

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»
(ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ

Н.И. Бухтояров

29. *сентября* 2018 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – ОПОП ВО

Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сель-
скохозяйственной продукции»

профиль подготовки «Технология производства и переработки продукции животно-
водства»

Квалификация выпускника – бакалавр

Тип образовательной программы – прикладной

Форма обучения – очная, заочная

Нормативный срок освоения программы – 4 года очное
5 лет заочное

ВОРОНЕЖ 2018

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции факультета технологии и товароведения разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденным Министерством образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г №1330.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата) обсуждена на заседании ученого совета факультета технологии и товароведения 28 июня 2018 г., протокол № 13.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата) утверждена на заседании ученого совета Университет 29 июня 2018 г., протокол № 15.

Разработчики ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата) факультета технологии и товароведения:

заведующий кафедрой
технологии хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции,
профессор, д.с.-х.н.



В.И. Манжесов

доцент кафедры
технологии хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции,
к.с.-х.н.



С.Ю. Чурикова

Рецензент ОПОП ВО:

Руководитель Департамента аграрной политики Воронежской области А.Ю. Квасов

Рецензент ОПОП ВО Блок 1 Дисциплины (модули). Базовая часть:

Главный агроном ООО «Агротех-Гарант Славянский» Д.В. Абанин

Рецензент ОПОП ВО Блок 1 Дисциплины (модули). Вариативная часть:

Руководитель Сельхозпроекта ГК «Агротех-Гарант» С.Н. Токарь

Структура основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

1. Общие положения	4
1.1. Основная профессиональная образовательная программа высшего образования бакалавриата	4
1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП ВО бакалавриата	4
1.3. Общая характеристика ОПОП ВО бакалавриата	5
1.3.1. Цель ОПОП ВО бакалавриата	5
1.3.2. Срок освоения ОПОП ВО бакалавриата	6
1.3.3. Трудоемкость ОПОП ВО бакалавриата	7
1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП ВО бакалавриата	7
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ВО бакалавриата	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. Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОПОП ВО бакалавриата	9
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП ВО бакалавриата	11
4.1. Программные документы интегрирующего, междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентно-ориентированной ОПОП ВО	11
4.1.1. Календарный учебный график и учебный план подготовки бакалавра	11
4.2. Дисциплинарные программные документы компетентностно-ориентированной ОПОП ВО	14
4.2.1. Аннотации и рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин	14
4.2.2. Программы практик обучающихся	14
5. Ресурсное обеспечение ОПОП ВО бакалавриата	17
5.1. Общесистемные требования к реализации программы бакалавриата	17
5.2. Кадровое обеспечение реализации ОПОП ВО бакалавриата	18
5.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации ОПОП ВО бакалавриата	19
5.4. Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП ВО бакалавриата	21
6. Характеристика среды ВУЗа, обеспечивающая развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников	24
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП ВО бакалавриата	29
7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	30
7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП ВО бакалавриата	30
8. Требования к финансовым условиям реализации программ бакалавриата	32
9. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	32
Приложения	
Приложение 1. Матрица соответствия компетенций, составных частей ОПОП ВО	
Приложение 2. Календарный учебный график	
Приложение 3. Учебный план	
Приложение 4. Аннотации рабочих программ дисциплин, практик	
Приложение 5. Кадровое обеспечение образовательного процесса	
Приложение 6. Сведения об обеспеченности образовательного процесса учебной литературой или иными информационными ресурсами	
Приложение 7. Сведения об обеспеченности образовательного процесса материально-технической базой	

1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа высшего образования бакалавриата

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) бакалавриата, реализуемая федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I» (Университет) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции – это комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин, а также оценочных и методических материалов, обеспечивающие воспитание и качество подготовки обучающихся в процессе образовательной деятельности.

ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиля Технология производства и переработки продукции животноводства представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в Университет с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по указанному направлению подготовки высшего образования (ФГОС ВО).

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП ВО бакалавриата

Нормативно-правовую базу разработки ОП ВО составляют:

1. Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ (ред. от 27.06.2018)

2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.06.2015 № 636 (ред. от 28.04.2016) «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

4. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования уровень высшего образования (бакалавриат) 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г. N 1330;

5. Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

6. Устав Университет;

7. Локальные нормативные акты Университет:

П ВГАУ 1.1.10 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке новых образовательных программ, введенное в действие приказом ректора №451 от 30.11.2016 г.;

П ВГАУ 1.1.07 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке, оформлении и утверждении учебного плана образовательной программы высшего образования, введенное в действие приказом ректора №097 от 28.03.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.02 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке, составлении и утверждении рабочей программы, введенное в действие приказом ректора №175 от 19.04.2018 г.;

П ВГАУ 1.1.13 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о фонде оценочных средств, введенное в действие приказом ректора №126 от 10.04.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.02 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о бакалавриате. Утвержден приказом ректора №376 12-10-2017 12-10-2017;

П ВГАУ 1.1.01 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, введенное в действие приказом ректора №126 от 10.04.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.05 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке проведения практики обучающихся, введенное в действие приказом ректора №097 от 28.03.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.03 – 2018 ПОЛОЖЕНИЕ об итоговой аттестации выпускников по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, введенное в действие приказом ректора №517 от 29.12.2017 г. с изм., внес. приказом ректора №175 от 19.04.2018 г.;

П ВГАУ 1.1.09 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ об организации учебного процесса с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, введенное в действие приказом ректора №276 от 12.10.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.09 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ об организации обучения по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренного обучения, введенное в действие приказом ректора №376 от 12.10.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.18 – 2014 ПОЛОЖЕНИЕ о выборе обучающимися учебных дисциплин при освоении основных профессиональных образовательных программ, введенное в действие приказом ректора №288 от 09.08.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.03 – 2015 ПОЛОЖЕНИЕ об экстернах, введенное в действие приказом ректора №376 от 12.10.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.01 – 2015 ПОЛОЖЕНИЕ Особенности организации образовательного процесса по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, введенное в действие приказом ректора №093 от 21.03.2016 г.;

П ВГАУ 1.1.06 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ по составлению расписания, введенное в действие приказом ректора №376 от 12.10.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.07 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке выдачи документов о высшем образовании и о квалификации, введенное в действие приказом ректора №175 от 19.04.2018 г.;

П ВГАУ 1.1.12 – 2014 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке перехода обучающихся с платного обучения на бесплатное, введенное в действие приказом ректора №190 от 18.05.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.12 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ об аттестационной комиссии, введенное в действие приказом ректора №376 от 12.10.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.11 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке перевода, отчисления и восстановления обучающихся, введенное в действие приказом ректора №087 от 01.03.2018 г.;

П ВГАУ 1.1.11 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке оформления образовательных отношений между образовательным учреждением, обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся, введенное в действие приказом ректора №392 от 25.10.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.01 – 2018 ПОЛОЖЕНИЕ по организации и проведению внутренней независимой оценки качества образования по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, введенное в действие приказом ректора №143 от 02.04.2018 г.

1.3. Общая характеристика ОПОП ВО бакалавриата

1.3.1. Цель ОПОП ВО бакалавриата

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции имеет своей **целью** обеспечение комплексной и качественной подготовки обучающихся на основе сочетания современных образовательных технологий и воспитательных методик для формирования общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Задачами образовательной программы являются:

- обеспечение формирования общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций посредством системности, комплексности и преемственности содержания дисциплин учебного плана применительно к областям, объектам и видам профессиональной деятельности в исследованиях и технологических разработках, направленных на решение комплексных задач по организации производства и переработке сельскохозяйственной продукции, на которые ориентирована ОПОП ВО бакалавриата;

- достижение комплексности компетентно-ориентированной подготовки посредством овладения обучающимися современными методами, приемами, инструментами научных исследований в исследованиях и технологических разработках, направленных на решение комплексных задач по организации производства и переработке сельскохозяйственной продукции и профессиональными навыками их применения в рамках предметных областей научного направления кафедр для подготовки, принятия и реализации эффективных производственно-технологических решений, в т.ч. осуществление исследований и технологических разработок, направленных на решение комплексных задач по организации производства и переработке сельскохозяйственной продукции;

- развитие инновационных способностей выпускников, подготовленных к выполнению творческого труда, обладающих навыками абстрактного мышления, социальной и этической ответственности, созидания, саморазвития, коммуникативности, толерантности, настойчивости в достижении цели, способствующих их академической, социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.

ОПОП ВО бакалавриата направлена на обеспечение организационно-педагогических условий, материально-технических условий, нормативных, методических, оценочных и других средств для осуществления образовательной деятельности в рамках реализации ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, а также на достижение целей в области обучения и воспитания высококвалифицированных кадров.

1.3.2. Срок освоения ОПОП ВО бакалавриата

Сроки освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования бакалавриата (табл.1) по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года, в очно-заочной или заочной формах обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, – 5 лет.

Таблица 1. Сроки, трудоемкость освоения ОПОП и квалификация выпускников

Наименование ОПОП	Квалификационные степени		Нормативный срок освоения ОПОП, включая преддипломную практику выпускников	Трудоемкость (в зачетных единицах*)
	Код ОПОП	Наименование		
ОПОП бакалавриата	35.03.07	бакалавр	4 года	240 **

*-одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам;

**-трудоемкость ОПОП по очной форме обучения за учебный год равна 60 зачетным единицам, для заочной формы обучения и при обучении по индивидуальным учебным планам не более 75 зачетных единиц в год.

При обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы обучения, составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения, а при обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

1.3.3. Трудоемкость ОПОП ВО бакалавриата

Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы высшего образования бакалавриата по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль Технология производства и переработки продукции животноводства составляет 240 зачетных единиц за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, учебной и производственной практик, и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП (табл.2).

Объем программы бакалавриата по очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 зачетных единиц, для заочной формы обучения и при обучении по индивидуальным учебным планам не более 75 зачетных единиц в год. Одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам. Структура программы бакалавриата включает обязательную часть (базовую) и вариативную часть, формируемую ФГБОУ ВО Воронежским ГАУ.

Таблица 2. Структура ОПОП ВО бакалавриата по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

№	Наименование блоков и дисциплин	Объем программы в з.е. по ФГОС ВО (прикладной бакалавриат)	Объем программы бакалавриата по учебному плану в з.е.
Б.1	Дисциплины (модули)	171-183	183
	Базовая часть	72-81	81
	Вариативная часть	99-102	102
Б.2	Практики	48-63	48
	Вариативная часть	48-63	48
Б.3	Государственная итоговая аттестация	6-9	9
	Базовая часть	6-9	9
	Всего часов подготовки ОПОП	240	240

При освоении основной профессиональной образовательной программы вузом дополнительно к учебному плану установлены факультативные дисциплины, которые являются необязательными для изучения обучающимися.

1.4 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП ВО бакалавриата

Требования к абитуриенту. К освоению программ бакалавриата допускаются лица, имеющие среднее общее образование, среднее профессиональное, высшее образование.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ВО бакалавриата

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускника, освоившего программу бакалавриата по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль Технология производства и переработки продукции животноводства, включает исследования и технологические разработки,

направленные на решение комплексных задач по организации производства и переработке сельскохозяйственной продукции.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника, освоившего программу бакалавриата, являются:

- сельскохозяйственные культуры и животные;
- технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- оборудование перерабатывающих производств;
- сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;

Настоящая программа бакалавриата направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль Технология производства и переработки продукции животноводства ориентирована на практико-прикладной вид деятельности – программа прикладного бакалавриата – исходя из потребностей рынка труда, материально-технических ресурсов организации.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видами профессиональной деятельности (производственно-технологической, организационно-управленческой), на которые ориентирована программа прикладного бакалавриата по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль Технология производства и переработки продукции животноводства, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

- реализация технологий производства продукции растениеводства;
- реализация технологий производства продукции животноводства;
- реализация технологий производства плодоовощной продукции;
- обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;
- реализация технологий переработки продукции растениеводства;
- реализация технологий переработки продукции животноводства;
- реализация технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства;
- эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;
- организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

организационно-управленческая деятельность:

- разработка оперативных планов, графиков производства и переработки сельскохозяйственной продукции, составление смет и заявок на расходные материалы и оборудование;
- организация производства сельскохозяйственной продукции, принятие управленческих решений в различных условиях хозяйствования;
- организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции и принятие оптимальных технологических решений;

определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

3. Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОПОП ВО бакалавриата

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

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими *общекультурными* компетенциями:

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 жизнедеятельности (ОК-3);

способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (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 воспринимать 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);

способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими *общепрофессиональными* компетенциями:

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 использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОПК-2);

готовностью к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур (ОПК-3);

готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам (ОПК-4);

способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции (ОПК-5);

готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки (ОПК-6);

способностью характеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике (ОПК-7);

готовностью диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь (ОПК-8);

владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОПК-9).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата:

производственно-технологическая деятельность:

готовностью определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур (ПК-1);

готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве (ПК-2);

способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве (ПК-3);

готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства (ПК-4);

готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-5);

готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей (ПК-6);

готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-7);

готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-8);

готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПК-9);

готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства (ПК-10);

готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия (ПК-11);

способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции (ПК-12);

готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях (ПК-13);

способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-14);

организационно-управленческая деятельность:

способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления (ПК-15);

способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях (ПК-16);

способностью к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга (ПК-17);

готовностью управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции (ПК-18);

готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации (ПК-19).

