов Университета, договор № 180 от 15.05.2017 г. на проведение практики студентов Университета. По месту прохождения практики на предприятиях согласно приказу о направлении на практику студентов
79.	Преддипломная практика	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа столы -4 шт., стулья- 20 шт., доска маркерная- 1 шт., компьютер C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW, принтер HP LJ 1566, лазерный принтер HP LJ 1200, оверхед-проектор, шкаф сушильно-стерилиз. ШС-80, весы лабораторные электронные, комплект для определения массовой доли жира, устройство для высушивания образцов, анализатор молока, анализатор ультразвуковой, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point, МультиМитЭкспрес	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 02
		Аудитория для проведения индивидуальных консультаций, занятий практического типа маслобойка электрическая бытовая «Салют», сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18 , холодильник «Атлант» 367, холодильник «Атлант» 5810 62, насос MA/MAR 40-80, перегородка термоизолирующая, весы A&D HL400i , весы ВЛТ-Э-5000, завод по переработке молока	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 мини - молочный завод
		Аудитория для проведения индивидуальных консультаций, занятий практического типа мясорубка МИМ-300, камера КТД50, мясомассажер ВМ-50, оборудование колбасного цеха, рН-метр МР120, анализатор титрометрический, анализатор «Эксперт» портативный, морозильник Stinol, холодильник «Атлант»ММ-164», шприц колбасный Kocateg	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48, мини – цех переработки продуктов убоя животных
		Практика проводится не в структурных подразделениях	Договор №12 от 01.06.2018 г. на проведение практики студентов Университета, договор №178 от 01.03.2017 г. на проведение практик студентов, договор №41 от 30.06.2018 г. на проведение практики студентов Университета, договор №180 от 15.05.2017 г. на проведение практики студентов Университета. По месту прохождения практики на предприятиях согласно приказу о направлении на практику студентов
80.	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48

		Столы- 4 шт., стулья- 20 шт., доска маркерная- 1 шт., компьютер C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW, принтер HP LJ 1566, лазерный принтер HP LJ 1200, оверхед-проектор, шкаф сушильно-стерилиз. ШС-80, весы лабораторные электронные, комплект для определения массовой доли жира, устройство для высушивания образцов, анализатор молока, анализатор ультразвуковой, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point, МультиМитЭкспрес	02
81.	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Столы -4 шт., стулья- 20 шт., доска маркерная -1 шт., компьютер C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW, принтер HP LJ 1566, лазерный принтер HP LJ 1200, оверхед-проектор, шкаф сушильно-стерилиз. ШС-80, весы лабораторные электронные, комплект для определения массовой доли жира, устройство для высушивания образцов, анализатор молока, анализатор ультразвуковой, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point, МультиМитЭкспрес	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 02
82.	Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Столы- 4 шт., стулья- 20 шт., доска маркерная- 1 шт., компьютер C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW, принтер HP LJ 1566, ареометр для молока центрифуга молочная без подогрева, проб*25мл, весы A&D HL400i, весы A&D HL200i, анализатор Лактан 1-4, экстрактор жира SOX 406, олуавтомат система для определения сырого протеина, микродозатор, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 01
		Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Столы- 10 шт., стулья -20 шт., доска меловая- 1 шт., компьютер Cel D-1800/512/80/DVD-R, принтер HP LJ 3052, видеомagneфон Samsung SVR 2501, телевизор LGKF21P10, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 03
		Аудитория для проведения индивидуальных консультаций, занятий практического типа маслобойка электрическая бытовая «Салют», сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18, холодильник «Атлант» 367, холодильник «Атлант» 5810 62, насос МА/MAR 40-80, перегородка термоизолирующая, весы A&D HL400i, весы ВЛТ-Э-5000, завод по переработке молока	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 мини - молочный завод
83.	Переработка мяса диких животных	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, занятий практического типа Столы- 10 шт., стулья- 20 шт., доска меловая -1 шт., компьютер Cel D-1800/512/80/DVD-R, принтер HP LJ 3052, видеомagneфон Samsung SVR 2501, телевизор LGKF21P10, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48 03
		Аудитория для проведения индивидуальных консультаций, занятий практического типа мясорубка МИМ-300, камера КТД50, мясомассажер ВМ-50, оборудование колбасного цеха, рН-метр МР120, анализатор титрометрический, анализатор «Эксперт» портативный, морозильник Stinol, холодильник «Атлант»ММ-164», шприц колбасный Kocateg, Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48, мини – цех переработки продуктов убой животных
Аудитории - помещения для самостоятельной работы обучающихся, имеется подключение к сети «Интернет» и доступ в электронную информационно-образовательную среду			
1	Для всех дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Столы - 32 шт., стулья - 32 шт., 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: 1шт (компьютер, звуковые колонки, планшетный сканер 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, 44
Аудитории - помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования			
1	Для всех дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Учебное мультимедийное оборудование, учебное лабораторное оборудование	127550, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 48, 1.7

