



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  
работе  
РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

Золотарев С.В.

## ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Уровень бакалавриата

Квалификация - бакалавр

Москва 201\_

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ ОПОП ВО

### СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)  
подпись

Начальник методического отдела УМУ \_\_\_\_\_ (Романова Н.Г.)  
подпись

Декан технологического факультета \_\_\_\_\_ (Леонов О.А.)  
подпись

### ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

#### ОДОБРЕНА:

Учёным советом технологического факультета,  
протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Учёный секретарь совета \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)  
подпись

Учебно-методической комиссией  
технологического факультета  
Председатель УМК \_\_\_\_\_ (Панфилов В.А.)  
подпись

#### РАЗРАБОТАНА:

Заведующий выпускающей кафедрой  
технологии хранения и переработки  
продуктов животноводства

\_\_\_\_\_ (Шуварики А.С.)  
подпись

# ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....	4
1.1 Основная профессиональная образовательная программа ВО.....	4
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП бакалавриата .....	4
1.3 Общая характеристика ОПОП ВО.....	5
1.3.1 Цель ОПОП ВО .....	5
1.3.2 Сроки освоения ОПОП ВО .....	5
1.3.3 Трудоёмкость ОПОП ВО .....	5
1.3.4 Структура ОПОП ВО.....	5
1.4 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП ВО.....	7
1.5 Основные пользователи ОПОП ВО.....	7
2. 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
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА.....	10
4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО .....	10
4.1 Годовой календарный учебный график .....	13
4.2 Учебный план .....	13
4.3 Рабочие программы учебных дисциплин (курсов, предметов, модулей).....	14
4.4 Рабочие программы практик, программы научно-исследовательской работы обучающихся.....	14
4.4.1 Программы учебных практик .....	15
4.4.2 Программа производственной практики .....	15
4.4.3 Программа научно-исследовательской работы .....	15
5. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА.....	16
5.1 Кадровое обеспечение .....	16
5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	17
5.3 Материально-техническое обеспечение ОПОП .....	19
5.4 Характеристика воспитательной работы.....	20
6. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП ВО .....	22
6.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	22
6.2 Итоговая государственная аттестация .....	22
7. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ .....	23
8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ .....	23
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	24

# 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

## 1.1 Основная профессиональная образовательная программа ВО

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) представляет собой систему документов, разработанную и утверждённую университетом с учётом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки высшего образования (ФГОС ВО) 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, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы всех видов практик, календарный учебный график и 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 19.12.2013 г. № 1367).
- 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.
- 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.

## 1.3 Общая характеристика ОПОП ВО

### 1.3.1 Цель ОПОП ВО

ОПОП бакалавриата имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), чтобы на основе компетентностного подхода обеспечить подготовку бакалавров к успешной профессиональной деятельности в области производства и переработки продуктов питания животного происхождения, развитие у студентов личностных качеств, а также для успешного продолжения профессионального образования в магистратуре.

### Список профилей ОПОП ВО

Направленности (профили):

- «Технология молока и молочных продуктов»
- «Технология мяса и мясных продуктов»

### 1.3.2 Сроки освоения ОПОП ВО

4 года (по очной форме обучения).

### 1.3.3 Трудоемкость ОПОП ВО

Зачётных единиц – всего	<b>243</b>
в т.ч. теоретическое обучение	<b>213</b>
Дисциплин, шт.	94
в т.ч. факультативных, шт.	1
Курсовых работ и проектов, шт.	6
Экзаменов, шт.	27
Зачётов, шт.	46
Практика и НИР – всего, зач. ед. (недель)	<b>19 (12 недель)</b>
Государственная итоговая аттестация, зач. ед. (недель)	<b>9 (6 недель)</b>

### 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 квалифика-

ции, 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 определён в объеме, установленном ФГОС ВО по данному направлению подготовки, с учетом соответствующей примерной основной образовательной программы.

Дисциплины (модули) 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 локальными нормативными актами Университета.

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 направленности (профиля) 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 30,0 процентов вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» и составляет 34,4 процентов.

Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 «Дисциплины (модули)», составляет 39,1 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).

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

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

## **1.5 Основные пользователи ОПОП ВО**

- 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 вуза 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 профессионального 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 профессионального образования.

## **2. 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 живот-

ного 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; простые инструменты качества; системы качества; 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;
- проектной.

## **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).

### **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА**

В результате освоения программы у выпускника формируются общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции:

#### общекультурными (ОК):

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);
- готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9);

общефессиональными (ОПК):

- способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

- способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3);

- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4);

Профессиональными (ПК):

*производственно-технологической:*

- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1);

- способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2);

- способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3);

- способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);

- способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);

- способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6);

- способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);

- способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8);

- готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9);

- готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10);

- способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);

- готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12);

- владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей пред-

метной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-13);

*организационно-управленческой:*

- готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем (ПК-14);

- способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений (ПК-15);

- способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам (ПК-16);

- готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия (ПК-17);

- способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков (ПК-18);

- способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений (ПК-19);

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20);

- готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21);

- способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий (ПК-22);

- владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга (ПК-23);

- способностью организовывать работу структурного подразделения (ПК-24);

*научно-исследовательской:*

- готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований (ПК-25);

- способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты (ПК-26);

- способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-27);

- способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия (ПК-28);

*проектной:*

- 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 (ПК-29);

- готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию (ПК-30);

- 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 (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31).

#### **4. 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.

##### **4.1 Годовой календарный учебный график**

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОПОП ВО по годам, включая теоретическое обучение, практику, каникулы, промежуточную и итоговую аттестацию. График представлен в приложении А.

##### **4.2 Учебный план**

В учебном плане указывается перечень дисциплин (модулей), практик, аттестационных испытаний 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.

#### **4.3 Рабочие программы учебных дисциплин (курсов, предметов, модулей)**

Рабочая программа учебной дисциплины включает в себя:

- наименование дисциплины;
- цели освоения дисциплины, соотнесенные с общими целями ОПОП ВО;
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места дисциплины в структуре образовательной программы;
- объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;
- содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий;
- перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине;
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины;
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины;
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины;
- перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине;
- иные сведения и (или) материалы.

Рабочие программы дисциплин прилагаются к ОПОП ВО.

#### **4.4 Рабочие программы практик, программы научно-исследовательской работы обучающихся**

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, в том числе преддипломная.

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 форми-

рованию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускников.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Учебная и (или) производственная практики могут проводиться в структурных подразделениях Университета.

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

Программы практики и НИР включают в себя:

указание вида, типа практики, способа и формы (форм) её проведения;

перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;

указание места практики в структуре образовательной программы;

указание объёма практики в зачётных единицах и её продолжительности в неделях либо в академических часах;

содержание практики;

указание форм отчётности по практике;

фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;

перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики;

перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);

описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики;

иные сведения и (или) материалы.

#### **4.4.1 Программы учебных практик**

Программы учебных практик прилагаются к ОПОП ВО.

#### **4.4.2 Программа производственной практики**

Программы производственных практик прилагаются к ОПОП ВО.

#### **4.4.3 Программа научно-исследовательской работы**

Программа научно-исследовательской работы студентов прилагаются к ОПОП ВО.

## **5. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ 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.

### **5.1 Кадровое обеспечение**

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 2011г. № 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный № 20237) и профессиональным стандартам.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 65 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации.

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».



## 5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Реализация ОПОП направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения 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 актовый зал на 400 посадочных мест. Действуют всего 9 читальных залов, организованных по принципу открытого доступа и оснащенных Wi-Fi, Интернет-доступом, в том числе 5 компьютеризированных читальных залов на 865 посадочных мест.

Библиотека оснащена современной автоматизированной библиотечно-информационной системой АБИС "ИРБИС-64", АБИС «Absotheque», АБИС «МАРК–21». Автоматизированы все основные библиотечно-информационные процессы.

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

- Интернет-ресурсы,
- современные информационные материалы и актуализированные базы данных по профилю подготовки;
- обмен информацией с отечественными и зарубежными ВУЗами, научными учреждениями с помощью электронной почты и других средств, включая обмен информацией с учебно-научными и иными подразделениями вуза, партнёрских ВУЗов, НИИ;
- электронные каталоги и библиотечный фонд учебно-методических и научных материалов библиотеки вуза и других библиотек и библиотечных фондов.

Книжный фонд и электронные информационные ресурсы Библиотеки формируются в соответствии с Примерным положением о формировании фондов библиотеки высшего учебного заведения, утвержденным приказом Минобрнауки России от 27.04.2000 г. № 1246, а также приказом Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 5 сентября 2011 г. № 1953 «Об утверждении лицензионных нормативов к наличию у лицензиата учебной, учебно-методической литературы и иных библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса по реализуемым в соответствии с лицензией на осуществление образовательной деятельности образовательным программам высшего образования».

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

Общий фонд университетской библиотеки составляет 4 143 894 единиц хранения (табл. 2).

**Общий фонд университетской библиотеки**

№ п/п	Наименование показателей	Кол-во
1	Фонд (всего), единиц хранения, в т.ч.:	4 143 894
1.1	научная литература	1 581 427
1.2	периодические издания	570 307
1.3	учебная литература	1 486 444
1.4	художественная литература	120 850
1.5	редкая книга	47 410
1.6	обменный фонд	28 211
1.7	мультимедийные издания	2 186
2	Электронные ресурсы (БД)	3,0 гигабайта
3	Кол-во удаленных зарегистрированных пользователей	62 261
4	Количество документоввыдач	1 039 017

В Библиотеке действует подписка на внешние базы данных:

ЭБС «Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ» – межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум (всего произведений **189 432**).

Доступны: Базовый массив – 39 728, Электронная библиотека авторефератов и диссертаций РГАУ-МСХА – 24 627.

Кроме того, оформлены договоры о доступе к базам данных учебных изданий:

- База данных ScienceDirekt – 12,6 млн. научных статей;
- издательство "Колос" – 148;
- Флинта. Экономика – 125;
- Лань – 499;
- Polpred.com. Обзор СМИ;
- БД МАРС (архив 2001-2014г.г.).

Электронные ресурсы собственной генерации:

- авторефераты и диссертации – 24 747 полных текстов;
- Известия ТСХА с 1878-1903г.г., с 1987-2014г.г.;
- библиографические указатели – 77;
- редкая книга - инкунабулы, палеотипы – 10;
- библиотека учебных пособий – 22;
- монографии и статьи – 14;
- мемуары и летописи – 8.

Сайт ЦНБ [www.library.rgau-msha.ru](http://www.library.rgau-msha.ru).

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.

### **5.3 Материально-техническое обеспечение ОПОП**

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.

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).

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

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 программного обеспечения, ежегодно обновляется.

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

## 5.4 Характеристика воспитательной работы

Воспитательная работа, в Университете, является – важной составляющей всего образовательного процесса, осуществляемого непрерывно в учебное и внеучебное время.

**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 деканы и заместители деканов 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 факультетов и кафедры физического воспитания. Студенты имеют возможность заниматься легкой атлетикой, плаванием, волейболом, баскетболом, футболом, мини-футболом, настольным теннисом, мини-гольфом, бадминтоном, пауэр-

лифтингом, 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 университете существует студенческий бытовой совет в общежитиях, которой состоит из председатель студенческого бытового совета, представителей курсов и старост этажей. Студенческий бытовой 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.

## **6. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП ВО**

В соответствии с ФГОС ВО бакалавров по ОПОП ВО направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения оценка качества освоения обучающимися ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП бакалавриата осуществляется в соответствии и Положениями о текущей, промежуточной и итоговой аттестации.

Для текущей, промежуточной аттестации обучающихся и для государственной итоговой аттестации разработаны оценочные средства в виде фондов оценочных средств.

### **6.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) или практике включает в себя:

перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

описание показателей 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.

Для каждого результата обучения по дисциплине (модулю) или практике определены показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Фонды оценочных средств по дисциплинам и практикам прилагаются к рабочим программам дисциплин и практик.

### **6.2 Государственная итоговая аттестация**

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.

Выпускающей кафедрой разработана программа государственной итоговой аттестации и фонд оценочных средств для итоговой аттестации (прилагаются к ОПОП ВО).

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации включает в себя:

перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения основной профессиональной образовательной программы;

описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;

типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения основной профессиональной образовательной программы;

методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения основной профессиональной образовательной программы.