Матрица компетенций представлена в *Приложении 1* настоящей основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП ВО бакалавриата

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», в соответствии с ФГОС ВО бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль Технология производства и переработки продукции животноводства содержание и организация образовательного процесса реализации данной ОПОП ВО регламентируется учебным планом; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

Общая характеристика содержания этих документов представлена в текстовой части данной ОПОП ВО; приложения в электронном формате, содержащие конкретную информацию, находятся на сайте Университета Режим доступа: <http://info.vsau.ru/dokumenty/programmy-bakalavriata/>.

4.1. Программные документы интегрирующего, междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентно-ориентированной ОПОП ВО

4.1.1. Календарный учебный график и учебный план подготовки бакалавра

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОПОП ВО по годам, семестрам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Учебный год длится с 1 сентября по 31 августа (включая каникулы) и делится на два семестра (*Приложение 2*). Осенний семестр длится 18 и 5/6 недель, из них: теоретическое обучение – 16 недель; экзаменационная сессия – 1 и 2/6 недели. Весенний семестр длится 33 и 1/6 недели, из них: экзаменационная сессия – 1 и 2/6 недели, теоретическое обучение – 14 недель, учебная практика на 1 курсе составляет 10 недель, на 2 курсе – 8 недель; производственная практика – 14 недель (на 2 курсе – производственная практика, технологическая – 2 недели, на 3 курсе производственная практика, научно-исследовательская работа – 2 недели, производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности – 8 недель (всего 10 недель), на 4 курсе производственная преддипломная практика – 2 недели), государственная итоговая аттестация на 4 курсе (в восьмом семестре) – 6 недель, летние каникулы – 7-8 недель.

Трудоемкость учебного года – 60 зачетных единиц, периоды экзаменационных сессий учитываются как время самостоятельной работы студентов; практики студентов и подготовка выпускной квалификационной работы проводятся в сосредоточенном режиме в пределах нормативной трудоемкости недели.

Учебный план направления подготовки является основным документом, регламентирующим учебный процесс. В нем указывается общая трудоемкость дисциплин, практик в зачетных единицах, а также их общая и контактная работа в часах.

Учебный план составлен в соответствии с общими требованиями к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ высшего образования бакалавриата, сформулированными в ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07

Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль
Технология производства и переработки продукции животноводства (*Приложение 3*).

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения программы бакалавриата, обеспечивающая формирование необходимых компетенций:

- Блок 1 "Дисциплины (модули)", который включает дисциплины, относящиеся к базовой части программы, и дисциплины, относящиеся к ее вариативной части;

- Блок 2 "Практики", который в полном объеме относится к вариативной части программы;

- Блок 3 "Государственная итоговая аттестация" (ГИА), который в полном объеме относится к базовой части программы;

- Факультативы.

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

Дисциплины, относящиеся к вариативной части программы бакалавриата, практики определяют профиль программы.

Набор дисциплин и практик, относящихся к вариативной части Блока 1 "Дисциплины (модули)" и Блока 2 "Практики" программы бакалавриата определены с учетом потребностей рынка труда, материально-технических ресурсов организации в объеме, установленном ФГОС ВО. В вариативной части отражается сформированный методической комиссией факультета перечень и последовательность модулей и дисциплин в соответствии с содержанием программы бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль Технология производства и переработки продукции животноводства. Вариативная часть дает возможность расширения и углубления знаний, умений и навыков для успешной профессиональной деятельности.

Указывается общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик, ГИА в зачетных единицах, а также их общая трудоемкость, объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем, самостоятельная работа обучающегося в часах.

При разработке базовых учебных планов выполнены следующие требования: зачетная единица – равна 36 академическим часам, количество часов, отведенных на занятия лекционного типа, в целом по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" составляет 41,27 процентов от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию этого Блока; количество часов дисциплин (модулей) по выбору обучающихся составляет 33,3 процентов вариативной части Блока 1 "Дисциплины (модули)".

В базовой части Блока 1 указывается перечень базовых дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС ВО. В вариативной части указан самостоятельно сформированный вузом перечень дисциплин в соответствии с направлением и профилем подготовки бакалавров. Дисциплины по выбору обучающихся составляют более одной трети вариативной части ОПОП.

Дисциплины и модули базовой части являются обязательными для освоения обучающимися. Дисциплины, относящиеся к вариативной части, и практики определяют направленность ОПОП и после выбора обучающимися становятся обязательными для освоения.

Дисциплины по философии, истории, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности реализуются в рамках базовой части Блока 1.

Дисциплина «Физическая культура и спорт» реализуются в рамках: базовой части Блока 1 в объеме 72 академических часов (2 зачетные единицы) в очной форме обучения; «Физическая культура и спорт» элективная дисциплина в объеме 328 академических часов реализуется в рамках вариативной части Блок 1.

Дисциплины по физической культуре и спорту реализуются в порядке, установленном ВГАУ. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплин по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

Обучающимся обеспечивается возможность освоения дисциплин по выбору, в том числе специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья, в объеме 33,3 % вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)».

В Блок 2 входят учебные и производственные практики, включая преддипломную практику.

Тип практики:

- учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

- производственная практика, технологическая практика;

- производственная практика, научно-исследовательская работа;

- производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

- производственная практика, преддипломная практика.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Учебным планом предусматриваются факультативы, общая трудоемкость которых 4 зачетные единицы

К видам учебной работы отнесены: лекции, семинары, практические занятия, лабораторные работы, самостоятельные работы, практики, курсовое проектирование (курсовая работа). Текущая и промежуточная аттестации (зачеты и экзамены) рассматриваются как вид учебных занятий по дисциплине и выполняются в пределах трудоемкости, отводимой на ее изучение.

Учебные занятия по дисциплинам, промежуточная аттестация и государственная итоговая аттестация обучающихся проводятся в форме контактной работы и в форме самостоятельной работы обучающихся, практика – в форме контактной работы.

Объем контактной работы определяется образовательной программой Университета. Минимальный объем аудиторной контактной работы обучающихся составляет не менее 17 академических часов в неделю.

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплинам включает в себя: занятия лекционного типа (лекции, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся) и занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы), групповые консультации, индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях.

Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной, а также проводиться в электронной информационно-образовательной среде.

В учебном процессе предусмотрено применение инновационных технологий обучения, развивающих навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества (чтение интерактивных лекций, проведение групповых дискуссий и проектов, анализ деловых ситуаций и имитационных моделей, проведение ролевых игр, тренингов и других технологий), преподавание дисциплин в форме авторских курсов по программам, составленным на основе результатов исследований научных школ вуза, учитывающих региональную и профессиональную

специфику при условии реализации содержания образования и формировании компетенций выпускника, определяемых ФГОС ВО.

В ходе учебного процесса проводятся встречи обучающихся с представителями российских и зарубежных компаний. По отдельным проблемным вопросам проводятся мастер-классы ведущими специалистами в соответствующих сферах деятельности.

4.2 Дисциплинарные программные документы компетентностно-ориентированной ОПОП ВО

4.2.1. Аннотации и рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин

Рабочие программы учебных курсов, дисциплин разработаны в соответствии с рекомендуемым шаблоном рабочей программы дисциплины (П ВГАУ 1.1.02 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке, составлении и утверждении рабочей программы) и хранятся на кафедрах в бумажной и электронной формах, а также в электронной информационно-образовательной среде Университета. В ОПОП ВО приведены аннотации всех учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) по Блоку 1 "Дисциплины (модули)", который включает дисциплины, относящиеся к базовой части программы, и дисциплины, относящиеся к ее вариативной части, включая дисциплины по выбору обучающихся. В рабочей программе каждой дисциплины сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ОПОП ВО с учетом профиля.

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (семинаров в диалоговом режиме, дискуссий, компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий и другое) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.

В *Приложении 4* представлены аннотации к рабочим программам учебных курсов, предметов, дисциплин по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль Технология производства и переработки продукции животноводства.

4.2.2. Программы практик обучающихся

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль Технология производства и переработки продукции животноводства и Положения о порядке проведения практики обучающихся (П ВГАУ 1.1.05-2016) в Блок 2 "Практики" входят учебная и производственная, в том числе преддипломная, практики.

При реализации ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль Технология производства и переработки продукции животноводства на факультете технологии и товароведения предусматриваются следующие практики.

Типы практик выбраны в соответствии с видами деятельности на которые ориентирована программа бакалавриата.

Тип учебной практики:

- учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способы проведения учебной практики: стационарная и/или выездная в сосредоточенном режиме. Форма проведения дискретная по периодам проведения практик.

Тип практики:

- производственная практика, технологическая практика;
- производственная практика, научно-исследовательская работа;
- производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Способы проведения производственной практики: выездная и/или стационарная в сосредоточенном режиме.

Производственная, преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной. Способ проведения выездная и стационарная в сосредоточенном режиме.

Производственная практика, в том числе преддипломная, по форме проведения – дискретная по видам практик.

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

Стационарной является практика, которая проводится в организации либо в профильной организации, расположенной на территории населенного пункта, в котором расположена организация.

Выездной является практика, которая проводится вне населенного пункта, в котором расположена организация. Выездная производственная практика может проводиться в полевой форме в случае необходимости создания специальных условий для ее проведения.

Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является составной частью учебного процесса и важным средством соединения теоретического обучения с практической деятельностью. Бакалавры проходят учебную практику на 1 и 2 курсах. Практика осуществляется на основании договоров с предприятиями, а также на основании официальных писем факультета для ознакомительного посещения предприятия.

Основными местами прохождения учебной практики являются предприятия по производству и переработке сельскохозяйственной продукции, К таким предприятиям относятся АО Верхнемамонское ХПП», ООО «Воронежросагро», ООО «ПРОДИМЕКС», ООО «ЦЧ АПК» филиал «Россошанский», ИП Глава КФХ Чернышев А.А., ООО «СИНГЕНТА», ООО «Усманский Агрокомплекс», ТНВ Кондусов и К «Сменной», ООО «Техкорм», ЗАО «Агрофирма Павловская нива», ООО «Воронежсельмаш», СПК «колхоз Ленинский путь», ООО «МТС-АГРО», ООО «Вижер», АО «Брянскпиво», ООО «АгроОлеум», ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты», ООО «Борисоглебский маслоэкстракционный завод», ООО ЗРМ «Эртильский», ЗАО «Завод растительных масел Бобровский», ООО «Мясокомбинат Донской», ООО «ЦЧ АПК» филиал Белогорье-Рассвет», ООО «Окей», АО «Молочный комбинат «Воронежский», ООО «БЕЛАЯ ПТИЦА-РОСТОВ», АО «Группа Черкизово», ООО «Маслопродукты колбасы», ОАО «Воронежский экспериментальный комбикормовый завод», ОАО «Геркулес», ОАО «Мукомольный комбинат «Воронежский», ООО «Ряба», АО «Хлебозавод №7», СХА «Рассвет», ОАО «Хладокомбинат».

Производственная практика проводится в 4, 6 и 8 семестрах, в 4 семестре проводится *производственная практика, технологическая практика*, в 6 семестре *производственная практика, научно-исследовательская работа; производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности*, в 8 семестре *производственная, преддипломная практика*.

Цель *производственной технологической практики и производственной практики, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности* – углубление и закрепление теоретических знаний, приобретение практических навыков и умений при выполнении профессиональных обязанностей. Важным является приобщение студента к социальной среде предприятия (организации) с

целью приобретения общекультурных компетенций, необходимых для работы в профессиональной среде.

При реализации данной ОПОП предусматривается прохождение производственных практик (технологической и преддипломной) на предприятиях, учреждениях и организациях, деятельность которых соответствует направлению подготовки бакалавров, на основании договора.

Перечень предприятий, учреждений и организаций, с которыми заключены краткосрочные и долгосрочные договоры о прохождении студентами производственных практик (4, 6, 8 семестр) приведены в таблице 3.