**Сведения о работниках из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых
связана с направленностью реализуемой программы высшего образования –
программы бакалавриата 19.03.03 Продукты питания животного происхождения,
направленность: Технология молочных и мясных продуктов**

№ 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
1	Стефановский Владимир Михайлович	ВНИХИ – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН	профессор	С 1983 года по настоящее время	42
2	Михайлова Кермен Владимировна	Группа компаний X5 Retail Group АО «Торговый дом Перекресток»	менеджер	С 2011 года по настоящее время	9
3	Алешина Марина Николаевна	ООО «Валио»	менеджер отдела разработки продуктов питания	С января 2020 года по настоящее время	7
4	Жижин Николай Анатольевич	ФГАНУ «ВНИМИ»	научный сотрудник лаборатории технико-химического контроля	С 2009 года по настоящее время	11
5	Фуников Григорий Альбертович	АО «Виско Типак Н.В.»	менеджер по поддержке продаж	С 2007 года по настоящее время	18
6	Архипов Леонид Олегович	ФГБНУ «ВНИРО»	ведущий научный сотрудник отдела нормирования	С 2017 года по настоящее время	7

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования

Кудряшовым Л.С., главным научным сотрудником Федерального научного центра пищевых систем им. В.М. Горбатова Российской Академии наук (ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН), доктором технических наук, профессором проведена экспертиза основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО) бакалавра по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, разработанной Шувариковым А.С., зав. кафедрой технологии хранения и переработки продуктов животноводства, доктором с.-х. наук, профессором; Грикшасом С.А., профессором кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, доктором с.-х. наук; Красулей О.Н., профессором кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, доктором тех. наук; Пастух О.Н., доцентом кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, кандидатом с.-х. наук ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева».

По заявленной ОПОП ВО разработчиками представлен комплект, включающий:

- общие положения с характеристикой основной профессиональной образовательной программы и компетентностно - квалификационной характеристикой выпускника;

- график учебного процесса, учебный план;

- приложения об обеспечении образовательного процесса учебной литературой, информационном обеспечении, материально-техническом оснащении, кадровом обеспечении образовательного процесса.

Рассмотрев представленные на экспертизу материалы, эксперт пришел к следующим выводам:

1. Характеристика основной профессиональной образовательной программы.
Характеристика ОПОП бакалавра соответствует требованиям к ОПОП ВО.

А именно:

1.1 Наименование ОПОП бакалавра, установленное разработчиками, отражает профессиональную значимость подготовки выпускника в рамках данного направления, учитывает особенности сложившегося рынка труда и основные направления научных исследований выпускающих кафедр.

1.2 Цель ОПОП, квалификация выпускника и срок освоения ОПОП соответствуют ФГОС ВО.

1.3 Трудоёмкость ОПОП бакалавра установлена и представлена в зачётных единицах, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества, за весь период обучения в соответствии с ФГОС.