## **7. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Не предусмотрены.

## **8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

Современные образовательные технологии, обеспечивающие формирование у бакалавров общекультурных и профессиональных компетенций, подачу и усвоение знаний, умений и владений на более высоком уровне, обновление содержания образовательного процесса, позволяющих обеспечить индивидуализацию обучения, повысить эффективность профессиональной деятельности будущих специалистов, самостоятельной работы и творческой активности студентов.

В процессе обучения максимально используются:

- дискуссионные процедуры;
- анализ и решение конкретных ситуаций;
- выполнение письменных работ (разделы в рефератах, курсовых, выпускных квалификационных работах - магистерских диссертаций);
- проблемные лекции;
- задания на самостоятельную интерпретацию правовых аспектов профессиональной деятельности;
- организация самостоятельной деятельности (письменные задания, работа в Интернет, подготовка для участия в деловых играх, отчеты о практике и стажировках и пр.);
- выполнение проектов;
- практика в реальных условиях;
- технология активизации творческой деятельности;
- лабораторные работы традиционные и электронные;
- тестирование и др.

### **РАЗРАБОТЧИКИ ОПОП ВО:**

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

профессор, д. с.-х. наук Грикшас С.А. \_\_\_\_\_

профессор, д. тех. наук Красуля О.Н. \_\_\_\_\_

доцент, к. с.-х. наук Пастух О.Н. \_\_\_\_\_





**Сведения о педагогических работниках по ОПОП ВО  
19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

№ п/п	Дисциплина в соответствии с учебным планом		Фамилия, имя, отчество	По штатному расписанию		Какое образовательное учреждение высшего образования окончил	Специальность по диплому	Ученая степень и ученое звание	Стаж научно-педагогической работы		Основное место работы	Условия привлечения к трудовой деятельности (штатный, штатный совместитель, внешний)
	Наименование	Объем, ем, час		Должность	Доля занимаемой ставки				всего	в т.ч. педагогической		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1.	История	27	Некрасов О.Г.	Ст. преподаватель		МГУ, история	учитель истории	-			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
2.	Философия	54	Ромашкин К.И.	Зав. кафедрой		МГУ, философия	учитель философии	Д.ф.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
			Мамедов А.А.	Доцент		МГИК, библиотековедение и библиография	библиограф	К.ф.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
			Ефремова Д.В.	Ст. преподаватель		МГИК		-			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
3.	Иностранный язык	144	Фомина Т.Н.	Доцент		Новосиб. ГПУ, иностранный язык,	учитель английского и немецкого языка	-			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Совместитель
4.	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	24	Дунченко Н.И.	Зав. кафедрой, профессор		МГИМиМП, технология молока и молочных продуктов	инженер-технолог	Д.т.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
			Купцова С.В.	Доцент		МГУПБ, технология молока и молочных продуктов	инженер-технолог	К.т.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
5.	Экономика и управление производством	60	Романов А.Н	Доцент		МСХА, экономика	экономист	К.э.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
6.	Математика	108	Шустова Е.В.	Доцент		Казах. ГУ, математика	учитель математики	К.ф.-м.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
7.	Физика	108	Пронин Б.В.	Доцент		МЭИ, физика полупроводников,	физик-инженер	К.т.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный

8.	Информатика и основы информационных технологий	54	Кальянов Ф.В.	Доцент		МИИСП, инженер-механик, МВТУ, систематехника, система	механик	К.т.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
9.	Органическая химия	72	Дмитриев Л.Б.	Профессор		ТСХА агрохимия	агрохимик	К.х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
10.	Биология	54	Зубалий А.М.	Доцент		ТСХА, зоотехния	зооинженер	К.б.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
11.	Биохимия	72	Саковцева Т.В.	Доцент		МОПИ Крупской биология и химия	учитель биологии и химии	К.б.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
			Савчук С.В.	Доцент		ТСХА, зоотехния	зооинженер	К.б.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
12.	Анатомия и гистология с.-х. животных	72	Панов В. П.,	Профессор		ТСХА, зоотехния	зооинженер	Д.б.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
			Сидорова М. В.	Профессор		ТСХА, зоотехния	Уч. зоотехник	К.б.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
			Семак А.Э.	Доцент		ТСХА, зоотехния	зооинженер	К.с/х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
			Просекова Е. А.	Доцент		МСХА, зоотехния	зооинженер	К.б.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
			Панина Е. В.	Доцент		ТСХА, зоотехния	зооинженер	К.б.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
			Золотова А. В.	Доцент		РГАУ-МСХА, зоотехния	зооинженер	К.б.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Совместитель
13.	Общая микробиология и общая санитарная микробиология	108	Селицкая О.В.	Зав.кафедрой, доцент		ТСХА, агрохимия	агрохимик	К.б.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
			Годова Г.В.	Доцент		ТСХА, агрохимия	агрохимик	К.б.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
14.	Метрология и стандартизация	60	Дунченко Н.И.	Зав. кафедрой, профессор		МГИМиМП, технология молока и молочных продуктов	инженер-технолог	Д.т.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
			Янковская В.С.	Доцент		МГУПБ, технология молока	технолог молока	К.т.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
15.	Биологическая безопасность пищевых систем	36	Дунченко Н.И.	Зав. кафедрой, профессор		МГИМиМП, технология молока и молочных продуктов	инженер-технолог	Д.т.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
			Купцова С.В.	Доцент		МГУПБ, технология	инженер-	К.т.н.			РГАУ - МСХА имени	Штатный

						молока и молочных продуктов	технолог				К.А. Тимирязева	
16.	Общая технология отрасли	108	Грикшас С.А.	Профессор		Литовская ветеринарная академия, зоотехния	зооинженер	Д.с/х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
			Шуваринов А.С	Зав. кафедрой/ профессор		Московская ветеринарная академия имени К.И. Скрябина, зоотехния	уч.зоотехник	К.с/х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
17.	Теплоэнергоснабжение предприятий	108	Кочеткова Ю.А.	Доцент		МИИСП, ф-т электриф.	инженер-электрик	Д.т.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
			Иванов Ю.Г.	Зав. кафедрой, доцент		Чувашский СХИ, Механизация с/х	механизатор с/х	Д.т.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Совместитель
18.	Тепло- и хладотехника	54	Стефановский В.М.	Профессор		Астр. тех. ин-т рыбн. пром-ти, технология рыбн. пром-ти	инженер-технолог	К.с/х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
19.	Электротехника и электроника	54	Кочеткова Ю.А.	Доцент		МИИСП, ф-т электриф.	инженер-электрик	К.т.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	штатный
20.	Реология	42	Макальский Л.М.	Доцент		МЭИ, электр. сист.	инженер	Д.т.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
21.	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	72	Бредихин С.А.	Зав. кафедрой, профессор		Дал. тех. ин-т рыбн. пром-ти, машины и аппараты пищевых производств в рыбной пром-ти	технолог	К.т.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
22.	Автоматизированные системы управления	108	Андреев В.К.	Доцент		МИИСП, ф-т электриф.	инженер-электрик	К.с/х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
23.	Безопасность жизнедеятельности	54	Гушин С.Н.	Доцент		ТСХА, зоотехния	зооинженер	К.с/х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
			Панов В.Б.	Доцент		МГАУ им. Горячкина	инженер-механик	К.с/х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
			Рожнов В.В.	Доцент		Дагест. СХИ, экономика	ученый агроном-экономист	К.т.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
24.	Физическая культура	400	Андрющенко	Зав. кафедрой		Волгогр. инст. физ-	Учитель физ.	К.т.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный

	тура и спорт		Л.Б.	рой, профессор		ры, физическое питание	культуры				
25.	Правоведение	36	Биткова Л.А.	Доцент		Юр. инст. МВД, юриспруденция	юрист	К.ю.н.		РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Совместитель
26.	Психология и педагогика	54	Шевкун А.А.	Ст. преподаватель		МПГУ, логопедия	логопед	-		РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
27.	Менеджмент	36	Платоновский Н.Г.	Доцент		Смолен. СХИ, экономика и управление АПК	экономист	К.э.н.		РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
28.	Маркетинг	36	Леснова О.П.	Доцент		МСХА, экономика	экономист	К.с/х.н.		РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Совместитель
29.	Русский язык и культура речи	36	Хлюстова Т.В.	Ст. преподаватель		Новосиб. ГПУ, русский язык	учитель русского языка	-		РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
30.	Методы и средства измерений	72	Семко В.Т.	Доцент		МИТПЦ, технология хлебокондитерских и макаронных изделий	технолог	К.т.н.		РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
31.	Химия неорганическая и аналитическая	54	Багнавец Н.Л.	Доцент		МХИТ, микробиология	микробиолог	К.т.н.		РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
32.	Биохимия молока и мяса	54	Саковцева Т.В.	Доцент		МОПИ Крупской биология и химия	учитель биологии и химии	К.б.н.		РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
			Савчук С.В.	Доцент		ТСХА, зоотехния	зооинженер	К.б.н.		РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
33.	Физиология питания	72	Иванов А.А.	Зав. кафедрой, профессор		ТСХА, зоотехния	зооинженер	Д.б.н.		РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
34.	Биотехнология переработки с.-х. продукции	72	Лаврова Н.В.	Профессор		Костромс. СХИ, агрономия	агроном	Д.б.н.		РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
35.	Экология	72	Игнатьева С.Л.	Доцент		ТСХА, агрономия	агроном	К.с/х.н.		РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
36.	Начертательная геометрия	54	Кузнецов Ю.Д.	Доцент		Казахский ГУ, Физика	физик	К.т.н.		РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
37.	Инженерная и компьютерная	36	Кузнецов Ю.Д.	Доцент		Казахский ГУ, Физика	физик	Д.т.н.		РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный

	графика											
38.	Прикладная механика	54	Балабанов В.И.	Зав. кафедрой, профессор		МИИСП, мех. с/х пр-ва	механик	К.с/х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
39.	Молоковедение	36	Жукова Е.В.	Доцент		МСХА имени К.А. Тимирязева, зоотехния	зооинженер	К.с/х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
		36	Пастух О.Н.	Доцент		МСХА имени К.А. Тимирязева, зоотехния	зооинженер	К.с/х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
40.	Технохимический контроль сырья и продуктов животноводства	42	Казакова Е.В.	Доцент		РГАЗУ, зоотехния	зооинженер	Д.т.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
41.	Проектирование предприятий отрасли	56	Панфилов В.А.	Профессор		МГИПП, технология продукции машин. и аппар. пищ. пр.	инженер-механик	К.б.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
42.	Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях	56	Гурин А.В.	Доцент		МСХА имени К.А. Тимирязева, зоотехния	зооинженер	К.б.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
43.	Стандартизация и подтверждение ответственности продукции животноводства	42	Дунченко Н.И.	Зав. кафедрой, профессор		МГИМиМП, технология молока и молочных продуктов	инженер-технолог	Д.с/х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
44.	Технология мяса и мясных продуктов		Грикшас С.А.	Профессор		Литовская ветеринарная академия, зоотехния	зооинженер	К.с/х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
			Гурин А.В.	Доцент		МСХА имени К.А. Тимирязева, зоотехния	зооинженер	К.б.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	штатный
45.	Производство продукции животноводства	72	Родионов Г.В.	профессор		МСХА имени К.А. Тимирязева, зоотехния	зооинженер	Д.т.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный

46.	Технология молочных продуктов	56	Шуварииков А.С	Зав. кафедрой, профессор		Московская ветеринарная академия имени К.И. Скрябина, зоотехния	уч.зоотехник	Д.с/х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
			Пастух О.Н.	Доцент		МСХА имени К.А. Тимирязева, зоотехния	зооинженер	К.с/х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
			Жукова Е.В.	Доцент		МСХА имени К.А. Тимирязева, зоотехния,	зооинженер	К.с/х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
47.	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	56	Ярина С.Г.	Ст. преподаватель		МИИСП им. Горячкина, механизация с/х	механизатор	К.с/х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
48.	Системы качества											
49.	Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий											
50.	Психология общения	72	Шевкун А.А.	Ст. преподаватель		МПУ, логопедия	логопед	-			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
51.	Элективные курсы по физической культуре и спорту											
52.	Политология	36	Дронов И.Е.,	Доцент		МГУ, история	учитель истории	К.и.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
			Рябова Н.Ю.	Ст. преподаватель		МАРХИ, история	историк-архивист	-			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
53.	Социология	36	Мамедов А.А.,	Доцент		МГУ, философия	учитель философии	К.ф.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
			Ефремова Д.В.	Доцент		МГИК, библиотековедение и библиография	библиограф	-			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
54.	Теория конъюнктуры	36	Гайсин Р.С.	Профессор		Башкир. СХИ,	экономист	Д.э.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный

	агропродовольственного рынка					экономика						
			Джанчарова Г.К.	Доцент		Алма-Ат. ИНХ, бух. учет и аудит	экономист	К.э.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
55.	Теория фирмы	36	Арзамасцева Н.В	Доцент		МСХА, экономика	экономист	К.э.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
56.	Физико-химические основы производства мясных и рыбных продуктов	36	Грикшас С.А.	Профессор		Литовская ветеринарная академия, зоотехния	зооинженер	Д.с/х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
57.	Физико-химические основы производства молочных продуктов	36	Шувариков А.С	Зав. кафедрой, профессор		Московская ветеринарная академия имени К.И. Скрябина, зоотехния	уч.зоотехник	Д.с/х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
58.	Управление качеством продуктов питания животного происхождения	108	Дунченко Н.И.	Зав. кафедрой, профессор		МГИМиМП, технология молока и молочных продуктов	инженер-технолог	Д.т.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
59.	Новые методы анализа и контроля качества продуктов питания и сырья для их производства	108	Дунченко Н.И.	Зав. кафедрой, профессор		МГИМиМП, технология молока и молочных продуктов	инженер-технолог	Д.т.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
60.	Биоконверсия продукции животноводства	72	Сидоренко О.Д	Профессор		МСХА имени К.А. Тимирязева, агрономия	уч. агроном	Д.с/х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
61.	Ресурсосберегающие технологии в молочной и мясной промышленности	72	Сидоренко О.Д	Профессор		МСХА имени К.А. Тимирязева, агрономия	, уч. агроном	Д.с/х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
62.	Инновационное развитие техники	108	Панфилов В.А.	Профессор		МГИПП, технология продукции машин. и	инженер-механик	Д.т.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный

	пищевых технологий					аппар. пищ. пр.						
63.	Организация технологического потока	108	Панфилов В.А.	Профессор		МГИПП, технология продукции машин. и аппарат. пищ. пр.	инженер-механик	Д.т.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
64.	Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения	72	Жукова Е.В.	Доцент		МСХА имени К.А. Тимирязева, зоотехния,	зооинженер	К.с/х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
65.	Технология производства мясных продуктов функционального назначения	72	Гурин А.В.	Доцент		МСХА имени К.А. Тимирязева, зоотехния	зооинженер	К.с/х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
66.	Переработка вторичного молочного сырья	108	Жукова Е.В.	Доцент		МСХА имени К.А. Тимирязева, зоотехния,	зооинженер	К.с/х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
67.	Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности	72	Казакова Е.В.	Доцент		РГАУ, зоотехния	зооинженер	Д.с/х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
68.	Инновационные технологии переработки молока	144	Шуваринов А.С.	Зав. кафедрой, профессор		Московская ветеринарная академия имени К.И. Скрябина, зоотехния	уч.зоотехник	Д.с/х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
69.	Инновационные технологии переработки мяса и рыбы	144	Грикшас С.А.	Профессор		Литовская ветеринарная академия, зоотехния	зооинженер	Д.с/х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
70.	Применение пищевых добавок в молочной промышленности	108	Красуля О.Н.	профессор		МГИМиМП, технология молока и молочных продуктов	инженер-технолог	Д.т.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный



	ленности											
71.	Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности	108	Красуля О.Н.	профессор		МГИМиМП, технология молока и молочных продуктов	инженер-технолог	Д.т.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
72.	Основы моделирования рецептур молочных продуктов	108	Красуля О.Н.	профессор		МГИМиМП, технология молока и молочных продуктов	инженер-технолог	Д.т.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
73.	Основы моделирования рецептур мясных и рыбных продуктов	108	Красуля О.Н.	профессор		МГИМиМП, технология молока и молочных продуктов	инженер-технолог	Д.т.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
74.	Товароведение молока и молочных продуктов	72	Дунченко Н.И.	Зав. кафедрой/ профессор		МГИМиМП, технология молока и молочных продуктов	инженер-технолог	К.э.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
75.	Товароведение мяса и мясных продуктов	72	Дунченко Н.И.	Зав. кафедрой/ профессор		МГИМиМП, технология молока и молочных продуктов	инженер-технолог	К.э.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
76.	Методика выполнения экспериментальных исследований	72	Грикшас С.А.	Профессор		Литовская ветеринарная академия, зоотехния	зооинженер	Д.с/х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
			Шувариков А.С	Зав. кафедрой, профессор		Московская ветеринарная академия имени К.И. Скрябина, зоотехния	уч.зоотехник	Д.п.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
77.	Статистическая обработка результатов исследований	72	Грикшас С.А.	Профессор		Литовская ветеринарная академия, зоотехния	зооинженер	Д.с/х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
			Шувариков А.С	Зав. кафедрой, профессор		Московская ветеринарная академия имени К.И. Скрябина, зоотехния	уч.зоотехник	Д.п.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
78.	Учебная практика по получению первичных	72	Грикшас С.А.	Профессор		Литовская ветеринарная академия, зоотех-	зооинженер	Д.с/х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный

	профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		Шувариков А.С	Зав. кафедрой, профессор		ния Московская ветеринарная академия имени К.И. Скрябина, зоотехния	уч.зоотехник	Д.п.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
	УП Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	72	Панфилов В.А.	Профессор		МГИПП, технология продукции машин. и аппар. пищ. пр.	инженер-механик	Д.б.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
79.	ПП Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	216	Грикшас С.А.	Профессор		Литовская ветеринарная академия, зоотехния	зооинженер	Д.с/х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
			Шувариков А.С	Зав. кафедрой, профессор		Московская ветеринарная академия имени К.И. Скрябина, зоотехния	уч.зоотехник				РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
	ПП Научно-исследовательская работа	216	Грикшас С.А.	Профессор		Литовская ветеринарная академия, зоотехния	зооинженер	Д.с/х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
			Шувариков А.С	Зав. кафедрой, профессор		Московская ветеринарная академия имени К.И. Скрябина, зоотехния	уч.зоотехник	Д.с/х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
	ПП преддипломная практика	108	Грикшас С.А.	Профессор		Литовская ветеринарная академия, зоотехния	зооинженер	Д.с/х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
			Шувариков А.С.	Зав. кафедрой, профессор		Московская ветеринарная академия имени К.И. Скрябина, зоотехния	уч.зоотехник	Д.с/х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
80	Переработка молока различных видов с/х животных	72	Пастух О.Н.	Доцент		МСХА имени К.А. Тимирязева, зоотехния	зооинженер	К.с/х.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	Штатный
81	Переработка мяса диких животных	72	Гурин А.В.	Доцент		МСХА имени К.А. Тимирязева, зоотехния	зооинженер	К.б.н.			РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева	штатный

**Сведения об учебно-методическом и информационном обеспечении образовательного процесса  
по ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

№ п/п	Наименование дисциплин, разделов по учебному плану	Количество студентов, изучающих дисциплину	Обеспечение студентов учебной литературой, по дисциплине в качестве обязательной	
			перечень и реквизиты литературы (автор, название, место издания и год)	кол-во экз.
	История	20	История Отечества [Текст] : учебное пособие для старшеклассников и абитуриентов / И. А. Исаев. - 2-е изд., испр. - М. : Юрист, 1998. - 304 с.	352
			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.	762
			1.3. Метод. указ. По курсу «История Отечества». М.: МСХА, в 2 ч., 2002..	37
	Философия	20	1.Алексеев П.В., Панин А.В. Философия.-М.: Проспект, издания 4-е,2012	25
			2.Ильин В.В., Лебедев С.А. Философия. Курс лекций. – М.: Эксмо,2010	30
			3.Кузнецов В.Г., Кузнецова И.Д., Момджян К.Х., Миронов В.В. Философия.- М.: Инфра-М, 2011	15
			4.Мамедов А.А. История философии. – М.: Книжный дом «Либроком», 2010	10
			5.Мамедов А.А., Ромашкин К.И., Шиповская Л.П. Философия для аграриев. Актуальные проблемы. – М. МСХА,2010.	25
	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.	200
			2. Комарова Е.Н. Meat and dairy manufacturing: учебное пособие М.: Изд-во РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева 2011	50
			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	30
			4. Raitskaya L., Cochrane S. Macmillan Guide to Economics // Macmillan Publishers Ltd., - 2007. (книга для студента, аудиодиски)	30
			5. Cotton D., Faiey D. Учебник английского языка “Market Leader”, Elementary, Longman, 2009.	30
	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	20	1. Дунченко Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учебник/Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин - : издательско-торговая компания «Дашков и Ко»,2012-212с. Гриф УМО	30
			2.Дунченко Н.И. Управление качеством в пищевой промышленности:	30
	Экономика и управление производством	20	1.Экономика фирмы: Учебник / Под общ. ред. проф. Н.П. Иващенко.-М.:ИНФРА-М, 2008.-528 с.	25
			2.Экономика предприятия: учебник для вузов / под ред. Проф. В.Я. Горфинкеля.- 5-изд., пераб. и доп.– М.:ЮНИАТИ-ДАНА, 2009.-767 с.	25
			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)	25
			4.Экономика предприятия (фирмы): Практикум / Под ред. проф. В.Я. Позднякова, доц. В.М. Прудникова.- 2-е изд.- М.:ИНФРА-М, 2008.- 319 с.	30
			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)	30
	Математика	20	1.Гмурман В.Е. Теория вероятностей и математическая статистика. – М.: Высшая школа, 2004	50
			2.Гмурман В.Е. Руководство к решению задач по теории вероятности и математической статистики . – М.: Высшая школа, 1998	25
			3.Демидович Б.П., Кудрявчева В.А. Краткий курс высшей математики – М.М. АСТ, 2005	25
			4.Золотаревская Д.И. Сборник задач по линейной алгебре. – М.: УРСС, 2004	15

№ п/п	Наименование дисциплин, разделов по учебному плану	Количество студентов, изучающих дисциплину	Обеспечение студентов учебной литературой, по дисциплине в качестве обязательной	
			перечень и реквизиты литературы (автор, название, место издания и год)	кол-во экз.
			5. Минорский В.П. Сборник задач по высшей математике. – М.: Физматлит, 2001	15
	Физика	20	1. Р.И. Грабовский Курс физики.. «Лань», СПб, 2004, 2005. 2. Б.В. Пронин. «Электричество и магнетизм».. МСХА – М., 2009. 3. А.А. Детлаф А, Б.М. Яворкий. Курс физики. «Высшая школа», – М., 2000. 4. Т.И. Трофимова, З.Г. Павлова. Сборник задач по курсу физики с решениями. «Высшая школа», М., 2009. 5. А.Д. Полянин. Справочник для студентов. «Астрель», М., 2008. 6. Э.В. Шпольский. Атомная физика. Т. 1, 2. «Наука», М., 2008.	50 25 15 15 32 27
	Информатика и основы информационных технологий	20	1. Макарова Практикум по информатике: Учебное пособие для вузов. Стандарт третьего поколения – СПб. Питер. 2012. -320 с. 2. Землянский А.А., Кретова Г.А., Странович Ю.Р., Яшкова Е.А. Практикум по информатике. М.: Колос, 2004	50 50
	Органическая химия	20	1. Князев Д.А., Смартыгин С.Н. Неорганическая химия. 4-е изд. испр., М.: Юрайт, 2011. 2. Смартыгин С.Н., Багнавец Н.Л., Дайдакова И.В. Неорганическая химия. Практикум. М.: Юрайт, 2012. 3. Смартыгин 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. Смартыгин С.Н., Дайдакова И.В. Аналитическая химия. Уч. Пособие. М., 2006. 179 с.	25 30 10 15 15
	Биология	20	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 2. Блохин Г.И., Александров В.А. Зоология. – (Учебники и учеб. пособия для высш. учеб. заведений). - М.: КолосС, 2005. – 512 с.: ил. 3. Константинов В.М., Наумов С.П., Шаталова С.П. Зоология позвоночных. – М.: Издательский центр "Академия", 2000 4. Зоология беспозвоночных в 2-х томах под ред. В. Вестаиде и Р. Ригера. Т.1,2. М.: КМК. - 2008	50 50 15 15
	Биохимия	20	1. Рогожин В.В. Биохимия животных. – М., ГИОРД, 2009. – 552 с. 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. 3. Комов В.П., Шведова В.Н. Биохимия, М., «Дрофа», 2010 г. - 639 с. 4. Березов Т.Т., Коровкин Б.Ф. Биологическая химия - М., Медицина, 2008.	50 25 30 25
	Анатомия и гистология с.-х. животных	20	1. Вракин В.Ф., Сидорова М.В., Панов В.П., Семак А.Э. Морфология сельскохозяйственных животных. – М.: «Гринлайт», 2008. 2. Вракин В.Ф., Сидорова М.В., Панов В.П., Иванова Л.Я. Практикум по анатомии с основами гистологии и эмбриологии сельскохозяйственных животных. – М.: «Колос», 2001.	50 50
	Правоведение	20	1. Байлай М.В. Конституционное право РФ. учебник – М.: 2011-767с. 2. Алексеенко В.А. Правоведение. электронный учебник. М.: КноРус, 2008. 1 эл. опт диск 3. Алексеенко 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
	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