Таблица 3. Перечень предприятий с договорами по прохождению практик

Место прохождения практики (база практики)	Реквизиты (адрес, руководитель предприятия)
ООО «Воронежрсагро»	394065, г. Воронеж, проспект Патриотов, 61 генеральный директор Пилюгин В.А.
ООО «ПРОДИМЕКС»	121170, г. Москва, ул. Кульнева, д. 3 стр.1 генеральный директор Алексахин В.В.
ООО «ЦЧ АПК» филиал «Россошанский»	394016, Воронежская обл, г. Воронеж, Московский пр-кт, 19Б, офис 12 руководитель Гребенник С.Н.
ООО «Усманский Агрокомплекс»	399333, Липецкая область, Усманский район, с. Куликово, ул. Луткова, 32 генеральный директор Митряхин М.А.
ООО «Техкорм»	129164, г. Москва, Ракетный бульвар, д.16 генеральный директор Феркаутен Ю.К.А.М.
СПК «колхоз Ленинский путь»	309765, Белгородская область, Ровеньский район, с. Ладомировка, ул. Центральная, 1 председатель Ряднов А.Н.
ООО «Мясокомбинат Донской»	394038, Воронежская обл., г. Воронеж, ул. Космонавтов, 2В директор Никитюк Р.А.
ООО «ЦЧ АПК» филиал Белогорье-Рассвет»	309740, Белгородская область, п. Ровеньки, ул. Комсомольская, 34, директор филиала Фляйг В.С.
ООО «БЕЛАЯ ПТИЦА- РОСТОВ»	347830, Ростовская область, Каменский район, х. Старая Станица, ул. Лебединая, № 3 директор по персоналу Остапенко Е.В.
АО «Группа Черкизово»	125047, г. Москва, ул. Лесная, здание «В» директор по работе с персоналом Шимкевич В.Е.
ООО «Масловские колбасы»	394028, Воронежская область, город Воронеж, Гаражный тупик, 8, оф. 8 директор Кретов О.В.
АО «Молочный комбинат «Воронежский»	394000, г. Воронеж, ул. 45 Стрелковой дивизии, д. 259 генеральный директор Лосев А.Н.
ООО «Ряба»	396830, Воронежская область, Хохольский район, с. Хохол, ул. Верхняя Слобода, 4 директор Мурашкин В.В.
ОАО «Хладокомбинат»	394028, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Туполева, 5 генеральный директор Батищев В.В.

Производственная, преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы. Целью является сбор, анализ и обобщение материала для подготовки выпускной квалификационной (бакалаврской) работы. В процессе преддипломной практики допускается сбор материала для подготовки выпускных квалификационных работ с элементами научных разработок.

Производственная практика, научно-исследовательская работа призвана на формирование у обучающихся профессиональных умений, навыков принимать самостоятельные решения в конкретных реальных производственных условиях, способности выполнять в условиях производства различные обязанности, свойственные их будущей профессиональной и организационно-управленческой деятельности.

Цель производственной практики, научно-исследовательская работа заключается в закреплении и углублении теоретической подготовки, развитие способностей к самостоятельной научной работе и работе в научном коллективе. Важной целью *производственной практики, научно-исследовательская работа* является приобщение обучающихся к социальной среде предприятия (организации) с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной среде.

При сборе материала для ВКР с элементами научно-исследовательской работы обучающимся по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» предоставляется возможность изучать специальную литературу и научно-техническую информацию; участвовать в проведении научных исследований, осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме; составлять отчеты по научно-исследовательской теме и выступать с докладами на конференциях.

В *Приложении 4* представлены аннотации к рабочим программам практик по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль Технология производства и переработки продукции животноводства.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается прохождение практик в структурных подразделениях ВГАУ, по месту жительства или иных доступных обучающимся мест на основании индивидуальных договоров.

5. Ресурсное обеспечение ОПОП ВО бакалавриата

Ресурсное обеспечение ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль Технология производства и переработки продукции животноводства формируется с учетом общесистемных требований, требований к кадровым условиям, требований к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации программы бакалавриата в соответствии с ФГОС ВО.

Ресурсное обеспечение ОПОП ВО бакалавриата на факультете определяется как в целом по ОПОП ВО, так и по Блокам программы бакалавриата и включает в себя:

- кадровое обеспечение;
- материально-техническое обеспечение;
- учебно-методическое обеспечение (в т.ч. обеспечение учебной литературой и иными информационными ресурсами, рабочие программы и фонды оценочных средств).

5.1. Общесистемные требования к реализации программы бакалавриата

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.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

- <http://znanium.com> – Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I;
- <http://e.lanbook.com> – Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I;
- www.prospektnauki.ru – Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I;

- <http://rucont.ru/> – Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I;
- <http://www.cnshb.ru/terminal/> – Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I;
- www.elibrary.ru – Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I;
- <http://archive.neicon.ru/> – Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I;
- <https://нэб.рф/> – Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I.

Электронно-библиотечная система и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории организации, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда обеспечивает:

доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин, практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;

фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и освоения образовательной программы;

проведение занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного оборудования, дистанционных образовательных технологий;

формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;

взаимодействие между участниками образовательного процесса посредством сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников вуза соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих и профессиональным стандартам.

Среднегодовой объем финансирования научных исследований в университете на одного научно-педагогического работника составляет 151,60 тыс. рублей.

5.2 Кадровое обеспечение реализации ОПОП ВО бакалавриата

Квалификация научно-педагогических работников соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе "Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования", утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. N 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный N 20237), и профессиональным стандартам.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет 92,86 % от общего количества научно-педагогических работников организации.

Реализация программы бакалавриата обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

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 бакалавриата, составляет 85 % (по ФГОС ВО не менее 70 %).

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) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет 94 %, при этом ученые степени доктора наук и (или) ученое звание профессора имеют 24 % преподавателей.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, составляет 10,0 %.

Сведения о кадровом обеспечении подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль Технология производства и переработки продукции животноводства представлены в *Приложении 5*.

5.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации ОПОП ВО бакалавриата

Учебно-методическое обеспечение ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль Технология производства и переработки продукции животноводства в полном объеме содержится в рабочих программах и фондах оценочных средств дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации.

Содержание рабочих программ и фондов оценочных средств обеспечивает необходимый уровень и объем образования, включая самостоятельную работу студентов, а также предусматривает контроль качества освоения обучающимися ОПОП ВО бакалавриата в целом и отдельных ее компонентов.

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает: доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;

фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата;

формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;

взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет".

Библиотечный фонд формируется в соответствии с профилем Университета, требованиями федеральных государственных образовательных стандартов.

На сегодняшний день библиотечный фонд включает документы, имеющиеся в Библиотеке, а также удаленные ресурсы долгосрочного доступа, право пользования которыми определяется лицензионными соглашениями, заключенными между организациями – держателями ресурсов и Университетом (табл. 4).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия), методическими и периодическими изданиями по всем входящим в реализуемые образовательные программы учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям).

Печатные учебные документы приобретаются из расчета обеспечения каждого обучающегося в Университете независимо от формы обучения минимумом основной и дополнительной учебной литературы по всем циклам дисциплин реализуемых образовательных программ.

Печатные научные документы, в том числе официальные, периодические, справочные, библиографические, информационные базы данных приобретаются с учетом наиболее полного удовлетворения читательских потребностей в читальных залах.

Основная литература, рекомендованная в качестве обязательной по циклам дисциплин, представлена в Библиотеке в полном объеме и соответствует требованиям новизны. В библиотечном фонде имеется в наличии и используется в учебном процессе достаточное количество изданий, рекомендуемых в качестве дополнительной литературы. Учебный процесс обеспечен официальными, справочно-библиографическими, периодическими изданиями (газетами, журналами), научной литературой по профилю образовательных программ.

Значительная часть учебной, учебно-методической и др. видов литературы представлена в электронном формате, входит в состав электронно-библиотечных систем, других электронных ресурсов, ссылки на которые доступны с сайта Библиотеки - <http://library.vsau.ru/>.

Методические указания по освоению дисциплин и методические указания по самостоятельной работе обучающихся размещены в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступны на диске I: во внутренней корпоративной сети.

Каждый обучающийся Университета обеспечен доступом к электронно-библиотечным системам, содержащим издания по изучаемым в Университете дисциплинам и сформированным на основании прямых договоров с правообладателями литературы. Для обучающихся обеспечена возможность индивидуального неограниченного доступа к содержимому электронно-библиотечных систем из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, как на территории организации, так и вне ее.

В Университете формируется электронная библиотека внутривузовских изданий, которая насчитывает около 3000 наименований, и доступна из любой точки, имеющей выход в Интернет, при авторизации на сайте библиотеки http://www.catalog.vsau.ru/cgi-bin/zgate?Init+vsau_elib.xml,simple_elib.xml+rus.

Таблица 4. Сведения об электронных образовательных и информационных ресурсах, доступ к которым обеспечивается на основании прямых договоров
(2018/2019 учебный год)

№ п/п	Наименование ресурса	Информация о поставщике	Сведения о заключенном контракте/договоре	Срок действия контракта/договора	Адрес в сети Интернет
1	ЭБС «Лань»	ООО «Лань-Трейд»	Контракт № 784/ДУ от 24.09.2018	24.09.2018-24.09.2019	http://e.lanbook.com
2	ЭБС «Znanium.com»	ООО «Знаниум»	Контракт № 240/ДУ от 19.02.2018	09.01.2018-31.12.2018	http://znanium.com
3	ЭБС ЮРАЙТ	ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ»	Контракт № 626/ДУ от 25.07.2018	25.07.2018-30.07.2019	https://bibli-online.ru/
4	ЭБС IPRbooks	ООО «Ай Пи Эр Медиа»	Лицензионный контракт № 4319/18 627/ДУ от 25.07.2018	25.07.2018-01.08.2019	http://www.iprbookshop.ru/
5	Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU	ООО «РУНЭБ»	Контракт № 1281/ДУ от 12.12.2017	12.12.2017-11.12.2018	www.elibrary.ru

№ п/п	Наименование ресурса	Информация о поставщике	Сведения о заключенном контракте/договоре	Срок действия контракта/договора	Адрес в сети Интернет
6	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Федеральное государственное бюджетное учреждение «Российская государственная библиотека» (ФГБУ «РГБ»)	Договор № 101/НЭБ/2097 от 28.03.2017	28.03.2017-28.03.2022	http://нэб.рф/
7	Справочная правовая система Консультант Плюс	ООО «Информсвязь КонсультантПлюс»	Контракт № 27-2018/К-КП/ДНД/116/ДУ от 19.02.2018 г.	19.02.2-18-31.12.2018	В Интрасети
8	Справочная Правовая Система Консультант Плюс (деловые бумаги, специальный выпуск)	ООО «Информсвязь КонсультантПлюс»	Контракт № 60-2018/КС-П/ДНД/117/ДУ от 19.02.2018 г.	19.02.2-18-31.12.2018	В Интрасети
9	Электронный периодический справочник «Система-Гарант»	ООО «Гарант-Сервис»	Контракт № 1355/ДУ от 27.12.2017 г.	01.01.2018-31.12.2018	В Интрасети
10	Патентные и непатентные информационные ресурсы Федерального института промышленной собственности	ФГБУ «Федеральный институт промышленной собственности» (ФИПС)	Договор № 10Д-45/2017 от 29.08.2017 г.	29.08.2017-28.08.2022	В Интрасети
11	Лицензируемые материалы компании ROQUEST LLC	Федеральное государственное бюджетное учреждение "Государственная публичная научно-техническая библиотека России	Сублицензионный договор № PQ_AE/442 от 01.11.2017 г.	01.11.2-17-31.12.2018	В Интрасети

Кроме того, Библиотека обеспечивает доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, образовательным полнотекстовым ресурсам свободного доступа: http://library.vsau.ru/?page_id=1222.

При реализации образовательных программ используются издания, в т.ч. электронные, внесенные в автоматизированную картотеку книгообеспеченности, включенные в списки рекомендуемой литературы рабочих программ учебных дисциплин.

Сведения об обеспеченности образовательного процесса учебной литературой или иными информационными ресурсами представлены в *Приложении 6* настоящей ОПОП ВО бакалавриата

В 2015 г. создана версия сайта библиотеки для слабовидящих. http://library.vsau.ru/?page_id=1222.

5.4 Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП ВО бакалавриата

Университет располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов занятий, практик обучающихся, которые предусмотрены учебным планом по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль Технология

производства и переработки продукции животноводства, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Реализация ОПОП ВО бакалавриата осуществляется в специальных помещениях, представляющих 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. Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Для реализации ОПОП ВО бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

- лекционные аудитории (оборудованные видеопроекционным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном, и имеющие выход в сеть Интернет);

- помещения для проведения лабораторных и практических занятий;
- компьютерные классы;
- кабинеты для занятий по иностранному языку;
- спортивные залы (№1, 2, 3, зал атлетической подготовки), освещенная беговая дорожка, туристический полигон, лыжная трасса (3 км), тропа здоровья, стадион;

- компьютерные классы, 11 интернет-серверов на базе Pentium с доступом в интернет, локальная сеть, комплект стендового материала, программное обеспечение WINDOWS, MICROSOFT с установленным специализированным программным обеспечением LabVIEW 8.2 и «Компас 3D V 15»;

- учебные лаборатории по физике, оснащенные необходимым лабораторным оборудованием;

- специализированная лаборатория аналитической химии, оснащенная необходимым оборудованием для проведения анализа: трубчатая печь с контролируемой атмосферой, система создания газовых смесей «Микрогаз-Ф», система очистки воздуха, измерительный прибор «Agilent34410A», источник питания «AgilentE3611A», вытяжной шкаф, люминоскоп «Филин», фотоколориметр КФК-2МП, Анализатор белка/азота Кьельтек 8100 фирмы ФОСС (Дания),

- специализированная лаборатории снабженная модульной установкой оборудования, подключенной к ПК на основе программных продуктов LabView и инструментальной платформы фирмы NationalInstruments.