2. Компетентностно - квалификационная характеристика выпускника.
Компетентностно - квалификационная характеристика ОПОП ВО соответствует требованиям к результатам освоения выпускником ОПОП ВО бакалавра.

А именно:

2.1 Представленная разработчиками область профессиональной деятельности выпускника - бакалавра (специфика профессиональной деятельности выпускника, в которых может осуществлять профессиональную деятельность выпускник по данному направлению и подготовки ВО) соответствуют приоритетным направлениям развития производства и переработки сельскохозяйственной продукции и требованиям рынка труда.

2.2. Представленные объекты профессиональной деятельности и компетенции выпускника-бакалавра соответствуют данному направлению.

2.3. Представленные виды и задачи профессиональной деятельности выпускника-бакалавра соответствуют ФГОС.

3. Структура и содержание учебного плана. Структура и содержание учебного плана по блокам (базовой и вариативной части) по направлению отвечают требованиям ФГОС.

Дисциплины, представленные в учебном плане, соответствуют заявленным компетенциям.

Максимальный объем учебной нагрузки студента устанавливается 52,9 часа в неделю, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.

Объем аудиторных занятий студентов при очной форме обучения в среднем составляет 23,6 часа в неделю.

Таким образом, структура и содержание учебного плана бакалавра по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения отвечают предъявляемым требованиям.

4. Профессорско-преподавательский состав. Реализация основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавра обеспечивается квалифицированными педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

5. Обеспеченность учебной литературой. Собственная библиотека вуза соответствует требованиям «Примерного положения о формировании фондов библиотеки высшего учебного заведения», утвержденного приказом Минобрнауки России от 27.04.2000 № 1246.

Имеющиеся в вузе основные учебники и учебные пособия по дисциплинам учебного плана, а также монографические, периодические научные издания по профилю образовательной программы соответствуют требованиям ФГОС.

6. Обеспеченность образовательного процесса специальным и лабораторным оборудованием.

Имеющиеся в университете и на выпускающих кафедрах технологического факультета лаборатории и научные центры (испытательная лаборатория по оценке качества молока, Центр молекулярной биотехнологии, лаборатория процессов и аппаратов пищевых производств, зоостанция, молочный мини-завод, учебный мини-цех по производству мясной продукции), а также лаборатории и производственные базы перерабатывающих предприятий, где бакалавры проходят практики, обеспечивают выполнение требований ФГОС и соответствуют заявленному перечню компетенций, дисциплин, практик.

7. База практик. Основные базы практик студентов - ЗАО «Лакталис Истра», фабрика мороженого - ЗАО «Баскин Роббинс», ОАО «Черкизовский мясоперерабатывающий завод», ОАО «Останкинский молочный комбинат, ОАО «Вимм-Биль-Данн», Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности, Всероссийский научно-исследовательский институт мясоперерабатывающей промышленности имени В.М. Горбатова, НИИ детского питания, НИИ холодильной промышленности, соответствуют задачам практик.

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной экспертизы можно сделать заключение, что характер, структура и содержание ОПОП ВО, бакалавра по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, разработанной авторами: Шувариковым А.С., зав. кафедрой технологии хранения и переработки продуктов животноводства, доктором с.-х. наук, профессором; Грикшасом С.А., профессором кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, доктором с.-х. наук; Красулей О.Н., профессором кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, доктором тех. наук; Пастух О.Н., доцентом кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, кандидатом с.-х. наук ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», соответствует требованиям образовательного стандарта, современным требованиям рынка труда и позволит подготовить бакалавров, ориентированных на производство продуктов питания животного происхождения.

Рецензент:

Главный научный сотрудник

Федерального научного центра пищевых систем

им. В.М. Горбатова Российской Академии наук

(ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем

им. В.М. Горбатова» РАН),

доктор технических наук, профессор

ПОДПИСЬ РУКИ
ЗАВЕРЯЮ



Ведущий специалист
управления персоналом