№ п/п	Наименование дисциплин, разделов по учебному плану	Количество студентов, изучающих дисциплину	Обеспечение студентов учебной литературой, по дисциплине в качестве обязательной	
			перечень и реквизиты литературы (автор, название, место издания и год)	кол-во экз.
	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
	Маркетинг	20	1. Пошатаев А.В. Маркетинг (учебники и учебные пособия для студентов 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 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., Люкшинов А.Н., Агромаркетинг (учебники и учебные пособия для студентов средних специальных учебных заведений). – М.: Мир, 2004	100 100 50 75 72
	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
	Политология	20	1. Соловьев А.И. Политология: политическая теория и политические технологии. М., Аспект Пресс, – 2010; 2. Пугачев В.П. Введение в политологию. Учебник. М., Аспект Пресс 2010	15 15
	Социология	20	1. Орлов Г.М. Социология. Социальное управление. Социология управления. – М.: РГАУ-МСХА, 2011 2. Лавриненко В.И. Социология. – М.: Юнити-Дана, 2009 3. Добренев В.И., Кравченко А.И. Социология – М.: Инфра-М, 2010 4. Мамелов А.А. История философии. – М.: Книжный дом «Либроком», 2010 5. Мамедов А.А., Ромашкин К.И. Шиповская Л.П. и др. Философия для аграриев. Актуальные проблемы. – М.: МСХА, 2010	100 25 25 15 50
	Теория конъюнктуры агропродовольственного рынка	20	1. 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.. 2. 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 3. 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.. 4. 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.	25 15 15 50
	Теория фирмы	20	1. Азоев Г. Л. Конкурентные преимущества фирмы. – М.: Новости, 2005. – 254с. 2. Белолипецкий В.Г. Финансы фирмы. – М., Инфра М., 2006 3. Гальперин В.М., Игнатъев С.М. и В.И. Моргунов. Микроэкономика. Т.1. СПб, 2001. С. 160-168. 4. Дойль П. Менеджмент: стратегия и тактика / Пер. с англ. — СПб.: Питер, 2001. 5. Институциональная экономика. Под общ. ред. А.Олейника. – М.: ИНФРА-М, 2005 Гл. 1.5.	25 25 15 10 10

№ п/п	Наименование дисциплин, разделов по учебному плану	Количество студентов, изучающих дисциплину	Обеспечение студентов учебной литературой, по дисциплине в качестве обязательной	
			перечень и реквизиты литературы (автор, название, место издания и год)	кол-во экз.
	Основы бухгалтерского учета и финансы в АПК	20	1. Бухгалтерский учет в сельском хозяйстве: учебник/под ред. Н.Г. Белова, Л.И. Хоружий. – М.: Эксмо, 2010. – 608 с. – (Новое экономическое образование)	50
2. Бухгалтерский учет в сельском хозяйстве: учеб. пособие / С.М. Бычкова, Д.Г. Бадмаева; под ред. С.М. Бычковой. – М.: Эксмо, 2008. – 400 с. – (Высшее экономическое образование)			25	
3. В.А. Пипко. Учет затрат производства и калькулирование себестоимости продукции в условиях агробизнеса: Учеб. Пособие. – М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М., 2010. – 208с.			25	
4. Вахрушина М.А. Бухгалтерский управленческий учет: учеб. для вузов. - М.: Омега-Л., 2006			15	
5. Просветов Г.И. Учет затрат и калькулирование себестоимости. Задачи и решения. Альфа-Пресс. 2009 – 320 с.			15	
	Основы бухгалтерского учета и финансы в АПК	20	1. Бухгалтерский учет в сельском хозяйстве: учебник/под ред. Н.Г. Белова, Л.И. Хоружий. – М.: Эксмо, 2010. – 608 с. – (Новое экономическое образование)	50
2. Бухгалтерский учет в сельском хозяйстве: учеб. пособие / С.М. Бычкова, Д.Г. Бадмаева; под ред. С.М. Бычковой. – М.: Эксмо, 2008. – 400 с. – (Высшее экономическое образование)			25	
3. В.А. Пипко. Учет затрат производства и калькулирование себестоимости продукции в условиях агробизнеса: Учеб. Пособие. – М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М., 2010. – 208с.			25	
4. Вахрушина М.А. Бухгалтерский управленческий учет: учеб. для вузов. - М.: Омега-Л., 2006			15	
5. Просветов Г.И. Учет затрат и калькулирование себестоимости. Задачи и решения. Альфа-Пресс. 2009 – 320 с.			15	
	Психология общения	20	1. Козловская Н.В. Психология общения: Учебное пособие – Ставрополь: Изд-во СГУ, 2008	25
2. Немцов Р.С. Психология. М.: Высшее образование -2007			30	
	Культура повседневности и делового общения	20	1. Марков Б.В. Культура повседневности. – СПб.: Изд-во «Питер», 2008. -352с.	50
2. Русский язык и культура речи: Учебник/Под ред. проф. В.И. Максимова. – Гардарики, 2005. -413с.			15	
3. Хлюстова Т.В. Русский язык речи: Учебник: учебно-методическое пособие. – Изд-во РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязев, 2012. – 112.			25	
4. Хлюстова Т.В. Культура речи в официально-деловой сфере: Учебное пособие. – М.: Изд-во РГАУ-МСХА К.А. Тимирязева, 2012. -64с.			25	
5. Штрекер Н.Ю. Русский язык культура речи: Учебное пособие для вузов. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2003. -383С.			5	
	Химия физическая и коллоидная	20	1. Князев Д.А., Смари́гин С.Н. Неорганическая химия. 4-е изд. испр., М.: Юрайт, 2011.	25
2. Смари́гин С.Н., Багнавец Н.Л., Дайдакова И.В. Неорганическая химия. Практикум. М.: Юрайт, 2012.			25	
3. Смари́гин 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.			15	
4. Васильев В.П. Аналитическая химия: В 2 кн.: Кн. 1: Титриметрические и гравиметрические методы анализа. М.: Дрофа, 2004. 368 с.			10	
5. Смари́гин С.Н., Дайдакова И.В. Аналитическая химия. Уч. Пособие. М., 2006. 179 с.			10	
	Химия неорганическая и аналитическая	20	1. Князев Д.А., Смари́гин С.Н. Неорганическая химия. 4-е изд. испр., М.: Юрайт, 2011.	25
2. Смари́гин С.Н., Багнавец Н.Л., Дайдакова И.В. Неорганическая химия. Практикум. М.: Юрайт, 2012.			25	
3. Смари́гин 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.			15	
4. Васильев В.П. Аналитическая химия: В 2 кн.: Кн. 1: Титриметрические и гравиметрические методы анализа. М.: Дрофа, 2004. 368 с.			10	
5. Смари́гин С.Н., Дайдакова И.В. Аналитическая химия. Уч. Пособие. М., 2006. 179 с.			10	
	Физика и химия молока	20	1. Горбатова К.К., Гунькова П.И. Биохимия молока и молочных продуктов. – М.: ГИОРД, 2012. – 332 с.	25
2. Жарова Т.В. Биохимия молока и мяса: Учебное пособие. М.: МСХА, 2005. – 283 с.			50	
3. Рогожин В.В. Биохимия молока и мяса. – М.: ГИОРД, 2012. – 456 с.			25	
4. Розанцев Э.Г. Биохимия молока и мясных продуктов. – М.: ДеЛи принт, 2006. – 240с.			12	

№ п/п	Наименование дисциплин, разделов по учебному плану	Количество студентов, изучающих дисциплину	Обеспечение студентов учебной литературой, по дисциплине в качестве обязательной	
			перечень и реквизиты литературы (автор, название, место издания и год)	кол-во экз.
			5.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.	10
	Физиология питания	20	1.Лаврова Н.В. Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции: Учебник с грифом Минсельхоза РФ/ М.: Изд-во РГАУ-МСХА, 2012. – 209 с.	50
	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.	50
2.Лаврова Н.В. Биотехнология переработки растительной продукции: Учебник с грифом Минсельхоза РФ /М.: Изд-во РГАУ-МСХА, 2012. – 269 с.			50	
3.Лаврова Н.В. Биотехнология переработки сельскохозяйственной продукции: Учебное пособие. - М.: Изд-во РГАУ-МСХА, 2012. – 58 с.			50	
	Экология	20	1. Агрэкология / В.А.Черников, Р.М.Алексахин, А.В.Голубев и др.; Под ред. В.А.Черникова, А.И.Чекереса.-М.:КолосС, 2000	50
2. Агрэкология./ 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			30	
3. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевой продукции.-М.:Де-Ли принт,2005.-539 с.			25	
4. Степановских А.С. Биологическая экология. Теория и практика.-М.:ЮНИТИ-ДАНА,2009.-791 с.			10	
5. Черников В.А., Соколов О.А. Экологически безопасная продукция.-М.:КолосС,2009.-438 с.			10	
	Физические и химические основы производства продукции животноводства	20	1.Жарова Т.В. Биохимия мяса и молока: Учебное пособие. М.:МСХА,2005.-283с.	50
2.Кудряшов Л.С. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов. – М.:Дели принт, 2008.-160с.			25	
3.Рогожин В.В. Биохимия мышц и мяса. – М.:ГИОРД,2006.-240с.			25	
	Физико-химические и биохимические 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 Алиментариус Молоко и молочные продукты/Пер. с англ.-М.:Изд-во «весь мир»,2007.-118с.			15	
	Управление качеством продуктов питания животного происхождения	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
2. Дунченко Н.И. Управление качеством в пищевой промышленности:			25	
	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	50
2.Дунченко Н.И. Управление качеством в пищевой промышленности:			25	
	Технологические основы производства экологически	20	1.Комаров В.И., Лебедев Е.И., Майлова Т.А. Экологические проблемы в пищевой промышленности и пути их решения.–.:Пищпромиздат, 2003.-120с.	25
2.Экологически чистое производство:подходы, оценка, рекомендации. Учебно-методическое пособие. Под редакцией Пегова С.А. и			30	

№ п/п	Наименование дисциплин, разделов по учебному плану	Количество студентов, изучающих дисциплину	Обеспечение студентов учебной литературой, по дисциплине в качестве обязательной	
			перечень и реквизиты литературы (автор, название, место издания и год)	КОЛ-ВО ЭКЗ.
	чистых продуктов животноводства		Солобоева И.С. -2000г.	
	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
	Ретроспектива развития аграрно-пищевых технологий	20	1.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. 2.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. 3.Чубенко Н.Т., Косован А.П. Развитие хлебопечения в России. –М.: Пшепромиздат,2006.-120с.	50 75 30 10
	Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий	20	1.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. 2.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. 3.Чубенко Н.Т., Косован А.П. Развитие хлебопечения в России. –М.: Пшепромиздат,2006.-120с.	50 75 30 10
	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
	Практикум по информатике производства продукции животноводства	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
	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
	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	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
	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	25 15 15