- специализированные лаборатории для проведения лабораторно-практических занятий оснащенные необходимым оборудованием для проведения анализа сельскохозяйственной продукции и продуктов переработки: термодымовая камера КТК-100, шприц вакуумный КПКМ-ШВМ-1, куттер РИК-15К, весы Ohaus SPU-202, весы OHAUS ADVENTURE.AR 2140, центрифуга ЦЛМНР-10-01, термостат ТСО 1/80, аквадистиллятор ДЭ-10, фаршемешалка УКМ-03, нитратомер «СОЭКС», волчок МИМ - 300, центрифуга «ОКА», анализатор качества молока Лактан, люминоскоп Филин, фотоколориметр КФК-2МП, Анализатор белка/азота Кьельтек 8100 фирмы ФОСС (Дания, Фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП, поляриметр-сахариметр СУ-4, рефрактометр ИРФ Б2М, рН-метр «Нитрон-рН», STIRRER, белизнамером РЗ-БПЛ, прибором для определения качества клейковины ИДК 1М, влагомер «ЭЛЕКС-7», ИК-влагомер, весы лабораторные ВК-150,1, ВК - 600, Ohaus СПУ-123, микроскопы Биомед-2, Биомед-4, СТ-320, центрифуга лабораторная ЦЛУ-1 и другие испытательные приборы, наборы стеклянной посуды и реактивов;

- помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования;

- библиотеки (имеющие рабочие места для обучающихся, оснащенные компьютерной техникой, подключенной к сети "Интернет" с обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации).

Имеются помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой, подключенной к сети "Интернет", с обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Сведения о материально-технических условиях для реализации образовательного процесса настоящей ОП представлены в *Приложение 7*.

В университете созданы условия для инклюзивного образования и беспрепятственного передвижения лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ). Разработаны и утверждены паспорта доступности корпусов как объектов социальной инфраструктуры.

Смонтированы системы вызова персонала, поручни для маломобильных групп населения, настенные поручни на лестничных маршах. Оборудованы универсальные санузлы для инвалидов. Для подъема инвалидов-колясочников по лестнице имеется ступенькоход.

На территории студенческого городка университета оборудованы широкие пешеходные дорожки. Выделены и размечены места для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на автомобильной парковке. Оборудован съезд с тротуара на проезжую часть на пешеходном переходе.

Входы оборудованы раскрывающимися дверями, доступными для проезда инвалидной коляски.

Установлены мнемосхемы расположения аудиторий и служебных помещений, тактильные таблички и вывески, а также пиктограммы.

В общежитии имеются комнаты для маломобильных обучающихся, установлен подъемник для инвалидов-колясочников на этажи. Оборудованы рекреационные зоны, предназначенные для отдыха и восстановления работоспособности инвалидов и лиц с ОВЗ.

Здравпункт оказывает первую медицинскую помощь.

Выделены аудитории для приема документов, инклюзивного обучения и самоподготовки.

Для обеспечения комфортного доступа к образованию имеется техника для слабослышащих – переносная аудиотехника (микрофоны, акустические усилители, колонки), которые в случае необходимости доставляются в любую аудиторию учебных корпусов; мультимедийное оборудование (мультимедийные проекторы, экраны, телевизоры).

Заместители деканов факультетов по социально-воспитательной работе, преподаватели и сотрудники университета прошли повышение квалификации по программе «Инклюзивное образование в вузе».

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом их физического состояния и доступности для данной категории обучающихся. Текущий контроль, промежуточная аттестация по дисциплинам и практикам и государственная итоговая аттестация проводятся в выбранной обучающимся форме: устной, устно-письменной, письменной. На зачетах, экзаменах и ГИА данной категории обучающихся предоставляется дополнительное время на подготовку к ответу и ответ.

Университет оказывает выпускнику из данной категории лиц содействие в трудоустройстве во время «Ярмарок вакансий», встреч с работодателями и других мероприятий.

Библиотека университета обеспечивает обучающихся необходимой учебной литературой в соответствии с нормами, установленными во ФГОС ВО. Организует дифференцированное библиотечно-библиографическое и информационное обслуживание пользователей в читальных залах, на абонементах, на других пунктах выдачи, применяя методы индивидуального, массового и группового обслуживания. Накапливает информационные ресурсы в виде электронных изданий, создаваемых самостоятельно и выпускаемых другими организациями. Обеспечен неограниченный доступ к полнотекстовым учебным ресурсам электронной библиотечной системы «Руслан». Доступ

к ЭБС возможен из любой точки, в которой имеется доступ к сети «Интернет». В учебных корпусах, в библиотеке и на территории университетского городка действует кабельный интернет, Wi Fi.

Заключен договор с Воронежской областной специальной библиотекой для слепых имени В.Г. Короленко, по которому слабовидящим предоставляется необходимая литература. В библиотеке имеется дежурный-консультант, в должностные обязанности которого входит обслуживание категории обучающихся с ОВЗ (прием заявки и адресная доставка литературы). Создана версия сайта университета для слабовидящих.

В образовательном процессе используются лицензионные программные продукты. Обучающиеся имеют доступ к рабочим учебным планам, рабочим программам дисциплин, программам практик, размещенным на официальном сайте университета.

Для обучения студентов с ОВЗ применяются дистанционные обучающие технологии. Осуществляется совместное проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения по всем направлениям и специальностям Университета, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Для этих целей используется система eLearning Server 4G, которая создает информационно-образовательную среду для дистанционного обучения студентов, в том числе с ОВЗ, налаживает взаимосвязь между обучающимися, преподавателями и администрацией, а также позволяет управлять учебным процессом.

Для создания комфортного психологического климата в студенческой группе проводятся воспитательные мероприятия, направленные на сплочение студенческого коллектива, организацию сотрудничества обучающихся, формирование толерантной социокультурной среды, организацию волонтерской помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

6. Характеристика среды ВУЗа, обеспечивающая развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

Социальная и воспитательная работа со студентами проводится с целью успешного выполнения миссии Университета в подготовке высококвалифицированных, гармонично развитых и творческих специалистов и научных кадров для обеспечения устойчивого развития агропромышленного комплекса России.

Задачи, решаемые в ходе достижения поставленной цели:

- создание условий для разностороннего развития личности будущего конкурентоспособного специалиста с высшим профессиональным образованием;
- повышение степени удовлетворенности студентов качеством предоставляемых образовательных услуг;
- повышение роли общественных организаций в управлении Университетом;
- внедрение корпоративных норм и стандартов поведения, сохранение и обеспечение культурно-исторических традиций Университета.

На реализацию поставленной цели и решение задач направлен ежегодно разрабатываемый и утверждаемый ректором комплексный план социально-воспитательной работы со студентами Университета. В соответствии с комплексным планом Университета реализуются планы воспитательной работы факультетов и других общественных и творческих объединений вуза.

В соответствии с целями и задачами воспитания студенческой молодежи работа ведется по следующим приоритетным направлениям:

- патриотическое и гражданско-правовое воспитание – содействие становлению активной гражданской позиции студента, осознанию ответственности, усвоению норм правомерного поведения;
- духовно-нравственное воспитание – создание условий для формирования этических принципов, моральных качеств студента;

- эстетическое воспитание – содействие развитию интереса студента к кругу проблем, решаемых средствами художественного творчества, и пониманию произведений искусства;

- физическое воспитание и формирование стремления к здоровому образу жизни – совокупность мер, нацеленных на популяризацию спорта, укрепления здоровья студента, усвоения навыков здорового образа жизни;

- профессионально-трудовое воспитание – формирование творческого подхода и самосовершенствования в избранной профессии, приобщение студента к традициям и ценностям профессионального сообщества.

Воспитательная деятельность в Университете организуется в форме массовых мероприятий, а также путем проведения индивидуальной работы со студентами академических групп. Условия и характер проводимых мероприятий соответствуют их целям.

В рамках Университета, факультетов и студенческих групп проводится порядка трехсот различных мероприятий в год. В то же время воспитательная деятельность вуза соотносена с общегосударственным контекстом, включает мероприятия, посвященные знаменательным и знаковым датам и событиям мирового, российского и регионального значения.

В Университете проводится большая работа по формированию традиций СХИ - ВГАУ. Значительная роль в этом отводится музею Университета. Деятельность сотрудников музея в патриотическом воспитании отмечена наградами: почетными грамотами и двумя памятными медалями Всероссийского объединения «Патриоты России».

Традиции вуза сохраняются и посредством проведения комплекса традиционных праздничных мероприятий, и путем взаимодействия с выпускниками.

Выражением целостной совокупности элементов социально ориентированного процесса воспитания является создание *социально-воспитательной системы* Университета. Особое внимание уделяется непрерывности воспитательной работы, ее направленности на активизацию имеющегося у студентов потенциала, органичное включение воспитательных мероприятий в процесс профессионального становления студентов.

Социальная и воспитательная работа осуществляется на основе разработанной и утвержденной на Ученом совете Университета «Концепции организации социально-воспитательной работы со студентами», которая представляет собой научно обоснованную совокупность взглядов на основные цели, задачи, принципы, содержание и направления воспитательной работы в вузе.

Организация социальной и воспитательной деятельности в вузе опирается на нормативно-правовые акты федерального и регионального уровня. Исходя из федеральной и региональной нормативно-правовой базы, в Университете разработаны университетские локальные акты. Они включают в себя положения о кураторе студенческой группы, о фонде социальной защиты студентов и аспирантов, о студенческом общежитии, о студенческом оперативном отряде охраны правопорядка, о проведении анкетирования др.

Социальная и воспитательная работа реализуется на уровне Университета, факультета, кафедры, студенческой группы. Создано управление социально-воспитательной работы в состав которого входят следующие структурные подразделения:

- отдел воспитательной работы;
- отдел социальной работы;
- молодежный центр;
- спортивно-оздоровительный центр;
- музей истории ВГАУ и Великой Отечественной войны.

Заместители деканов по социально-воспитательной работе, кураторы групп, молодые преподаватели имеют возможность повысить свою педагогическую квалификацию, получить опыт воспитательной деятельности. Институт кураторства – одно из важнейших

звеньев воспитательной системы вуза. Ежегодно приказом ректора назначаются кураторы студенческих групп на 1-3 курсах из числа профессорско-преподавательского состава.

Планирование и проведение воспитательной работы со студентами отражается в журналах кураторов. Основными формами работы кураторов со студенческими группами являются кураторские часы, проводимые один раз в две недели, и индивидуальная работа со студентами. Информационной и методической поддержке кураторов студенческих групп способствует проводимый в Университете семинар кураторов. На заседаниях кафедр систематически заслушиваются отчеты кураторов о проводимой работе со студентами.

Особое внимание уделяется развитию органов студенческого самоуправления, в сферу деятельности которых входит подготовка и реализация конкретных коллективно-творческих дел, проектов и других мероприятий во взаимодействии с администрацией и преподавателями. Структура объединенного совета обучающихся представлена такими общественными объединениями студентов как:

- объединение студентов в составе профсоюзной организации Университета;
- студенческие советы общежитий;
- творческие объединения молодежного центра;
- штаб студенческих трудовых отрядов;
- волонтерский корпус;
- православный молодежный центр;
- старостаты.

Все органы студенческого самоуправления университета являются самостоятельными и независимыми, вместе с тем они работают в тесном взаимодействии друг с другом.

Ежегодно в период летнего трудового семестра создаются разнопрофильные (сельскохозяйственные, ветеринарные, строительные, педагогические, поисковые, социальные) студенческие трудовые отряды, работающие на территории г. Воронежа, Воронежской и Липецкой областей, Краснодарского края. Участвуют студенты и в деятельности всероссийских сводных отрядов, например, отряде «Тигр», путинном отряде.

Студенты Университета принимают участие в конкурсах по защите социально значимых молодежных проектов, успешно защищают их, ежегодно принимают участие во Всероссийских и региональных образовательных форумах «Селигер», «Молгород», «Территория смыслов». В Университете запущен проект «Новое поколение», целью которого является активизировать в студенческой аудитории обсуждение вопросов внешней и внутренней политики России.

В реализации государственной молодежной политики ректорат и органы студенческого самоуправления вуза тесно взаимодействуют с молодежными структурами и общественными организациями городского округа г. Воронеж и Воронежской области.

Организация и проведение социальной и воспитательной работы в Университете сопровождается различными формами информационного обеспечения студентов и преподавателей о проводимых мероприятиях, акциях, встречах и конференциях.

На информационных стендах в Университете, в студенческих общежитиях помещаются красочные афиши проводимых мероприятий; расписание работы творческих коллективов, студий, спортивных секций.

Информационное обеспечение воспитательной деятельности активно осуществляется представителями Молодежного центра на информационном портале сайта Университета, а также с помощью ГУР – главного университетского радио. Ежедневно в радиовыпусках представляются данные о результатах смотров, конкурсов и соревнований различного уровня, поздравляются победители.

Основные мероприятия, проводимые в рамках Университета и факультетов, освещаются страницах вузовских газет «За кадры», «Зачёт», «Vet-форум», «Педсовет», которые являются победителями Всероссийских и областных конкурсов (газета «Зачет» ежегодно становится призером регионального конкурса студенческой прессы «Репортер»).

Оперативная информация, фото- и видеоотчеты выставляются на сайте Университета в сети Интернет.