№ п/п	Наименование дисциплин, разделов по учебному плану	Количество студентов, изучающих дисциплину	Обеспечение студентов учебной литературой, по дисциплине в качестве обязательной	
			перечень и реквизиты литературы (автор, название, место издания и год)	кол-во экз.
			упражнения Изд-во АлтГТУ Барнаул, 2010, электронный ресурс.	
	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
	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
	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
	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
	Первичная переработка сырья животного	20	1. Калинина Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов: учебник - М.: ДеЛи принт, 2012.-240 с. 2. Тихомирова Н.А. Технология и организация производства молока и молочных продуктов.- М.: ДеЛи принт, 2007.-560 с. 3. Фильчакова С.А. Санитария и гигиена на предприятиях молочной промышленности. - М.: ДеЛи принт, 2008.-276 с. 4. Шальгина А.М., Калинина Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов. - М.: КолосС, 2007.- 200 с.	15 10 10 10
	Технохимический контроль сырья и продуктов животноводства	20	1. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров: Учебник / Под ред. проф.Т.Г. Родиной. – М.: ИНФРА-М, 2010.-544 с. 2. Ребезов М.Б., Мирошникова Е.П., Максимюк Н.Н. и др. Технохимический контроль и управление качеством производства мяса и мясосюродуктов: учебное пособие / М.Б. Ребезов, Е.П. Мирошникова, Н.Н. Максимюк и др. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2011. – 107 с. 3. 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. 4. Ловачева Г.Н., Мглинец А.И., Успенская Н.Р. Стандартизация и контроль качества продукции. - М.: Экономика, 2011. – 239 с.	25 25 15 15
	Проектирование предпри-	20	1. Пупков С.В. Стародувгева А.И. Хранение зерна, элеваторно - складское хозяйство и зерносушение. – М.: Агропром – изд, 2000 2. Кииякии М.Ф. Оборудование предприятий по хранению и переработки плодов и овощей. М: Изд-во МСХА. 2000.	25 50

№ п/п	Наименование дисциплин, разделов по учебному плану	Количество студентов, изучающих дисциплину	Обеспечение студентов учебной литературой, по дисциплине в качестве обязательной	
			перечень и реквизиты литературы (автор, название, место издания и год)	кол-во экз.
	ятий отрасли		3.Большаков С.А. и др. Холодильная техника и технология: Учебник. М.: ИНФРА-М, 2000 4.Мальшева Ю.В. «Товароведение плодов и овощей» учебник для ВУЗов, Ростов-на –Дону 2002 год – 448 стр.	15 10
	Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях	20	1. Сидоренко О.Д., Жукова Е.В, Пастух О.Н. Микробиологический контроль продуктов животноводства, М.- 2002.-219 с. 2. Ганина В.И., Королева Н.С., Фильчакова С.А. Техническая микробиология продуктов животного происхождения (учебное пособие), М. – 2005.- 198 с. 3. Фильчакова С.А. Санитария и гигиена на предприятиях молочной промышленности.- М.: ДеЛи принт,2008.-276 с.	50 15 10
	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства	20	1. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров: Учебник / Под ред. проф.Т.Г. Родиной. – М.: ИНФРА-М, 2010.-544 с. 2. 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. 3. Ловачева Г.Н., Мглинец А.И., Успенская Н.Р. Стандартизация и контроль качества продукции. - М.: Экономика, 2011. – 239 с.	50 15 15
	Технология хранения и переработки продукции животноводства	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. 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. 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.	50 50 350
	Производство продукции животноводства	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. 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. 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.	50 50 350
	Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли	20	1.Машины и аппараты пищевых производств: В 3-х кн. Кн.1/С.Т. Антипов, И.Т. Кретов, А.Н. Остриков, В.А. Панфилов, О.А. Ураков под ред. ад. РАСХН В.А. Панфилова. – 2-е изд. перераб. и доп.-М.: Колос,2009.-610с. 2.Машины и аппараты пищевых производств: В 3-х кн. Кн.й/С.Т. Антипов, И.Т. Кретов, А.Н. Остриков, В.А. Панфилов, О.А. Ураков под ред. ак. РАСХН, В.А. Панфилова. – 2-е издание переработанное и доп.-М.: колос, 2009. 610с. 3. Машины и аппараты пищевых производств: В 3-х кн. Кн.1/С.Т. Антипов, И.Т. Кретов, А.Н. Остриков, В.А. Панфилов, О.А. Ураков под. ред. ад. РАСХН В.А. Панфилова. – 2-е изд. перераб. и доп.-М.: Колос,2009.-551с.	50 25 25
	Методы контроля состава и свойств продуктов животного происхождения	20	1.Сидоренко О.Д., Жукова Е.В, Пастух О.Н. Микробиологический контроль продуктов животноводства, М.- 2002.-219 с. 2.Ганина В.И., Королева Н.С., Фильчакова С.А. Техническая микробиология продуктов животного происхождения (учебное пособие), М. – 2005.- 198 с. 3.Фильчакова С.А. Санитария и гигиена на предприятиях молочной промышленности.- М.: ДеЛи принт,2008.-276 с.	50 15 10
	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	20	1.Пупков С.В. Стародувгева А.И. Хранение зерна, элеватоно-складское хозяйство и зерносушение. – М.: Агропром – изд, 2000 2.Кииякии М.Ф. Оборудование предприятий по хранению и переработки плодов и овощей. М: Изд-во МСХА. 2000. 3.Большаков С.А. и др. Холодильная техника и технология: Учебник. М.: ИНФРА-М, 2000 4.Мальшева Ю.В. «Товароведение плодов и овощей» учебник для ВУЗов, Ростов-на –Дону 2002 год – 448 стр.	25 50 15 10

№ п/п	Наименование дисциплин, разделов по учебному плану	Количество студентов, изучающих дисциплину	Обеспечение студентов учебной литературой, по дисциплине в качестве обязательной	
			перечень и реквизиты литературы (автор, название, место издания и год)	КОЛ-ВО ЭКЗ.
<b>Профиль «Технология молока и молочных продуктов»</b>				
65	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. Андрееенко 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
66	Технология производства детских молочных продуктов	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. Андрееенко 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
67	Состав и свойства белково-углеводного сырья и продуктов его переработки	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 10
68	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 10
69	Технология производства питьевого молока и сливок	20	1. Л.В. Калинина Общая технология молока и молочных продуктов: учебник – М.: ДеЛи принт, 2012. – 240 с. 2. Л.В. Калинина, В.И. Ганина, Н.И. Дунченко Технология цельномолочных продуктов: Учебное пособие для вузов. – СПб.: Горд, 2008.- 248 с. 3. С.А. Бредихин, Ю.В. Космодемьянский, В.Н. Юрин Технология и техника переработки молока. – М.: КолосС, 2001. – 400 с.	15 10 50
70	Переработка вторичного сырья в молочной, мясной и рыбной промышленности	20	1. Промышленная переработка вторичного молочного сырья / А.Г. Хромцов, К.К. Полянский, С.В. Василисин, П.Г. Нестеренко. – Воронеж: Изд-во ВГУ, 1986. – С.3-7. 2. И.Г. Лернер. Использование отходов молочной промышленности. М., 1964. С.3-16. 3. Промышленная переработка вторичного молочного сырья / А.Г. Хромцов, К.К. Полянский, С.В. Василисин, П.Г. Нестеренко. – Воронеж: Изд-во ВГУ, 1986. – С.8 – 15.	10 10 10
71	Технология производства цельномолочных продуктов	20	1. Л.В. Калинина Общая технология молока и молочных продуктов: учебник – М.: ДеЛи принт, 2012. – 240 с. 2. Л.В. Калинина, В.И. Ганина, Н.И. Дунченко Технология цельномолочных продуктов: Учебное пособие для вузов. – СПб.: Горд, 2008.- 248 с. 3. С.А. Бредихин, Ю.В. Космодемьянский, В.Н. Юрин Технология и техника переработки молока. – М.: КолосС, 2001. – 400 с.	15 10 50
72	Применение пищевых добавок в молочной промышленности	20	1. Сапфинова Л.А. Применение пищевых добавок в молочной промышленности.: - СПб.: Профессия, 2010, - 223 с. 2. Роева Н.Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебн. пособие для студентов вузов. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 356 с. 3. Тихомирова Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе: учебн. пособие для студентов вузов. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 447 с.	10 50 15
73	Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей	20	1. Роева Н.Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебн. пособие для студентов вузов. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 356 с. 2. П. Берри Обогащение пищевых продуктов и биологически активные добавки. – М.: Профессия, 2010. – 316 с.	50 12

№ п/п	Наименование дисциплин, разделов по учебному плану	Количество студентов, изучающих дисциплину	Обеспечение студентов учебной литературой, по дисциплине в качестве обязательной	
			перечень и реквизиты литературы (автор, название, место издания и год)	кол-во экз.
	промышленности		3.Люсичина Н. Пищевые добавки. – М.: Профессия, 2011. – 192 с.	15
74	Технология твердых сычужных сыров	20	1.С.А. Бредихин, В.Н Юрин Техника и технология производства сливочного масла и сыра. – М.: КолосС, 2007. – 319 с.	10
			2.А.В. Гудков Сыроделие: Технологические, биологические и физико-химические аспекты. – М.: ДеЛи принт, 2004. – 804 с.	10
			3.С.А. Бредихин, Ю.В. Космодемьянский, В.Н. Юрин Технология и техника переработки молока. – М.:ДеЛи принт, 2004. – 804 с.	12
75	Технология мягких сычужных сыров	20	1.С.А. Бредихин, В.Н Юрин Техника и технология производства сливочного масла и сыра. – М.: КолосС, 2007. – 319 с.	10
			2.А.В. Гудков Сыроделие: Технологические, биологические и физико-химические аспекты. – М.: ДеЛи принт, 2004. – 804 с.	10
			3.С.А. Бредихин, Ю.В. Космодемьянский, В.Н. Юрин Технология и техника переработки молока. – М.:ДеЛи принт, 2004. – 804 с.	12
76	Технология сливочного масла	20	1.С.А. Бредихин, Ю.В. Космодемьянский, В.Н. Юрин Технология и техника переработки молока. – М.:ДеЛи принт, 2004. – 804 с.	12
			2.Вышемерский Ф.А. Масло из коровьего молока и комбинированное. – СПб.: Гиорд, 2004. – 720 с.	10
77	Товароведение сырья и продуктов животного происхождения	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
			2. Дунченко Н.И. Управление качеством в пищевой промышленности:	25
78	Логистика	20	1.Ворожейкина Т.М. Логистика в АПК- М.: Колос, 2005. 184 с. ил.	50
			2.Гайдаенко А.А., Гайдаенко О.В. Логистика: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по экономическим специальностям. – 2-е изд., стер.- Москва: Кнорус, 2008. – 268 с.	15
79	Технология комбинированных видов масла	20	1.Вышемерский Ф.А. Масло из коровьего молока и комбинированное. – СПб.: Гиорд, 2004. – 720 с.	10
			2.Тихомирова Н.А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла технологические тетради: Учебное пособие для вузов.- СПб.: Гиорд, 2011. – 144 с.	25
			3.Степанова Л.И. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры/ Л.И. Степанова. – СПб.: Гиорд, 2003, - 336 с.	10
80	Технология производства новых видов масло- и сыропродуктов	20	1.Тихомирова Н.А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла технологические тетради: Учебное пособие для вузов.- СПб.: Гиорд, 2011. – 144 с.	25
			2.А.В. Гудков Сыроделие: Технологические, биологические и физико-химические аспекты. – М.: ДеЛи принт, 2004. – 804 с.	15
81	Статистическая обработка результатов исследований	20	1. Рафалес – Ламарка Э.Э., Николаев В.Г. Некоторые методы планирования и математического анализа биологических экспериментов.- Киев.:Наукова думка, 2008.- 93 с.	10
			2. Финни Д.Дж. Введение в теорию планирования эксперимента.- М.:Наука, 2010.- 287 с.	10
82	Методика выполнения экспериментальных исследований	20	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
<b>Профиль «Технология мяса и мясных продуктов»</b>				
83	Технология производства мясных продуктов функционального назначения	20	1.Юдина С.Б. Технология продуктов функционального питания. – М.: ДеЛипринт,2008. – 280 с.	25
			2.Кацерикова Н.В. Технология продуктов функционального питания. – Кемерово.: КТИПП, 2004. – 145 с.	25
			3.Андреенко Л.Г., Антипова Т.А., Симоненко С.В. Вопросы питания пожилых. – М., 2007. – 276 с.	10
			4.Устинова А.В., Тимошенко Н.В Продукты для детского питания на основе мясного сырья". – М.: ВНИИМП, 2003. - 438 с.	10
84	Технология производства рыбных продуктов и гид-	20	1.Юдина С.Б. Технология продуктов функционального питания. – М.: Де Липринт, 2008. – 280 с.	25
			2.Касьянов Г.И., Шаizzo Р.И. Функциональные продукты питания. – М.: Просвещение, 2000. – 115 с.	25
			3.Канцерикова Н.В. Технология продуктов функционального питания. –Кемерево: КТИПП, 2004. – 145с	10