Существенное место в реализации информационных функций и в целом в системе воспитательной работы вуза занимает научная библиотека Университета. В фондах библиотеки насчитывается более 1,6 млн. книг, справочных изданий, около 300 наименований газет и журналов, включая литературу и периодику по проблемам воспитания, организации спортивной и досуговой деятельности молодежи. Библиотека имеет 4 читальных зала, один из которых находится в общежитии Университета. В читальных залах 330 посадочных мест. Сотрудники библиотеки принимают непосредственное участие в подготовке и проведении круглых столов, бесед, диспутов, конференций, встреч, организуют литературные гостиные, тематические выставки, обзоры, готовят информационные стенды.

Для проведения воспитательной деятельности в Университете создана необходимая материально-техническая база: актовые залы на 408 и 210 мест, аудитории, оборудованных мультимедийной техникой для проведения кураторских часов.

В вузе имеется необходимое оборудование, материалы и технические средства, способствующие эффективному проведению культурно-массовых мероприятий: акустическая система, обеспечивающая звуковое оформление мероприятий; стационарные экраны функционального использования для проекции фильмов, слайдов, видеороликов и других видеоматериалов во время проведения мероприятий; комплекты костюмов для коллективов художественной самодеятельности, которые ежегодно обновляются и пополняются.

В Университете разработан комплекс мероприятий по развитию творческого потенциала студентов, что является основой для достижения высоких результатов. Например, творческий коллектив Университета шесть лет подряд завоевывает призовые места в областном творческом фестивале «Студенческая весна», что свидетельствует о системной и слаженной работе в этом направлении.

Ежегодно творческий коллектив студентов принимает участие во Всероссийской студенческой Весне среди вузов, подведомственных Минсельхозу РФ, завоевывая призовые места в различных номинациях.

Команды КВН неоднократно становились призерами Воронежской Региональной лиги МС КВН и вошла в 50 лучших команд согласно рейтинга ежегодного международного фестиваля команд КВН.

Является лауреатом регионального фестиваля театральная студия «Лица».

Особое место в творческой жизни Университета занимает народный ансамбль песни и танца «Черноземочка» им. В. Соломахина, имеющий полувековую историю и являющийся лауреатом международных, всероссийских и региональных фестивалей. Ансамбль побывал с концертными программами во многих городах России, принимал участие в фестивалях, проходивших в Болгарии, Венгрии, Кубе, Чили, Китае, Черногории и других странах мира.

Реализуются на территории университетского городка такие проекты, как Агроуниверситетская масленица, рок-фестиваль ГРОМ, Дискотека нашего века, Кинопарк ВГАУ. Одним из новых масштабных проектов явился студенческий Сретенский бал с участием нескольких вузов г. Воронежа, собравший в зале более ста пар, танцевавших под звуки духового оркестра.

Отдельно необходимо отметить такое направление, как организация поездок с целью знакомства студентов с культурным, историческим и духовным наследием России. Всего в таких поездках ежегодно принимают участие более 600 студентов и сотрудников.

В Университете созданы необходимые условия для проведения занятий физической культурой и спортом, осуществления тренировочного процесса. В вузе имеются стадион, 8 спортивных залов; 5 спортивных площадок. Вводится в действие новый спортивный комплекс. Функционируют 38 спортивных секций. Ежегодно проводятся различные спортивные состязания, студенты принимают участие в соревнованиях различных уровней. В общежитиях функционируют спортивные комнаты. Организация спортивно-

оздоровительной работы обеспечена необходимым спортивным инвентарем и оборудованием, необходимой спортивной формой. Большое воспитательное воздействие имеет на студентов ставшая традиционной «Зарядка с чемпионом».

Данная материально-техническая база и ее эффективное использование способствуют созданию необходимых условий для всестороннего развития студентов, организации их позитивного досуга, приобщению к здоровому образу жизни, активизации деятельности творческих коллективов и спортивных групп.

Основными источниками финансирования социальной и воспитательной работы являются: бюджетные и внебюджетные средства Университета, поступления от спонсоров. Основные статьи расхода на социальную и воспитательную работу:

- финансирование мероприятий, включенных в программу социально-воспитательной работы и ежегодные планы работы Университета;
- развитие материально-технической базы структурных подразделений и социальной сферы;
- материальное стимулирование преподавателей и студентов, активно участвующих в воспитательной работе;
- поддержка студенческих общественных организаций и инициатив.

В соответствии со стратегией молодежной политики в Университете осуществляется поддержка талантливых студентов в сфере науки, творчества, спорта, общественной деятельности. Более трехсот человек получают повышенную академическую стипендию в размере 7500 рублей. Разработана и реализуется система внутривузовского морального и материального поощрения. Ежегодно Университет представляет лучших студентов на получение именных стипендий Президента и Правительства РФ, администрации Воронежской области, Ученого совета Университета, ООО «ЭкоНива - АПК Холдинг». Социальными партнерами в системе поощрения студентов Университета выступает администрация Воронежской области, Управа Центрального района городского округа г. Воронеж.

Государственную социальную стипендию получают порядка 700 студентов. Нуждающиеся студенты 1 и 2 курсов, обучающихся на «хорошо» и «отлично», получают повышенную социальную стипендию в размере от 10500 до 11400 рублей.

В Университете апробируется программа бесплатного питания. Таким образом, оказывается поддержка, как малоимущим студентам, так и активно участвующим в спортивной и культурно-массовой деятельности.

Индивидуальный подход и поддержка оказывается студентам, относящимся к категории детей-сирот и оставшихся без попечения родителей и студентам, относящимся к категории инвалидов 1 и 2 групп и инвалидов с детства.

В случае смерти близких родственников, лечения в стационаре, вступления в брак, рождения ребенка в семье студента оказывается единовременная материальная помощь.

Организуются культурно-массовые и спортивно-оздоровительные мероприятия на базе санатория им. Горького и базах Черноморского побережья.

Составной частью всей социальной и воспитательной деятельности является организация работы со студентами нового набора по их адаптации к вузовской системе обучения и особенностям студенческой жизни. С этой целью издана памятка первокурснику «У нас так принято», проводится комплекс творческих и спортивных мероприятий: День первокурсника, творческий фестиваль «Осень первокурсников», спортивный праздник «Приз первокурсника» и др. Организуются встречи студентов нового набора с деканами и заместителями деканов, преподавателями кафедр факультетов. Традиционным является проведение Дня знаний.

Ежегодно кураторами первых курсов создается социальный портрет группы и отдельно каждого студента в ней. Изучаются личностные, индивидуальные, творческие способности, интересы и склонности. Кураторами оказывается содействие в формировании актива студенческих групп, вовлечении студентов в работу различных кружков, секций, клубов, коллективов художественной самодеятельности.

В вузе ведется специальная работа по профилактике асоциального поведения студентов, табакокурения, потребления алкоголя и наркотиков в студенческой среде:

- введение ограничивающих мер по табакокурению;
- организация выступлений специалистов (врачей-наркологов, инфекционистов, сотрудников органов внутренних дел, госнаркоконтроля, ученых и др.) перед студентами Университета;
- взаимодействие с управлением Федеральной службы РФ по контролю за оборотом наркотиков по Воронежской области;
- проведение тематических кураторских часов о вреде курения, алкоголизма, наркомании, бесед, направленных на приобщение студентов к здоровому образу жизни;
- участие в областном конкурсе социальной рекламы антиникотиновой, антинаркотической и антиалкогольной направленности;
- размещение в Университете и студенческих общежитиях плакатов с информацией антинаркотического содержания;
- подготовка радиовыпусков о вреде курения, алкоголизма, наркомании;
- проведение и участие в различных акциях антиникотиновой и антиалкогольной направленности;
- проведение тематических культурно-массовых и спортивных мероприятий, направленных на противодействие асоциального поведения студентов.

Регулярно проводятся беседы о противодействии экстремисткой и антитеррористической деятельности.

Проводится индивидуальная работа со студентами «группы риска».

В Университете ведется работа по созданию системы оценки результативности и эффективности внеучебной деятельности, которая необходима для корректировки и совершенствования содержания, форм и методов социально-воспитательной работы со студентами.

В качестве критериев оценки выступают:

- степень стабильности и четкости работы всех элементов социально-воспитательной системы Университета;
- массовость участия студентов в различных факультетских и университетских мероприятиях;
- качество участия студентов в различных мероприятиях, результативность участников соревнований, фестивалей, конкурсов;
- присутствие живой инициативы студентов, их стремление к повышению качества проведения мероприятий;
- степень удовлетворенности студентов качеством образовательного процесса;
- стремление реализовать себя в дальнейшем именно в профессиональной деятельности по полученной в Университете специальности;
- отсутствие правонарушений среди студентов.

В результате проведения анкетирования готовятся итоговые документы, планы корректирующих и предупреждающих мероприятий.

Проблемы и перспективы организации воспитательной деятельности в вузе ежегодно рассматриваются на Ученом совете Университета, совете по социально-воспитательной работе, Ученых советах факультетов и заседаниях кафедр, и семинарах кураторов. Анализ воспитательной работы преподавателей является одним из критериев рейтинговой оценки их профессионального уровня.

Таким образом, созданная в Университете социокультурная среда и материально-техническое наполнение воспитательного процесса позволят студентам за период обучения сформировать общекультурные компетенции, установленные ФГОС ВО.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП ВО бакалавриата

Нормативно-методическое обеспечение государственной итоговой аттестации студентов осуществляется в соответствии с положением П ВГАУ 1.1.03 – 2018 ПОЛОЖЕНИЕ об итоговой аттестации выпускников по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры.

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программам высшего образования, является обязательной. Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами высшего образования.

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в соответствии с положениями П ВГАУ 1.1.01 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.01 – 2018 ПОЛОЖЕНИЕ по организации и проведению внутренней независимой оценки качества образования по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры и П ВГАУ 1.1.13 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о фонде оценочных средств.

Оценка качества освоения обучающимися образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся. Созданы фонды оценочных средств (ФОС), включающие контрольные вопросы и типовые задания для практических, лабораторных занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерные тематики курсовых проектов/работ, рефератов и иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и навыки, полученные в ходе освоения компетенций.

Формы и сроки текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплинам, практикам, определяются учебным планом. В ВУЗе сформирована непрерывно действующая система мониторинга уровня полученных знаний, умений и навыков.

7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП ВО бакалавриата

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускника высшего учебного заведения осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Целью ГИА является установление уровня подготовки выпускника высшего учебного заведения к выполнению профессиональных задач, соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), продолжению образования в магистратуре.

В ходе государственной итоговой аттестации выпускник должен продемонстрировать все результаты обучения (знания, умения, навыки), освоенные в процессе подготовки программы высшего образования бакалавриата по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции: ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9; ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7, ОПК-8, ОПК-9; ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19 и показать владение общекультурными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями по видам деятельности (производственно-технологической, организационно-управленческой).

К государственным итоговым аттестационным испытаниям допускается лицо, успешно завершившее в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС.

При условии успешного прохождения установленных видов государственных итоговых аттестационных испытаний, выпускнику присваивается соответствующая квалификация и выдается диплом о высшем образовании и квалификации.

Государственная итоговая аттестация студентов, обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль Технология производства и переработки продукции животноводства, включает:

- защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются учебными планами программ бакалавриата и конкретизируются Графиком учебного процесса.

Защита квалификационной работы студентом-выпускником является завершающим этапом его обучения.

Целью выполнения выпускной квалификационной работы является: определение уровня сформированности компетенций, установленных ФГОС ВО и образовательной программой в соответствии с направленностью и видами деятельности выпускника, углубление, закрепление и систематизация теоретических знаний и практических умений, полученных выпускником по основной профессиональной образовательной программе бакалавриата в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом, выявление степени подготовленности студентов к самостоятельной работе.

Тематика выпускной квалификационной работы должна быть направлена на решение профессиональных задач в соответствии видами деятельности выпускника.

Студенту может быть предоставлено право выбора темы выпускной квалификационной работы на основе утвержденной тематики.

Студент или предприятие потребитель может предложить для ВКР инициативную тему с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки, которая после экспертизы подлежит утверждению на Ученом совете факультета технологии и товароведения.

Выбор темы определяется ее актуальностью, наличием специальной и научной литературы, информации в профессиональных базах данных, оценкой реальности решения заключенной в ней проблемы, личного интереса студента, возможностью использования конкретных практических материалов предприятия, где студенту предстоит проходить преддипломную практику.

Выбранная тема может быть логическим развитием ранее выполненных студентом курсовых работ и предполагает использование информации, полученной во время производственных практик или в процессе трудовой деятельности.

Структура ВКР:

Титульный лист

Задание

Реферат

Аннотация на иностранном языке

Содержание

Основная часть

Заключение и предложения производству

Библиографический список

Приложения

Основными элементами ВКР являются:

Введение

1. Литературный обзор

2. Технологический раздел

3. Техничко-экономическое обоснование работы

Заключение
Предложения производству
Библиографический список
Приложения

Объем работы составляет 60-75 страниц машинописного текста. Объем приложений не ограничивается.

Выпускная квалификационная работа может быть выполнена с элементами научной работы (экспериментальное исследование одной из актуальных задач по направлению). Научная работа должна выполняться по результатам исследований, проведенных выпускником и заканчиваться рекомендацией производству. Конкретная тема и содержание ВКР в форме научной работы определяется руководителем ВКР с учетом интересов выпускника.