№ п/п	Наименование дисциплин, разделов по учебному плану	Количество студентов, изучающих дисциплину	Обеспечение студентов учебной литературой, по дисциплине в качестве обязательной	
			перечень и реквизиты литературы (автор, название, место издания и год)	кол-во экз.
	робинтов функционального назначения		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.	10
85	Технология производства детских мясных продуктов	20	1. Добрава Е.В. Детское питание. Рецепты, советы, рекомендации. – Москва: РИПОЛ Классик, 2012. – 232 с. 2. Тихомирова Н.А. Технология продуктов детского питания. – М.: ДеЛи плюс, 2012. – 232 с.	10 15
86	Состав и свойства белково-углеводного сырья и продуктов его переработки	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 10
87	Переработка побочных сырьевых ресурсов мясной и рыбной промышленности	20	1. Алексеев Г.В. Процессы и аппараты пищевых производств: лабораторный практикум. Алексеев Г.В., Бриденко И.И., Лукин Н.И. – СПб: Лань, 2011. – 144 с. ISBN:978-5-8114-1135-1 2. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. – СПб: Лань, 2011. – 480 с. ISBN:978-5-8114-0733-0 3. Антипова Л.В. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР: Учеб./ Л.В. Антипова и [др.]. М.: КолосС, 2003 г320.	15 10 10
88	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции в мясной промышленности	20	1. Боровков М.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко – СПб.: Лань, 2013. – 480 с. 2. Пронин В.В., Фисенко С.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум. Изд-во Лань: СПб.: 2012 г. -240 с. 3. Сон К.Н., Родин В.И., Бесланев Э.В. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения Изд-во Лань: СПб.: 2013г. – 416 с.	50 35 15
89	Технология производства продуктов из мяса птицы	20	1. Гоноцкий В.А., Давлеев А.Д., Дубровская В.И., Красюков Ю.Н. Глубокая переработка мяса птицы в США.- Москва, 2006 .- 320 с. 2. Гушин В.В., Кулишев Б.В., Маковеев И.И., Митрофанов Н.С. Технология полуфабрикатов из мяса птицы.- М.:Колос, 2002.- 200 с. 3. Технология производства мяса бройлеров/ Под общей редакцией акад. РАСХН В.И. Фисинина и док. с.-х. наук Т.А. Столлера, В.С., Лукашенко.:ВНИТИП, 2008.- 279 с.	10 10 10
90	Технология производства продуктов из мяса кроликов и дичи	20	1. Романов, В.С. Охотоведение: учебник с грифом.- Минск: Тейсей, 2005.- 446 с. 2. Харченко Н.Н. Охотоведение: Учеб. для вузов /Н.Н.Харченко; Воронеж. гос. лесотехнич. акад.-М.: МГУЛ, 2002 3. Ильина, Е.Д. Звероводство: учебник./ Е.Д. Ильина, А.Д. Соболев, Т.М. Чекалова, Н.Н. Шумилина - СПб.: Лань, 2004.- 304 с. 4. Ключев, А.Г. Экономика охотничьего хозяйства: учеб. пособие / А.Г. Ключев, Ю.Е. Вашукевич, Г.И. Сухомиров; под ред. А.Г. Ключева.-2-е изд., перераб. и доп.- Иркутск: Дом печати, 2007.- 552 с.	25 25 15 15
91	Переработка вторичного сырья в молочной, мясной и рыбной промышленности	20	1. Алексеев, Г.В. Процессы и аппараты пищевых производств: лабораторный практикум Алексеев, Г.В. Бриденко, И. И. Лукин Н. И.- СПб: Лань, 2011.- 144 с.ISBN:978-5-8114-1135-1 2. Боровков М. Ф Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. - СПб: Лань, 2011.- 480 с. ISBN:978-5-8114-0733-0	25 15
92	Применение пищевых добавок в молочной промышленности	20	1. Сапфинова Л.А. Применение пищевых добавок в молочной промышленности.: - СПб.: Профессия, 2010, - 223 с. 2. Роева Н.Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебн. пособие для студентов вузов. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 356 с. 3. Тихомирова Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе: учебн. пособие для студентов вузов. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 447 с.	10 50 15

№ п/п	Наименование дисциплин, разделов по учебному плану	Количество студентов, изучающих дисциплину	Обеспечение студентов учебной литературой, по дисциплине в качестве обязательной	
			перечень и реквизиты литературы (автор, название, место издания и год)	кол-во экз.
93	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. 2.П. Берри Оттавей Обогащение пищевых продуктов и биологически активные добавки. – М.: Профессия, 2010. – 316 с. 3.Люсичина Н. Пищевые добавки. – М.: Профессия, 2011. – 192 с.	50 12 15
94	Технология производства сырокопченых колбасных изделий	20	1.Малышев А.Д., Косой В.Д., Юдина С.Б. Научно-практические аспекты производства сырокопченых колбас. Монография. – М.: ООО «Франтэра», 2004 г. – 527 с. 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. 3.Фатьянов Е.В., Авылов Ч.К. Производство сырокопченых и сыровяленых колбас. – М.: Эдиториал, 2008. – 168 с.	15 50 10
95	Технология производства новых видов колбасных изделий	20	1. Забашта А.Г., Подвойская И.А., Молочников М.В. Справочник по производству фаршированных и варенных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов. – М., 2001. – 709 с. 2. Малышев А.Д., Косой В.Д., Юдина С.Б. Научно-практические аспекты производства сырокопченых колбас. Монография. – М.: ООО «Франтэра», 2004 г. – 527 с. 3. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Технология мяса и мясных продуктов. Общая технология мяса. М.: КолосС, 2009.711 с.	25 25 50
96	Товароведение сырья и продуктов животного происхождения	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
97	Логистика	20	1. Ворожейкина Т.М. Логистика в АПК- М.: Колос, 2005. 184 с. ил. 2. Гайдаенко А.А., Гайдаенко О.В. Логистика: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по экономическим специальностям. – 2-е изд., стер.- Москва: Кнорус, 2008. – 268 с.	50 15
98	Технология производства мясных консервов и пресервов	20	1. Бабиченко Л.В. Основы технологии пищевых производств. – М.: Экономика, 1983. – 216 с. 2. Технология консервирования плодов, овощей, мяса и рыбы /Под ред. Б.Л. Флауменбаума. – М.: Колос, 1992. – 320 с. 3. Технологическое оборудование консервных заводов / М.С. Аминов, М.Я. Дикис, А.Н. Мальский, А.К. Гладушняк. – М.: Агропромиздат, 1986. – 319с. 4. Технология мяса и мясопродуктов / Л.Т. Алехина, А.С. Большаков, В.Г. Боресков и др.; Под ред. И.А. Рогова. – М.: Агропромиздат, 1988. – 576 с.	50 25 15 15
99	Технология производства рыбных продуктов	20	1.Бабиченко Л.В. Основы технологии пищевых производств. – М.: Экономика, 1983. – 216 с. 2. Технология консервирования плодов, овощей, мяса и рыбы /Под ред. Б.Л. Флауменбаума. – М.: Колос, 1992. – 320 с. 3. Технологическое оборудование консервных заводов / М.С. Аминов, М.Я. Дикис, А.Н. Мальский, А.К. Гладушняк. – М.: Агропромиздат, 1986. – 319с. 4. Технология мяса и мясопродуктов / Л.Т. Алехина, А.С. Большаков, В.Г. Боресков и др.; Под ред. И.А. Рогова. – М.: Агропромиздат, 1988. – 576 с.	50 25 15 15
100	Статистическая обработка результатов исследований	20	1. Грачев Ю.П., Плаксин Ю.М. Математические методы планирования экспериментов.- М.:ДеЛи принт, 2005.-294 с. 2. Рафалес – Ламарка Э.Э., Николаев В.Г. Некоторые методы планирования и математического анализа биологических экспериментов.- Киев.:Наукова думка, 2008.- 93 с. 3. Финни Д.Дж. Введение в теорию планирования эксперимента.- М.:Наука, 2010.- 287 с.	10 10
101	Методика выполнения экспери-		1. Грачев Ю.П., Плаксин Ю.М. Математические методы планирования экспериментов.- М.:ДеЛи принт, 2005.-294 с. 2. Рафалес – Ламарка Э.Э., Николаев В.Г. Некоторые методы планирования и математического анализа биологических экспериментов.-	15 10

№ п/п	Наименование дисциплин, разделов по учебному плану	Количество студентов, изучающих дисциплину	Обеспечение студентов учебной литературой, по дисциплине в качестве обязательной	
			перечень и реквизиты литературы (автор, название, место издания и год)	КОЛ-ВО ЭКЗ.
	ментальных исследований		Киев.:Наукова думка, 2008.- 93 с. 3. Финни Д.Дж. Введение в теорию планирования эксперимента.- М.:Наука, 2010.- 287 с.	10
102	<b>Физическая культура</b>			
103	УП Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	20	4.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. 2. 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.	50 50
104	УП по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	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 гравиметрический методы анализа. М.: Дрофа, 2004. 368 с. 5.Смарьгин С.Н., Дайдакова И.В. Аналитическая химия. Уч. Пособие. М., 2006. 179 с.	25 30 10 15 15
105	УП по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	20	1.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. 2.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. 3. Чубенко Н.Т., Косован А.П. Развитие хлебопечения в России. –М.: Пшечпромиздат,2006.-120с.	50 100 25
106	УП по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	20	1.Вракин В.Ф., Сидорова М.В., Панов В.П., Семак А.Э. Морфология сельскохозяйственных животных. – М.: «Гринлайт», 2008. 2.Вракин В.Ф., Сидорова М.В., Панов В.П., Иванова Л.Я. Практикум по анатомии с основами гистологии и эмбриологии сельскохозяйственных животных. – М.: «Колос», 2001.	50 100
107	ПП по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	20	1.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. 2.Шалыгина А.М., Калинина Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов. - М.: КолосС, 2007.- 200 с. 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. 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.	350 25 50 50
108	ПП научно-исследовательская рабо-	20	1.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. 2.Шалыгина А.М., Калинина Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов. - М.: КолосС, 2007.- 200 с. 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.	350 25 50

№ п/п	Наименование дисциплин, разделов по учебному плану	Количество студентов, изучающих дисциплину	Обеспечение студентов учебной литературой, по дисциплине в качестве обязательной	
			перечень и реквизиты литературы (автор, название, место издания и год)	кол-во экз.
	та		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
109	ПП преддипломная	20	1.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. 2.Шальгина А.М., Калинина Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов. - М.: КолосС, 2007.- 200 с. 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. 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.	350  25 50 50



## Сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированными лабораториями

№ п/п	Наименование дисциплин, в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. (включая филиалы кафедры)*	Краткий перечень основного оборудования**
1	2	3	4
1.	История	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
2.	Философия	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
3.	Иностранный язык	Специализированные мультимедийные аудитории, лингво-классы	Мультимедийное оборудование, спецоборудование для лингво - класса
4.	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
5.	Экономика и управление производством	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
6.	Математика	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
7.	Физика	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
8.	Информатика	Специализированные мультимедийные аудитории, компьютерные классы	Мультимедийное оборудование
9.	Органическая химия	Специализированные химические аудитории	Специализированное химическое оборудование и реактивы
10.	Биология	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
11.	Биохимия	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
12.	Анатомия и гистология с.-х. животных	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование

13.	Общая микробиология и общая санитарная микробиология	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
14.	Метрология и стандартизация	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
15.	Биологическая безопасность пищевых систем	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
16.	Общая технология отрасли	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы молочного мини-завода, мини-цеха по убою животных, колбасного цеха, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; pH-метр MP120; анализатор Лактан 1-4; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Шкаф холодильный Т-25/1,2; Завод по переработки молока.; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4 Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Мясомаasseur ВМ-50; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз. ШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; комплект для определения массовой доли жира; устройство для высушивания образцов; анализатор молока; анализатор ультразвуковой; Холодильник "Атлант" 367; Холодильник "Атлант" 5810-62; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант" ММ-164"; Шприц колбасный Kocateg; Маслобойка электрическая бытовая "Салют"; Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18; PH- метр портативный лабораторный PH-420
17.	Тепло- и хладотехника	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
18.	Электротехника и электроника	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
19.	Реология	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
20.	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
21.	Автоматизированные системы управления	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
22.	Безопасность жизнедеятельности	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
23.	Физическая культура	Спортзалы, стадион	Спортивный инвентарь
24.	Правоведние	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование

25.	Психология и педагогика	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
26.	Менеджмент	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
27.	Маркетинг	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное Оборудование
28.	Русский язык и культура речи	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
29.	Химия физическая и коллоидная	Специализированные химические аудитории	Специализированное химическое оборудование и реактивы
30.	Химия неорганическая и аналитическая	Специализированные химические аудитории	Специализированное химическое оборудование и реактивы
31.	Физика и химия молока	Специализированные химические аудитории	Специализированное химическое оборудование и реактивы
32.	Физиология питания	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
33.	Биотехнология переработки с.-х. продукции	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
34.	Экология	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
35.	Начертательная геометрия	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
36.	Инженерная и компьютерная графика	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
37.	Прикладная механика	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
38.	Первичная переработка сырья животного	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы молочного мини-завода, мини-цеха по убою животных, колбасного цеха, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; pH-метр MP120; анализатор Лактан 1-4; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Шкаф холодильный Т-25/1,2; Завод по переработки молока.; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4 Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Мясомаasseur ВМ-50; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз. ШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; комплект для определения массовой доли жира; устройство для высушивания образцов; анализатор молока; анализатор ультразвуковой; Холодильник "Атлант" 367; Холодильник "Атлант" 5810-62; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант" ММ-164"; Шприц колбасный

			Косатег; Маслобойка электрическая бытовая "Салют"; Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18; рН- метр портативный лабораторный РН-420
39.	Технохимический контроль сырья и продуктов животноводства	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы молочного мини-завода, мини-цеха по убою животных, колбасного цеха, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; рН-метр МР120; анализатор Лактан 1-4; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Шкаф холодильный Т-25/1,2; Завод по переработки молока.; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4 Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Мясомаasseur ВМ-50; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз. ШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; комплект для определения массовой доли жира; устройство для высушивания образцов; анализатор молока; анализатор ультразвуковой; Холодильник "Атлант" 367; Холодильник "Атлант" 5810-62; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант" ММ-164"; Шприц колбасный Косатег; Маслобойка электрическая бытовая "Салют"; Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18; рН- метр портативный лабораторный РН-420
40.	Проектирование предприятий отрасли	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
41.	Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
42.	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
43.	Технология хранения и переработки продукции животноводства	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы молочного мини-завода, мини-цеха по убою животных, колбасного цеха, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; рН-метр МР120; анализатор Лактан 1-4; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Шкаф холодильный Т-25/1,2; Завод по переработки молока.; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4 Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Мясомаasseur ВМ-50; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз. ШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; комплект для определения массовой доли жира; устройство для высушивания образцов; анализатор молока; анализатор ультразвуковой; Холодильник "Атлант" 367; Холодильник "Атлант" 5810-62; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант" ММ-164"; Шприц колбасный Косатег; Маслобойка электрическая бытовая "Салют"; Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18; рН- метр портативный лабораторный РН-420
44.	Производство продукции животноводства	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
45.	Методы контроля состава и свойств про-	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы молочного мини-завода, мини-цеха по убою животных, колбасного цеха, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; рН-метр

	дуктов животного происхождения		MP120; анализатор Лактан 1-4; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Шкаф холодильный Т-25/1,2; Завод по переработки молока.; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4 Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Мясомаasseur ВМ-50; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз. ШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; комплект для определения массовой доли жира; устройство для высушивания образцов; анализатор молока; анализатор ультразвуковой; Холодильник "Атлант" 367; Холодильник "Атлант" 5810-62; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант" ММ-164"; Шприц колбасный Kocateg; Маслобойка электрическая бытовая "Салют"; Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18; pH- метр портативный лабораторный PH-420
46.	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
47.	Политология	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
48.	Социология	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
49.	Теория конъюнктуры агропродовольственного рынка	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
50.	Теория фирмы	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
51.	Основы бухгалтерского учета и финансы в АПК	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
52.	Основы бухгалтерского учета и финансы в АПК	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
53.	Психология общения	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
54.	Культура повседневности и делового общения	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
55.	Физические и химические основы производства продукции	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы молочного мини-завода, мини-цеха по убою животных, колбасного цеха, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; pH-метр MP120; анализатор Лактан 1-4; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Шкаф холодильный Т-25/1,2; Завод по переработки молока.; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы

	животноводства		А&D HL400i4Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Мясомаasseur ВМ-50; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз.ШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; комплект для определения массовой доли жира; устройство для высушивания образцов; анализатор молока; анализатор ультразвуковой; Холодильник "Атлант" 367; Холодильник "Атлант" 5810-62; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант"ММ-164"; Шприц колбасный Kocateg; Маслобойка электрическая бытовая "Салют"; Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18; рН- метр портативный лабораторный РН-420
56.	Физико-химические и биохимические основы производства молочных продуктов	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы молочного мини-завода, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; рН-метр МР120; анализатор Лактан 1-4; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Шкаф холодильныйТ-25/1,2; Завод по переработки молока.; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы А&D HL400i4Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Мясомаasseur ВМ-50; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз.ШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; комплект для определения массовой доли жира; устройство для высушивания образцов; анализатор молока; анализатор ультразвуковой; Холодильник "Атлант" 367; Холодильник "Атлант" 5810-62; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант"ММ-164"; Шприц колбасный Kocateg; Маслобойка электрическая бытовая "Салют"; Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18; рН- метр портативный лабораторный РН-420
57.	Управление качеством продуктов питания животного происхождения	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
58.	Новые методы анализа и контроля качества продуктов питания и сырья для их производства	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
59.	Технологические основы производства экологически чистых продуктов животноводства	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы молочного мини-завода, мини-цеха по убою животных, колбасного цеха, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; рН-метр МР120; анализатор Лактан 1-4; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Шкаф холодильныйТ-25/1,2; Завод по переработки молока.; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы А&D HL400i4Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Мясомаasseur ВМ-50; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз.ШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; комплект для определения массовой доли жира; устройство для высушивания образцов; анализатор молока; анализатор ультразвуковой; Холодильник "Атлант" 367; Холодильник "Атлант" 5810-62; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант"ММ-164"; Шприц колбасный Kocateg; Маслобойка электрическая бытовая "Салют"; Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18; рН- метр портативный лабораторный РН-420

60.	Ресурсосберегающие технологии в молочной и мясной промышленности	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы молочного мини-завода, мини-цеха по убою животных, колбасного цеха, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; pH-метр MP120; анализатор Лактан 1-4; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Шкаф холодильный Т-25/1,2; Завод по переработки молока.; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4 Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Мясомассажер ВМ-50; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз. ПС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; комплект для определения массовой доли жира; устройство для высушивания образцов; анализатор молока; анализатор ультрозвуковой; Холодильник "Атлант" 367; Холодильник "Атлант" 5810-62; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант" ММ-164"; Шприц колбасный Kocateg; Маслобойка электрическая бытовая "Салют"; Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18; PH- метр портативный лабораторный PH-420
61.	Ретроспектива развития аграрно-пищевых технологий	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
62.	Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
63.	Инновационное развитие техники пищевых технологий	Специализированные мультимедийные аудитории, компьютерные классы	Мультимедийное оборудование
64.	Практикум по информатике производства продукции животноводства	Специализированные мультимедийные аудитории, компьютерные классы	Мультимедийное оборудование
65.	Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
<b>Профиль «Технология молока и молочных продуктов»</b>			
66.	Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы молочного мини-завода, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; pH-метр MP120; анализатор Лактан 1-4; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Завод по переработки молока.; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4 Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз. ПС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; комплект для определения массовой доли жира; устройство для высушивания образцов; анализатор молока; анализатор ультрозвуковой; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант" ММ-164"; Маслобойка электрическая бытовая "Салют"; Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18

67.	Технология производства детских молочных продуктов	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы молочного мини-завода, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; рН-метр МР120; анализатор Лактан 1-4; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Завод по переработки молока.; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз.ПШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; комплект для определения массовой доли жира; устройство для высушивания образцов; анализатор молока; анализатор ультрозвуковой;; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант"ММ-164"; Маслобойка электрическая бытовая "Салют"; Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18
68.	Состав и свойства белково-углеводного сырья и продуктов его переработки	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы молочного мини-завода, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; рН-метр МР120; анализатор Лактан 1-4; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Завод по переработки молока.; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз.ПШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; комплект для определения массовой доли жира; устройство для высушивания образцов; анализатор молока; анализатор ультрозвуковой;; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант"ММ-164"; Маслобойка электрическая бытовая "Салют"; Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18
69.	Переработка вторичного молочного сырья	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы молочного мини-завода, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; рН-метр МР120; анализатор Лактан 1-4; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Завод по переработки молока.; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз.ПШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; комплект для определения массовой доли жира; устройство для высушивания образцов; анализатор молока; анализатор ультрозвуковой;; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант"ММ-164"; Маслобойка электрическая бытовая "Салют"; Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18
70.	Технология производства питьевого молока и сливок	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы молочного мини-завода, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; рН-метр МР120; анализатор Лактан 1-4; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Завод по переработки молока.; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз.ПШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; комплект для определения массовой доли жира; устройство для высушивания образцов; анализатор молока; анализатор ультрозвуковой;; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант"ММ-164"; Маслобойка электрическая бытовая "Салют"; Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18
71.	Переработка вторичного сырья в молочной, мясной и рыбной промышленности	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы молочного мини-завода, мини-цеха по убою животных, колбасного цеха, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; рН-метр МР120; анализатор Лактан 1-4; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Шкаф холодильныйТ-25/1,2; Завод по переработки молока.; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Центрифуга лабораторная молочная



			без подогрева, 12 проб*25мл; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Мясомаasseur ВМ-50; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз.ШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; комплект для определения массовой доли жира; устройство для высушивания образцов; анализатор молока; анализатор ультразвуковой; Холодильник "Атлант" 367; Холодильник "Атлант" 5810-62; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант"ММ-164"; Шприц колбасный Kocateg; Маслобойка электрическая бытовая "Салют"; Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18; рН- метр портативный лабораторный РН-420
72.	Технология производства цельномолочных продуктов	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы молочного мини-завода, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; рН-метр МР120; анализатор Лактан 1-4; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Завод по переработки молока.; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз.ШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; комплект для определения массовой доли жира; устройство для высушивания образцов; анализатор молока; анализатор ультразвуковой;; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант"ММ-164"; Маслобойка электрическая бытовая "Салют"; Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18
73.	Применение пищевых добавок в молочной промышленности	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы молочного мини-завода, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; рН-метр МР120; анализатор Лактан 1-4; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Завод по переработки молока.; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз.ШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; комплект для определения массовой доли жира; устройство для высушивания образцов; анализатор молока; анализатор ультразвуковой;; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант"ММ-164"; Маслобойка электрическая бытовая "Салют"; Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18
74.	Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы молочного мини-завода, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; рН-метр МР120; анализатор Лактан 1-4; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Завод по переработки молока.; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз.ШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; комплект для определения массовой доли жира; устройство для высушивания образцов; анализатор молока; анализатор ультразвуковой;; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант"ММ-164"; Маслобойка электрическая бытовая "Салют"; Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18
75.	Технология твердых сычужных сыров	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы молочного мини-завода, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; рН-метр МР120; анализатор Лактан 1-4; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Завод по переработки молока.; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз.ШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; комплект для определения массовой доли жира; устройство для высушивания

			образцов; анализатор молока; анализатор ультразвуковой;; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант"ММ-164"; Маслобойка электрическая бытовая "Салют"; Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18
76.	Технология мягких сычужных сыров	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы молочного мини-завода, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; рН-метр МР120; анализатор Лактан 1-4; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Завод по переработки молока.; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз.ПШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; комплект для определения массовой доли жира; устройство для высушивания образцов; анализатор молока; анализатор ультразвуковой;; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант"ММ-164"; Маслобойка электрическая бытовая "Салют"; Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18
77.	Технология сливочного масла	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы молочного мини-завода, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; рН-метр МР120; анализатор Лактан 1-4; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Завод по переработки молока.; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз.ПШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; комплект для определения массовой доли жира; устройство для высушивания образцов; анализатор молока; анализатор ультразвуковой;; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант"ММ-164"; Маслобойка электрическая бытовая "Салют"; Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18
78.	Товароведение сырья и продуктов животного происхождения	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
79.	Логистика	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
80.	Технология комбинированных видов масла	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы молочного мини-завода, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; рН-метр МР120; анализатор Лактан 1-4; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Завод по переработки молока.; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз.ПШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; комплект для определения массовой доли жира; устройство для высушивания образцов; анализатор молока; анализатор ультразвуковой;; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант"ММ-164"; Маслобойка электрическая бытовая "Салют"; Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18
81.	Технология производства новых видов масло- и сыропродуктов	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы молочного мини-завода, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; рН-метр МР120; анализатор Лактан 1-4; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Завод по переработки молока.; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз.ПШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализа-

			тор титриметрический; комплект для определения массовой доли жира; устройство для высушивания образцов; анализатор молока; анализатор ультразвуковой; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант"ММ-164"; Маслобойка электрическая бытовая "Салют"; Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18
82.	Основы научных исследований	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
83.	Методика выполнения экспериментальных исследований	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы молочного мини-завода, мини-цеха по убою животных, колбасного цеха, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; рН-метр МР120; анализатор Лактан 1-4; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Шкаф холодильныйТ-25/1,2; Завод по переработки молока.; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Мясомаasseur ВМ-50; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз.ШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; комплект для определения массовой доли жира; устройство для высушивания образцов; анализатор молока; анализатор ультразвуковой; Холодильник "Атлант" 367; Холодильник "Атлант" 5810-62; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант"ММ-164"; Шприц колбасный Kocateg; Маслобойка электрическая бытовая "Салют"; Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18; РН- метр портативный лабораторный РН-420
<b>Профиль «Технология мяса и мясных продуктов»</b>			
84.	Технология производства мясных продуктов функционального назначения	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы мини-цеха по убою животных, колбасного цеха, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; рН-метр МР120; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Шкаф холодильныйТ-25/1,2; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Мясомаasseur ВМ-50; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз.ШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; устройство для высушивания образцов; анализатор ультразвуковой; Холодильник "Атлант" 367; Холодильник "Атлант" 5810-62; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант"ММ-164"; Шприц колбасный Kocateg; РН- метр портативный лабораторный РН-420
85.	Технология производства рыбных продуктов и гидробионтов функционального назначения	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы мини-цеха по убою животных, колбасного цеха, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; рН-метр МР120; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Шкаф холодильныйТ-25/1,2; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Мясомаasseur ВМ-50; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз.ШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; устройство для высушивания образцов; анализатор ультразвуковой; Холодильник "Атлант" 367; Холодильник "Атлант" 5810-62; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант"ММ-164"; Шприц колбасный Kocateg; РН- метр портативный лабораторный РН-420
86.	Технология производства детских мясных продуктов	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы мини-цеха по убою животных, колбасного цеха, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; рН-метр МР120; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Шкаф холодильныйТ-25/1,2; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Микроскоп биноку-

			лярный БИОМЕД 4; Мясомаasseur ВМ-50; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз.ШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; устройство для высушивания образцов; анализатор ультразвуковой; Холодильник "Атлант" 367; Холодильник "Атлант" 5810-62; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант"ММ-164"; Шприц колбасный Kocateg; PH- метр портативный лабораторный PH-420
87.	Состав и свойства белково-углеводного сырья и продуктов его переработки	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы молочного мини-завода, мини-цеха по убою животных, колбасного цеха, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; pH-метр MP120; анализатор Лактан 1-4; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Шкаф холодильныйТ-25/1,2; Завод по переработки молока.; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Мясомаasseur ВМ-50; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз.ШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; комплект для определения массовой доли жира; устройство для высушивания образцов; анализатор молока; анализатор ультразвуковой; Холодильник "Атлант" 367; Холодильник "Атлант" 5810-62; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант"ММ-164"; Шприц колбасный Kocateg; Маслобойка электрическая бытовая "Салют"; Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18; PH- метр портативный лабораторный PH-420
88.	Переработка побочных сырьевых ресурсов мясной и рыбной промышленности	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы мини-цеха по убою животных, колбасного цеха, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; pH-метр MP120; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Шкаф холодильныйТ-25/1,2; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Мясомаasseur ВМ-50; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз.ШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; устройство для высушивания образцов; анализатор ультразвуковой; Холодильник "Атлант" 367; Холодильник "Атлант" 5810-62; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант"ММ-164"; Шприц колбасный Kocateg; PH- метр портативный лабораторный PH-420
89.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции в мясной промышленности	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы мини-цеха по убою животных, колбасного цеха, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; pH-метр MP120; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Шкаф холодильныйТ-25/1,2; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Мясомаasseur ВМ-50; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз.ШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; устройство для высушивания образцов; анализатор ультразвуковой; Холодильник "Атлант" 367; Холодильник "Атлант" 5810-62; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант"ММ-164"; Шприц колбасный Kocateg; PH- метр портативный лабораторный PH-420
90.	Технология производства продуктов из мяса птицы	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы мини-цеха по убою животных, колбасного цеха, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; pH-метр MP120; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Шкаф холодильныйТ-25/1,2; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Мясомаasseur ВМ-50; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз.ШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; устройство для вы-

			сушивания образцов; анализатор ультразвуковой; Холодильник "Атлант" 367; Холодильник "Атлант" 5810-62; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант"ММ-164"; Шприц колбасный Kocateg; рН- метр портативный лабораторный РН-420
91.	Технология производства продуктов из мяса кроликов и дичи	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы мини-цеха по убою животных, колбасного цеха, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; рН-метр МР120; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Шкаф холодильныйТ-25/1,2; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Мясомаasseur ВМ-50; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз.ШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; устройство для высушивания образцов; анализатор ультразвуковой; Холодильник "Атлант" 367; Холодильник "Атлант" 5810-62; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант"ММ-164"; Шприц колбасный Kocateg; рН- метр портативный лабораторный РН-420
92.	Переработка вторичного сырья в молочной, мясной и рыбной промышленности	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы молочного мини-завода, мини-цеха по убою животных, колбасного цеха, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; рН-метр МР120; анализатор Лактан 1-4; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Шкаф холодильныйТ-25/1,2; Завод по переработки молока.; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Мясомаasseur ВМ-50; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз.ШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; комплект для определения массовой доли жира; устройство для высушивания образцов; анализатор молока; анализатор ультразвуковой; Холодильник "Атлант" 367; Холодильник "Атлант" 5810-62; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант"ММ-164"; Шприц колбасный Kocateg; Маслобойка электрическая бытовая "Салют"; Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18; рН- метр портативный лабораторный РН-420
93.	Применение пищевых добавок в молочной промышленности	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы молочного мини-завода, мини-цеха по убою животных, колбасного цеха, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; рН-метр МР120; анализатор Лактан 1-4; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Шкаф холодильныйТ-25/1,2; Завод по переработки молока.; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Мясомаasseur ВМ-50; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз.ШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; комплект для определения массовой доли жира; устройство для высушивания образцов; анализатор молока; анализатор ультразвуковой; Холодильник "Атлант" 367; Холодильник "Атлант" 5810-62; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант"ММ-164"; Шприц колбасный Kocateg; Маслобойка электрическая бытовая "Салют"; Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18; рН- метр портативный лабораторный РН-420
94.	Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышлен-	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы мини-цеха по убою животных, колбасного цеха, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; рН-метр МР120; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Шкаф холодильныйТ-25/1,2; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Мясомаasseur ВМ-50; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-

	ности		стерилиз.ШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; устройство для высушивания образцов; анализатор ультразвуковой; Холодильник "Атлант" 367; Холодильник "Атлант" 5810-62; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант"ММ-164"; Шприц колбасный Kocatag; рН- метр портативный лабораторный РН-420
95.	Технология производства сырокопченых колбасных изделий	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы мини-цеха по убою животных, колбасного цеха, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; рН-метр МР120; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Шкаф холодильныйТ-25/1,2; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Мясомаasseur ВМ-50; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз.ШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; устройство для высушивания образцов; анализатор ультразвуковой; Холодильник "Атлант" 367; Холодильник "Атлант" 5810-62; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант"ММ-164"; Шприц колбасный Kocatag; рН- метр портативный лабораторный РН-420
96.	Технология производства новых видов колбасных изделий	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы мини-цеха по убою животных, колбасного цеха, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; рН-метр МР120; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Шкаф холодильныйТ-25/1,2; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Мясомаasseur ВМ-50; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз.ШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; устройство для высушивания образцов; анализатор ультразвуковой; Холодильник "Атлант" 367; Холодильник "Атлант" 5810-62; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант"ММ-164"; Шприц колбасный Kocatag; рН- метр портативный лабораторный РН-420
97.	Товароведение сырья и продуктов животного происхождения	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
98.	Логистика	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
99.	Технология производства мясных консервов и пресервов	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы мини-цеха по убою животных, колбасного цеха, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; рН-метр МР120; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Шкаф холодильныйТ-25/1,2; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Мясомаasseur ВМ-50; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз.ШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; устройство для высушивания образцов; анализатор ультразвуковой; Холодильник "Атлант" 367; Холодильник "Атлант" 5810-62; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант"ММ-164"; Шприц колбасный Kocatag; рН- метр портативный лабораторный РН-420
100.	Технология производства рыбных продуктов	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы мини-цеха по убою животных, колбасного цеха, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; рН-метр МР120; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Шкаф холодильныйТ-25/1,2; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Микроскоп биноку-

			лярный БИОМЕД 4; Мясомаasseur ВМ-50; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз.ШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; устройство для высушивания образцов; анализатор ультразвуковой; Холодильник "Атлант" 367; Холодильник "Атлант" 5810-62; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант"ММ-164"; Шприц колбасный Kocateg; РН- метр портативный лабораторный РН-420
101.	Статистическая обработка результатов исследований	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
102.	Методика выполнения экспериментальных исследований	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	Оборудование и приборы молочного мини-завода, мини-цеха по убою животных, колбасного цеха, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; рН-метр МР120; анализатор Лактан 1-4; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Шкаф холодильныйТ-25/1,2; Завод по переработки молока.; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&D HL400i4Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Мясомаasseur ВМ-50; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз.ШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; комплект для определения массовой доли жира; устройство для высушивания образцов; анализатор молока; анализатор ультразвуковой; Холодильник "Атлант" 367; Холодильник "Атлант" 5810-62; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант"ММ-164"; Шприц колбасный Kocateg; Маслобойка электрическая бытовая "Салют"; Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18; РН- метр портативный лабораторный РН-420
103.	УП по получению первичных профессиональных умений и навыков	Специализированные мультимедийные аудитории, компьютерные классы	Мультимедийное оборудование
	УП по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Специализированные химические аудитории	Специализированное химическое оборудование и реактивы
	УП по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Специализированные мультимедийные аудитории	Мультимедийное оборудование
	УП по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Специализированные аудитории	Специальное оборудование и экспонаты
104.	ПП по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)	Базы производственной практики	Специализированное оборудование и приборы

	ПП Научно-исследовательская работа	Базы производственной практики	Специализированное оборудование и приборы
	ПП преддипломная	Учебные аудитории-лаборатории, Зоостанция МСХА	<p>Оборудование и приборы молочного мини-завода, мини-цеха по убою животных, колбасного цеха, специализированное лабораторное и технологическое оборудование: насос МА/MAR 40-80; рН-метр МР120; анализатор Лактан 1-4; Анализатор "Эксперт" портативный; весы ВЛТ-Э-5000; Шкаф холодильный Т-25/1,2; Завод по переработки молока.; камера КТД50; микроскоп Ломо Микмед-14 Весы A&amp;D HL400i4 Микроскоп МБИ-15; микроскоп МИКМЕД-1 вар; Центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; Мясомаasseur ВМ-50; Микроскоп бинокулярный БИОМЕД 4; шкаф сушильно-стерилиз. ШС-80; Весы лабораторные электронные; Анализатор титриметрический; комплект для определения массовой доли жира; устройство для высушивания образцов; анализатор молока; анализатор ультрозвуковой; Холодильник "Атлант" 367; Холодильник "Атлант" 5810-62; морозильник Stinol; Холодильник "Атлант" ММ-164"; Шприц колбасный Kocateg; Маслобойка электрическая бытовая "Салют"; Сепаратор Мотор Сич-MS СЦМ 18; рН- метр портативный лабораторный РН-420</p>