Тематика выпускных квалификационных работ по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль Технология производства и переработки продукции животноводства:

Технология переработки молока
Технология производства мясных консервов
Технология производства молочных консервов
Технология производства колбасных изделий
Технология производства мясных и мясосодержащих полуфабрикатов

Расширение ассортимента продуктов переработки продукции животноводства в условиях действующего предприятия

Совершенствование технологии переработки продукции животноводства в условиях действующего предприятия

Совершенствование технологии переработки продуктов лактации мелкого рогатого скота (НИР)

Конкретная тема ВКР определяется соответствующей выпускающей кафедрой и руководителем.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы бакалавра определяются программой государственной итоговой аттестации разработанной для направления бакалавриата 35.03.07. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, представленной на сайте вуза.

На защите выпускных квалификационных работ в качестве приглашенных присутствуют представители работодателя из числа предприятий-партнеров, крестьянско-фермерских хозяйств, индивидуальных предпринимателей и др.

Отчет о работе государственной экзаменационной комиссии заслушивается на ученом совете факультета и вместе с рекомендациями о совершенствовании качества профессиональной подготовки выпускников представляются в Управление по планированию и организации учебного процесса. Протоколы ГИА выпускников хранятся в архиве ВГАУ.

Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся документа о высшем образовании и квалификации установленного образца.

8. Требования к финансовым условиям реализации программ бакалавриата

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата должно осуществляться в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ

высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 638 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 сентября 2013 г., регистрационный N 29967).

9 Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

Система обеспечения качества подготовки выпускников представляет собой систему мониторинга, периодического рецензирования образовательной программы с целью анализа и оценки качества реализации программ подготовки бакалавров.

Система обеспечения качества подготовки выпускников поддерживается системой повышения компетентности преподавательского состава путем повышения квалификации, защиты кандидатских и докторских диссертаций, прохождения стажировок, участия в международных и всероссийских конференциях, сотрудничества с органами административного и отраслевого управления, другими образовательными учреждениями.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ
ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки Технология производства и переработки продукции животноводства

ОТВЕТСТВЕННЫЙ ИСПОЛНИТЕЛЬ

Декан факультета



Е.А. Высоцкая

28.06.2018_{г.}

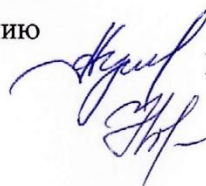
СОГЛАСОВАНО:

Проректор по учебной работе



Н.М. Дерканосова 29.06.2018_{г.}

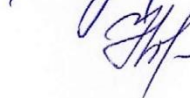
Начальник управления по планированию
и организации учебного процесса



Е.В. Недикова

29.06.2018_{г.}

Зав. отделом управления качеством



Е.А. Новикова

29.06.2018_{г.}

Матрица соответствия компетенций, составных частей ОПОП ВО

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ОПК-9; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ОПК-9; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б1.Б.01	Иностранный язык	ОК-5; ОК-7
Б1.Б.02	Физика	ОК-7; ОПК-2
Б1.Б.03	История	ОК-1; ОК-2; ОК-6
Б1.Б.04	Русский язык и культура речи	ОК-5; ОК-6; ОК-7
Б1.Б.05	Физиология растений	ОПК-3; ПК-1
Б1.Б.06	Химия неорганическая и аналитическая	ОК-7; ОПК-2
Б1.Б.07	Математика	ОК-7; ОПК-2
Б1.Б.08	Философия	ОК-1; ОК-7
Б1.Б.09	Органическая химия	ОК-7; ОПК-2
Б1.Б.10	Информатика	ОК-7; ОПК-1
Б1.Б.11	Основы механизации и автоматизации технологических процессов в АПК	ОПК-5; ПК-8; ПК-10; ПК-12
Б1.Б.12	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	ОПК-4; ПК-2
Б1.Б.13	Экономическая теория	ОК-3; ОК-7
Б1.Б.14	Социально-психологические проблемы современного общества	ОК-1; ОК-4; ОК-6; ПК-18; ПК-19
Б1.Б.14.01	Социология и политология	ОК-1; ОК-4; ОК-6
Б1.Б.14.02	Социальная психология	ОК-6; ПК-18
Б1.Б.15	Биохимия сельскохозяйственной продукции	
Б1.Б.15.01	Биохимия растений	ОПК-3; ОПК-6; ПК-1
Б1.Б.15.02	Биохимия молока и мяса	ОПК-6; ПК-4; ПК-5
Б1.Б.15.03(К)	Курсовые работы по модулю "Биохимия сельскохозяйственной продукции"	
Б1.Б.16	Генетика и разведение сельскохозяйственных животных	ОПК-4; ОПК-7
Б1.Б.17	Экономика АПК	ОК-3; ПК-17
Б1.Б.18	Микробиология	ОПК-5; ПК-7
Б1.Б.19	Генетика с основами селекции и семеноводства	ОПК-3; ОПК-7; ПК-1; ПК-3
Б1.Б.20	Технология хранения и переработки технических культур	ОПК-3; ПК-5; ПК-6
Б1.Б.21	Растениеводство	ОПК-3; ПК-11; ПК-13
Б1.Б.22	Производство продукции животноводства	ОПК-4; ПК-2; ПК-4; ПК-9
Б1.Б.23	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных	ОПК-4; ОПК-8; ПК-2
Б1.Б.24	Менеджмент и маркетинг	ОК-6; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б1.Б.25	Правоведение	ОК-4; ПК-18
Б1.Б.26	Организация производства и предпринимательства в АПК	ОК-4; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-19
Б1.Б.27	Безопасность жизнедеятельности	ОК-9; ОПК-9; ПК-8; ПК-14
Б1.Б.28	Физическая культура и спорт	ОК-7; ОК-8

Б1.В	Вариативная часть	ОК-7; ОК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б1.В.01	Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-8; ПК-10
Б1.В.02	Тепло- и холодильная техника в перерабатывающих отраслях сельского хозяйства	ПК-5; ПК-8; ПК-10
Б1.В.03	Оборудование перерабатывающих производств	ПК-8; ПК-10; ПК-14
Б1.В.04	Пищевая химия	ПК-5; ПК-6
Б1.В.05	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9
Б1.В.06	Технология производства и хранения продукции животноводства	ПК-4; ПК-5; ПК-9
Б1.В.07	Технология переработки продукции животноводства	ПК-5; ПК-7; ПК-9
Б1.В.08	Производство и переработка продукции органического животноводства	ПК-9; ПК-12; ПК-13
Б1.В.09	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	ПК-7; ПК-9
Б1.В.10	Биотехнологии в производстве сельскохозяйственной продукции	ПК-6; ПК-11; ПК-13
Б1.В.11	Менеджмент качества сельскохозяйственных продуктов	ПК-7; ПК-15; ПК-18; ПК-19
Б1.В.12	Регулирование физиологических и биохимических процессов при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции	ПК-1; ПК-6; ПК-7
Б1.В.13	Проектирование перерабатывающих производств	ПК-5; ПК-10
Б1.В.14	Стандартизация сельскохозяйственной продукции	ПК-3; ПК-7
Б1.В.15	Технология переработки сырья животного происхождения	
Б1.В.15.01	Технология переработки молока	ПК-2; ПК-5; ПК-7; ПК-8
Б1.В.15.02	Технология переработки мяса и мясопродуктов	ПК-2; ПК-5; ПК-7; ПК-8
Б1.В.15.03	Комплексная переработка ресурсов животноводческой продукции (в том числе вторичные и побочные)	ПК-7; ПК-8; ПК-9
Б1.В.15.04	Технология производства мясных и молочных консервов	ПК-5; ПК-7; ПК-8
Б1.В.15.05(К)	Курсовые проекты по модулю "Технология переработки сырья животного происхождения"	
Б1.В.16	Подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	ПК-7; ПК-15
Б1.В.17	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	ОК-7; ОК-8
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	ПК-2; ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.01.01	Исторические аспекты производственно-технологических процессов в сельском хозяйстве	ПК-2; ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные производственно-технологические процессы в сельском хозяйстве	ПК-2; ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ПК-5; ПК-7
Б1.В.ДВ.02.01	Нормативные требования биоконверсии сельскохозяйственной продукции	ПК-5; ПК-7
Б1.В.ДВ.02.02	Пищевые добавки и БАВ в пищевой промышленности	ПК-5; ПК-7
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	ПК-5; ПК-6; ПК-9
Б1.В.ДВ.03.01	Физические методы анализа качества сельскохозяйственной продукции при хранении и переработке	ПК-5; ПК-6; ПК-9
Б1.В.ДВ.03.02	Физико-химические и биологические способы переработки сельскохозяйственной продукции	ПК-5; ПК-6; ПК-9

Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04	ПК-5; ПК-6; ПК-8
Б1.В.ДВ.04.01	Механизация и автоматизация переработки сельскохозяйственной продукции	ПК-5; ПК-6; ПК-8
Б1.В.ДВ.04.02	Оборудование для переработки сельскохозяйственной продукции	ПК-5; ПК-6; ПК-8
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05	ПК-5; ПК-8
Б1.В.ДВ.05.01	Механизация и автоматизация хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-5; ПК-8
Б1.В.ДВ.05.02	Оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-5; ПК-8
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06	ПК-12; ПК-13
Б1.В.ДВ.06.01	Технологические процессы производства кормов	ПК-12; ПК-13
Б1.В.ДВ.06.02	Оборудование комбикормовой промышленности	ПК-12; ПК-13
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07	ПК-5; ПК-7
Б1.В.ДВ.07.01	Технологическая химия и физика мяса и мясных продуктов	ПК-5; ПК-7
Б1.В.ДВ.07.02	Технологическая химия и физика молока и молочных продуктов	ПК-5; ПК-7
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08	ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-10
Б1.В.ДВ.08.01	Механизация и автоматизация процессов при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции на малых предприятиях	ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-10
Б1.В.ДВ.08.02	Механизация и автоматизация процессов при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции в личных подсобных хозяйствах	ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-10
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09	ПК-9; ПК-10; ПК-13
Б1.В.ДВ.09.01	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства	ПК-9; ПК-10; ПК-13
Б1.В.ДВ.09.02	Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства	ПК-9; ПК-10; ПК-13
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	ПК-7; ПК-9
Б1.В.ДВ.10.01	Безопасность производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ПК-7; ПК-9
Б1.В.ДВ.10.02	Ресурсосберегающие технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ПК-7; ПК-9
Б1.В.ДВ.11	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11	ПК-5; ПК-7
Б1.В.ДВ.11.01	Переработка нетрадиционных ресурсов животноводческой продукции	ПК-5; ПК-7
Б1.В.ДВ.11.02	Пробиотики и пребиотики при переработке продуктов животноводства	ПК-5; ПК-7
Б1.В.ДВ.12	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12	ПК-9; ПК-19
Б1.В.ДВ.12.01	Ресурсообеспечение производства и переработки сельскохозяйственной продукции на основе робототехники	ПК-9; ПК-19
Б1.В.ДВ.12.02	Логистика производства, переработки и реализации сельскохозяйственной продукции	ПК-9; ПК-19
Б1.В.ДВ.13	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.13	ПК-15; ПК-16; ПК-17
Б1.В.ДВ.13.01	Основы бухгалтерского учета и финансы в АПК	ПК-15; ПК-16; ПК-17
Б1.В.ДВ.13.02	Документирование управленческой деятельности в АПК	ПК-15; ПК-16; ПК-17

Б2	Практики	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б2.В	Вариативная часть	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б2.В.01(У)	учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-15
Б2.В.02(П)	производственная практика, технологическая практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13; ПК-14; ПК-15
Б2.В.03(П)	производственная практика, научно-исследовательская работа	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-11; ПК-15; ПК-19
Б2.В.04(П)	производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-12; ПК-14; ПК-15
Б2.В.05(П)	производственная практика, преддипломная практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ОПК-9; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ОПК-9; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; ОПК-9; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б3.В	Вариативная часть	
ФТД	Факультативы	ПК-4; ПК-9; ПК-12
ФТД.В	Вариативная часть	ПК-4; ПК-9; ПК-12
ФТД.В.01	Технология производства органической продукции сельского хозяйства	ПК-4; ПК-9; ПК-12
ФТД.В.02	Биотехнологии в производстве и переработке продукции животноводства	ПК-4; ПК-9; ПК-12

Календарный учебный график

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь			Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль			Март			Апрель			Май			Июнь			Июль			Август														
Числа	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I										*							Э	Э	Э	*	*	*													Э	Э	Э	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	
II										*							Э	Э	Э	*	*	*					*	*	*						Э	Э	Э	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У
III										*							Э	Э	Э	*	*	*					*	*	*						Э	Э	Э	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П
IV										*							Э	Э	Э	*	*	*					*	*	*						Э	Э	Э	П	П	П	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д

Сводные данные

	Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 3	сем. 4	Всего	сем. 5	сем. 6	Всего	сем. 7	сем. 8	Всего	
Теоретическое обучение	16	14	30	16	14	30	16	14	30	15	15	30	120
Э Экзаменационные сессии	1 2/6	1 2/6	2 4/6	1 2/6	1 2/6	2 4/6	1 2/6	1 2/6	2 4/6	2 2/6	1 2/6	3 4/6	11 4/6
У Учебная практика		10	10		8	8							18
П Производственная практика					2	2		10	10		2	2	14
Д Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											6	6	6
К Каникулы		7	7		7	7		7	7		8	8	29
* Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	3/6	5/6	2/6	3/6	5/6	2/6	3/6	5/6	2/6	3/6	5/6	2/6	2/6
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)	более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			
Итого	18	33	52	18	33	52	18	33	52	18	33	52	208
Студентов													
Групп													

**Учебный план по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
профиль Технология производства и переработки продукции животноводства**
<http://info.vsau.ru/dokumenty/programmy-bakalavriata/>

-	-	-	Форма контроля								з.е.		Итого академ. часов								Закрепленная кафедра								
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	РГР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Конт роль	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Код	Наименование		
																		з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.			з.е.	з.е.
Блок 1. Дисциплины (модули)																													
Базовая часть																													
+	Б1.Б.01	Иностранный язык	4	123							8	8	288	288	140.7	140.7	147.3		2	2	2	2						57	Русского и иностранных языков
+	Б1.Б.02	Физика	1								3	3	108	108	62.75	62.75	45.25		3									54	Математики и физики
+	Б1.Б.03	История	1								3	3	108	108	44.75	44.75	63.25		3									58	Истории, философии и социально-политических дисциплин
+	Б1.Б.04	Русский язык и культура речи		1							2	2	72	72	30.65	30.65	41.35		2									58	Истории, философии и социально-политических дисциплин
+	Б1.Б.05	Физиология растений		1							2	2	72	72	44.65	44.65	27.35		2									6	Биологии и защиты растений
+	Б1.Б.06	Химия неорганическая и аналитическая	1	2							5	5	180	180	101.4	101.4	78.6		3	2								45	Химии
+	Б1.Б.07	Математика	2	1					12		6	6	216	216	83.9	83.9	132.1		3	3								54	Математики и физики
+	Б1.Б.08	Философия	2								3	3	108	108	24.75	24.75	83.25				3							58	Истории, философии и социально-политических дисциплин
+	Б1.Б.09	Органическая химия		2							3	3	108	108	52.65	52.65	55.35				3							45	Химии
+	Б1.Б.10	Информатика	3								2	2	72	72	42.75	42.75	29.25				2							15	Информационного обеспечения и моделирования агроэкономических систем
+	Б1.Б.11	Основы механизации и автоматизации технологических процессов в АПК	3								2	2	72	72	42.75	42.75	29.25				2							61	Безопасности жизнедеятельности, механизации животноводства и переработки с/х продукции
+	Б1.Б.12	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных		3							2	2	72	72	40.65	40.65	31.35				2							3	Анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных
+	Б1.Б.13	Экономическая теория		3							2	2	72	72	42.65	42.65	29.35				2							49	Экономической теории и мировой экономики
+	Б1.Б.14	Социально-психологические проблемы современного общества		33							4	4	144	144	45.3	45.3	98.7				4								
+	Б1.Б.14.01	Социология и политология		3							2	2	72	72	22.65	22.65	49.35				2							58	Истории, философии и социально-политических дисциплин
+	Б1.Б.14.02	Социальная психология		3							2	2	72	72	22.65	22.65	49.35				2							58	Истории, философии и социально-политических дисциплин
+	Б1.Б.15	Биохимия сельскохозяйственной продукции	3	3							4	4	144	144	117.4	117.4	26.6				4								
+	Б1.Б.15.01	Биохимия растений		3							2	2	72	72	58.75	58.75	13.25				2							6	Биологии и защиты растений
+	Б1.Б.15.02	Биохимия молока и мяса		3							2	2	72	72	58.65	58.65	13.35				2							60	Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
+	Б1.Б.15.03(к)	<i>Курсовые работы по модулю "Биохимия сельскохозяйственной продукции"</i>																											
+	Б1.Б.16	Генетика и разведение сельскохозяйственных животных		4							2	2	72	72	24.65	24.65	47.35				2							21	Общей зоологии
+	Б1.Б.17	Экономика АПК		5							2	2	72	72	40.75	40.75	31.25						2					47	Экономики АПК
+	Б1.Б.18	Микробиология		5							2	2	72	72	42.65	42.65	29.35						2					60	Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
+	Б1.Б.19	Генетика с основами селекции и семеноводства		5							2	2	72	72	42.65	42.65	29.35						2					31	Селекции и семеноводства
+	Б1.Б.20	Технология хранения и переработки технических культур		5							2	2	72	72	28.65	28.65	43.35						2					60	Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
+	Б1.Б.21	Растениеводство		6					6		3	3	108	108	40.75	40.75	67.25						3					30	Растениеводства, кормопроизводства и агроэкологии
+	Б1.Б.22	Производство продукции животноводства		5					6		4	4	144	144	83.4	83.4	60.6						2	2				38	Товароведения и экспертизы товаров
+	Б1.Б.23	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных		6							2	2	72	72	24.65	24.65	47.35						2					3	Анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных
+	Б1.Б.24	Менеджмент и маркетинг		7							2	2	72	72	40.75	40.75	31.25						2					41	Управления и маркетинга в АПК
+	Б1.Б.25	Правоведение		7							2	2	72	72	40.65	40.65	31.35							2				53	Теории и истории государства и права
+	Б1.Б.26	Организация производства и предпринимательства в АПК		8					8		2	2	72	72	40.75	40.75	31.25								2			23	Организации производства и предпринимательской деятельности в АПК
+	Б1.Б.27	Безопасность жизнедеятельности		8					888		3	3	108	108	55.4	55.4	52.6								3			61	Безопасности жизнедеятельности, механизации животноводства и переработки с/х продукции
+	Б1.Б.28	Физическая культура и спорт		46							2	2	72	72	13.3	13.3	58.7						1		1			43	Физического воспитания
											81	81	2916	2916	1436.7	1436.7	1479.3		18	13	18	5	10	8	4	5			

Вариативная часть																														
+	Б1.В.01	Процессы и аппараты пищевых производств	2							6	6	216	216	78.75	78.75	137.25											29	Процессы и аппаратов перерабатывающих производств		
+	Б1.В.02	Тепло- и хладотехника в перерабатывающих отраслях сельского хозяйства	3							3	3	108	108	56.65	56.65	51.35											29	Процессы и аппаратов перерабатывающих производств		
+	Б1.В.03	Оборудование перерабатывающих производств	4			4				4	4	144	144	55.25	55.25	88.75											29	Процессы и аппаратов перерабатывающих производств		
+	Б1.В.04	Пищевая химия	4							3	3	108	108	52.75	52.75	55.25											60	Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции		
+	Б1.В.05	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	4							3	3	108	108	52.65	52.65	55.35											29	Процессы и аппаратов перерабатывающих производств		
+	Б1.В.06	Технология производства и хранения продукции животноводства	5			5				6	6	216	216	81.25	81.25	134.75											60	Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции		
+	Б1.В.07	Технология переработки продукции животноводства	5			5				6	6	216	216	81.25	81.25	134.75											60	Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции		
+	Б1.В.08	Производство и переработка продукции органического животноводства	5							2	2	72	72	28.65	28.65	43.35											60	Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции		
+	Б1.В.09	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	6							4	4	144	144	64.75	64.75	79.25											38	Товароведения и экспертизы товаров		
+	Б1.В.10	Биотехнологии в производстве сельскохозяйственной продукции	6							2	2	72	72	48.65	48.65	23.35											60	Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции		
+	Б1.В.11	Менеджмент качества сельскохозяйственных продуктов	7							2	2	72	72	28.65	28.65	43.35										2	60	Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции		
+	Б1.В.12	Регулирование физиологических и биохимических процессов при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции	7							3	3	108	108	28.65	28.65	79.35											3	60	Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	
+	Б1.В.13	Проектирование перерабатывающих производств	7							3	3	108	108	56.65	56.65	51.35											3	29	Процессы и аппаратов перерабатывающих производств	
+	Б1.В.14	Стандартизация сельскохозяйственной продукции	7							4	4	144	144	56.65	56.65	87.35												4	60	Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
+	Б1.В.15	Технология переработки сырья животного происхождения	7788			8				15	15	540	540	283	283	257											7	8		
+	Б1.В.15.01	Технология переработки молока	7							3	3	108	108	59.25	59.25	48.75											3	60	Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	
+	Б1.В.15.02	Технология переработки мяса и мясопродуктов	7							4	4	144	144	73.25	73.25	70.75											4	60	Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	
+	Б1.В.15.03	Комплексная переработка ресурсов животноводческой продукции (в том числе вторичные и побочные)	8							4	4	144	144	75.25	75.25	68.75											4	60	Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	
+	Б1.В.15.04	Технология производства мясных и молочных консервов	8							4	4	144	144	75.25	75.25	68.75											4	29	Процессы и аппаратов перерабатывающих производств	
+	Б1.В.15.05(К)	Курсовые проекты по модулю "Технология переработки сырья животного происхождения"				8																								
+	Б1.В.16	Подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	8							2	2	72	72	42.65	42.65	29.35											2	60	Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	
+	Б1.В.17	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	1235									328	328	322.6	322.6	5.4												43	Физического воспитания	
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	1							3	3	108	108	44.65	44.65	63.35											3			
+	Б1.В.ДВ.01.01	Исторические аспекты производственно-технологических процессов в сельском хозяйстве	1							3	3	108	108	44.65	44.65	63.35											3	60	Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	
-	Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные производственно-технологические процессы в сельском хозяйстве	1							3	3	108	108	44.65	44.65	63.35											3	60	Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	1							3	3	108	108	44.65	44.65	63.35											3			
+	Б1.В.ДВ.02.01	Нормативные требования биоконверсии сельскохозяйственной продукции	1							3	3	108	108	44.65	44.65	63.35											3	60	Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Пищевые добавки и БАВ в пищевой промышленности	1							3	3	108	108	44.65	44.65	63.35											3	60	Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	2							2	2	72	72	38.65	38.65	33.35											2			
+	Б1.В.ДВ.03.01	Физические методы анализа качества сельскохозяйственной продукции при хранении и переработке	2							2	2	72	72	38.65	38.65	33.35											2	54	Математики и физики	
-	Б1.В.ДВ.03.02	Физико-химические и биологические способы переработки сельскохозяйственной продукции	2							2	2	72	72	38.65	38.65	33.35											2	29	Процессы и аппаратов перерабатывающих производств	

**Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, практик по направлению
подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции
профиль Технология производства и переработки продукции животноводства
<http://info.vsau.ru/dokumenty/programmy-bakalavriata/>**

Блок 1. Дисциплины (модули)

Базовая часть

Б1.Б.01 Иностранный язык

1. Цель и задачи дисциплины

Целью дисциплины является подготовка обучающихся к коммуникации в устной и письменной формах. Это предполагает наличие у обучающихся таких умений в указанных видах речевой деятельности, которые после окончания курса дадут возможность:

- читать оригинальную литературу по специальности для получения информации;
- принимать участие в устном общении на иностранном языке на материале специальности и общественно-значимой тематике;

В процессе достижения этих практических целей реализуются конкретные **задачи** обучения иностранному языку.

В области чтения обучающийся должен самостоятельно читать тексты с различными целями (ознакомительное чтение, изучающее чтение); выполнять задания кафедры иностранных языков и профилирующих кафедр, работая с оригинальной литературой по специальности (переводы, доклады).

В области говорения обучающийся должен совершенствовать полученные знания и умения говорения на расширенном речевом материале, участвовать в диалогической и монологической речи.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	знать лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера; грамматический строй иностранного языка и лексические единицы в объеме, позволяющем студенту участвовать в повседневном общении на иностранном языке, читать оригинальную литературу по специальности для получения информации уметь использовать полученные иноязычные знания в общекультурных и профессиональных целях на основе сформированных навыков чтения, говорения, аудирования и письма иметь навыки и/ или опыт деятельности владения иностранным языком в объеме, необходимом для получения информации из зарубежных источников; навыками коммуникативной компетенции, достаточной для дальнейшей учебной деятельности, для изучения зарубежного опыта в профилирующей области, а также для деловых международных контактов
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	знать содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности уметь -планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности; -самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности. иметь навыки и/ или опыт деятельности -приемов саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности; - организации процесса самообразования

3. Краткое содержание дисциплины

Обучение иностранному языку в неязыковом вузе представляет собой самостоятельный законченный курс, имеющий свое содержание и структуру. В аграрном вузе осуществляется профессионально-ориентированное обучение иностранным языкам будущих специалистов. Этим определяются особенности отбора языкового и речевого материала и его организация в учебно-методических комплексах. В программе курса предусматривается преемственность вузовского и школьного обучения иностранному языку и отражается специфика будущей профессиональной деятельности выпускника.

Обучение начинается с коррективного курса, который предполагает повторение и закрепление базовой грамматики и лексики. Далее ведется работа по развитию основных видов речевой деятельности. Осуществляется формирование и развитие навыков чтения и письма на основе общеупотребительной лексики, восприятия на слух повседневной речи.

Предполагается усвоение текстов, тематически относящихся к основам специальности для обучения чтению с целью извлечения информации. Задания письменного характера включают в себя письменные переводы, подготовку докладов и рефератов.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

5. Разработчики программы: ст. преподаватель Л.И. Лютова, доцент Т.И. Скрипникова

Иностранный язык (русский)

1. Цель и задачи дисциплины

Целью изучения иностранного языка в неязыковом вузе является подготовка обучающегося к общению на этом языке в устной и письменной формах, что предполагает наличие у обучающихся таких умений в указанных видах речевой деятельности, которые после окончания курса дадут возможность:

- читать оригинальную литературу по специальности для получения информации;
- принимать участие в устном общении на иностранном языке на материале специальности и общественно-значимой тематике.

В процессе достижения этих практических целей реализуются конкретные **задачи** обучения иностранному языку.

В области чтения обучающийся должен самостоятельно читать тексты с различными целями (ознакомительное чтение, изучающее чтение); выполнять задания кафедры иностранных языков и профилирующих кафедр, работая с оригинальной литературой по специальности (переводы, доклады).

В области говорения обучающийся должен совершенствовать полученные в школе знания и умения говорения на расширенном речевом материале, участвовать в диалоге и выступать с сообщениями.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ОК5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	знать лексический минимум в объеме 10000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера; грамматический строй иностранного языка и лексические единицы в объеме, позволяющем обучающемуся участвовать в повседневном общении на иностранном языке, читать оригинальную литературу по специальности для получения информации уметь использовать полученные иноязычные знания в общекультурных и профессиональных целях на основе сформированных навыков чтения, говорения, аудирования и письма иметь навыки и/или опыт деятельности владения иностранным языком в объеме, необходимом для получения информации из зарубежных источников; навыками коммуникативной компетенции, достаточной для дальнейшей учебной деятельности, для изучения зарубежного опыта в профилирующей области, а также для деловых международных контактов
ОК -7	способностью к самоорганизации и самообразованию	знать происходящие в обществе процессы. - значение культуры речи в повседневном и деловом общении; - значение национальных особенностей в повседневном и деловом общении; - пути разрешения конфликтных ситуаций в деловом общении; - особенности делового этикета и имиджа делового человека; - иностранный язык (русский) в объеме, необходимом для профессионального общения и возможности получения информации на иностранном языке

		<p>уметь анализировать процессы и явления, происходящие в обществе;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выражать коммуникативные намерения в связи с содержанием текста / в предложенной ситуации; - соблюдать речевой этикет в ситуациях повседневного и делового общения (устанавливать и поддерживать контакты, завершить беседу, запрашивать и сообщать информацию, побуждать к действию, выражать согласие/несогласие с мнением собеседника, просьбу); - письменно реализовывать коммуникативные намерения (запрос, информирование, предложение, побуждение к действию, выражение просьбы, (не)согласие, отказ, извинение, благодарность); <p>иметь навыки и/ или опыт деятельности прогнозирования социально-значимых процессов в обществе, публичной речи, деловой переписки, ведения документации, приемов аннотирования, реферирования, перевода литературы по направлению обучения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыки, достаточные для повседневного и делового профессионального общения, последующего изучения и осмысления зарубежного опыта в профилирующей и смежной областях профессиональной деятельности; - навыки самостоятельной работы (критическая оценка качества своих знаний, умений и достижений; организация работы по решению учебной задачи и планирование соответствующих затрат и времени; коррекция результатов решения учебной задачи); - навыки извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке по различным сферам деятельности
--	--	--

3. Краткое содержание дисциплины

Лексико-грамматическое тестирование исходного уровня знаний. Коррективный лексико-грамматический курс. Фонетика. Лексика. Грамматика. Грамматический материал. МОРФОЛОГИЯ. Имя существительное. Имя прилагательное. Местоимение. Глагол. Имя числительное. Наречие. Служебные части речи. СИНТАКСИС. Работа с тематическими текстами, предусмотренными программой высшей школы. Работа с учебными текстами. Работа с профессионально-ориентированными текстами. Аннотирование и реферирование.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен

5. Разработчик программы: доцент А.А. Юрьева

Б1.Б.02 Физика

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения учебной дисциплины – формирование у студентов системы знаний законов и теорий классической и современной физики, а также основных физических представлений об окружающем нас материальном мире, фундаментальных физических понятий и методов физического исследования.

Задачи дисциплины - изучение основ физики, способствующее развитию у студентов абстрактного, логического и экологического мышления, а также усвоению правильных представлений об окружающем мире и протекающих в нем явлениях; ознакомление студентов с современной физической научной аппаратурой, выработка навыков проведения физического эксперимента.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Код	Планируемые результаты обучения
Название	Название		
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	к и	<p>знать: основные фундаментальные положения классической и современной физики;</p> <p>уметь: с помощью учебной, специальной литературы и других источников информации самостоятельно осваивать основы физических методов определения физических величин;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: работы с научной литературой, использованием Интернет-ресурса</p>

ОПК-2	<p>способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования</p>	<p>знать: физические основы механики, молекулярной физики и термодинамики, электромагнетизма, оптики, атомной и ядерной физики, лежащих в основе технологических процессов сохранения и переработки сельскохозяйственного сырья;</p> <p>уметь: использовать физические законы для овладения основами теории и практики технологических процессов переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;</p> <p>разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: по использованию современной научной измерительной аппаратуры, выполнению простейших экспериментальных исследований различных физических явлений</p> <p>разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>
-------	---	---

3. Краткое содержание дисциплины

В разделе «Физические основы механики» рассматриваются: представления о свойствах пространства и времени, лежащие в основе классической механики; кинематика, динамика, работа и энергия поступательного, вращательного и колебательного движений материальной точки и твердого тела; моменты силы и моменты импульса механической системы относительно точки (полюса) и относительно неподвижной оси; законы сохранения энергии, импульса, момента импульса; упругие и неупругие взаимодействия твердых тел; дифференциальные уравнения гармонических, затухающих и вынужденных колебаний; резонанс механических колебаний и его использование в технике.

В разделе «Молекулярная физика и термодинамика» рассматриваются: термодинамические параметры; равновесные процессы; уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа; работа газа при изменении его объема; внутренняя энергия; количество теплоты; теплоемкости; первый закон термодинамики; применение первого закона термодинамики к изопроцессам идеального газа; адиабатный процесс; обратимые и необратимые процессы; круговой процесс; тепловые двигатели и холодильные машины; цикл Карно и его коэффициент полезного действия; второй закон термодинамики; теоремы Карно; энтропия; энтропия идеального газа; статистическое толкование второго закона термодинамики; явления переноса: диффузия, вязкость, теплопроводность; закон Максвелла для распределения молекул по скоростям; закон Больцмана для распределения частиц во внешнем потенциальном поле; реальные газы; силы и потенциальная энергия молекулярного взаимодействия; эффективный диаметр молекул; уравнение Ван-дер-Ваальса.

В разделе «Электричество и магнетизм» рассматриваются: электрическое поле и его основные характеристики; закон сохранения электрического заряда; поток вектора напряженности; теорема Остроградского-Гаусса для электростатического поля в вакууме и ее применение к расчету электростатического поля; электрическое поле в веществе; типы диэлектриков; поляризация диэлектриков; проводники в электрическом поле; энергия заряженных: уединенного проводника, конденсатора и систем проводников; энергия электростатического поля; объемная плотность энергии; постоянный электрический ток, его характеристики и условия существования; законы Ома в дифференциальной и интегральной формах; правила Кирхгофа; природа магнетизма; индукция магнитного поля; сила, действующая на проводник с током в магнитном поле (сила Ампера); магнитный момент витка с током; движение заряженных частиц в магнитном поле; сила Лоренца; принцип действия циклических ускорителей заряженных частиц; Закон Био-Савара-Лапласа и его применение к расчету магнитных полей; закон полного тока для магнитного поля в вакууме и его применение; магнитный поток; теорема Остроградского-Гаусса для магнитного поля; работа перемещения проводника и контура с током в магнитном поле; типы магнетиков; элементарная теория диа- и парамагнетизма; вектор намагниченности; закон полного тока для магнитного поля в веществе; ферромагнетизм; кривая намагничивания; магнитный гистерезис; домены; закон электромагнитной индукции и его вывод из закона сохранения энергии; явление самоиндукции; индуктивность; токи при размыкании электрической цепи и при ее замыкании; объемная плотность энергии магнитного поля.

В разделе «Волновая и квантовая оптика» рассматриваются: интерференция света; интерференция света в тонких пленках; дифракция света; принцип Гюйгенса-Френеля; метод зон Френеля; дифракция Фраунгофера на дифракционной решетке; поляризация света; естественный и поляризованный свет; закон Малюса; поляризация света при отражении; закон Брюстера; дисперсия света; тепловое излучение; абсолютно черное тело; закон Кирхгофа; закон Стефана-Больцмана; распределение энергии в спектре излучения абсолютно черного тела; закон смещения Вина.

В разделе «Атомная и ядерная физика. Элементарные частицы» рассматриваются: квантовая гипотеза и формула Планка; формула де Бройля; соотношение неопределенностей; спектральные серии атома

водорода; спектры атомов и молекул; вынужденное излучение; лазеры и мазеры; заряд, размер и масса атомного ядра; массовое и зарядовое число; дефект массы и энергия связи ядер.

4. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

5. Разработчик программы: доценты **Белоглазов В.А., Воищева О.В.**

Б1.Б.03 История

1. Цель и задачи дисциплины

Цель освоения дисциплины: содействие средствами дисциплины «История» овладению бакалавром общекультурными компетенциями в области образования, социальной сферы и культуры для успешного решения профессиональных педагогических задач.

Основные задачи учебной дисциплины:

- научить обучающихся понимать характер истории как науки, осознавать ее место в системе гуманитарной, общенаучной и профессиональной подготовки специалистов на современном этапе;
- помочь обучающимся приобрести навыки самостоятельного исследования и работы с первоисточниками и специальной литературой;
- расширить аналитические возможности специалистов, заложив основы учебно-научного анализа факторов и явлений общественной жизни;
- способствовать обретению обучающимися научного исторического сознания, направленного на понимание молодыми людьми важнейших духовно-нравственных и культурно-исторических ценностей, отражающих специфику формирования и развития нашего общества и государства;
- воспитать любовь и гордость за свое Отечество, уважительное отношение к национальным святыням и символам.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	знать основные приемы и методы анализа исторических источников уметь выстраивать целостную картину исторического процесса, используя отдельные факты и научные данные иметь навыки и / или опыт деятельности осмысления и анализа исторических событий, процессов и явлений прошлого
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	знать закономерности и этапы исторического процесса, основные события и процессы мировой и отечественной истории уметь анализировать и оценивать факты, явления и события, раскрывать причинно-следственные связи между ними иметь навыки и / или опыт деятельности владения категориальным аппаратом по истории, базовыми социально-экономическими категориями и понятиями на уровне понимания и свободного воспроизведения
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	знать основные социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия народов и национальностей, проживающих на территории России уметь осмысливать новые реалии современной отечественной истории с учетом культурных и исторических традиций России иметь навыки и / или опыт деятельности владения культурой мышления, способностью к общению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения

3. Краткое содержание дисциплины

История как наука. История Отечества – составная часть всемирной истории. Россия в эпоху Средневековья. Образование и укрепление единого Российского государства. «Смута», ее последствия. Российская империя в Новое время. Отечество в новейшее время (начало XX века). Отечество в Новейшее время (1917-1939 гг.) Вторая мировая война. Великая Отечественная война. Отечество во второй половине XX – начале XXI века.

4. Форма промежуточной аттестации – экзамен

5. Разработчик программы: доцент С.А. Иконников

Б1.Б.04 Русский язык и культура речи

1. Цель и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины является повышение уровня практического владения современным русским литературным языком у специалистов нефилологического профиля в разных сферах функционирования русского языка, в письменной и устной его разновидностях.

Задачи дисциплины:

- помочь выпускникам вуза овладеть культурой общения в жизненно актуальных сферах деятельности, прежде всего – в речевых ситуациях, связанных с будущей профессией;
- повысить их общую культуру, уровень гуманитарной образованности и гуманитарного мышления;
- развить коммуникативные способности, сформировать психологическую готовность эффективно взаимодействовать с партнером по общению, стремление найти свой стиль и приемы общения, выработать собственную систему речевого самосовершенствования;
- способствовать формированию открытой для общения (коммуникативной) личности, имеющей высокий рейтинг в системе совершенных социальных ценностей.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	знать особенности функционирования и развития современного русского литературного языка; нормы и стили современного русского литературного языка; основы ораторского искусства уметь ориентироваться в различных речевых ситуациях, учитывать, кто, кому, что, с какой целью, где и когда говорит (пишет); адекватно реализовывать свои коммуникативные намерения; грамотно в орфографическом, пунктуационном и речевом отношении оформлять письменные тексты на русском языке, используя в необходимых случаях орфографические словари, пунктуационные справочники, словари трудностей и т.д. иметь навыки и/или опыт деятельности владения жанрами речи, знание которых позволяет свободно общаться в процессе трудовой деятельности, эффективно вести деловую беседу, обмениваться информацией, давать оценку; вести дискуссию и участвовать в ней; выступать на собраниях с отчетами, докладами, критическими замечаниями и предложениями; соблюдать правила речевого этикета; профессионально значимыми письменными жанрами, знание которых позволяет составлять официальные письма, служебные записки, постановления, решения собраний, рекламные объявления, инструкции, писать информационные и критические заметки в газету, править (редактировать) написанное
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	знать правила и принципы бесконфликтного общения, в том числе делового, учитывая нормы речевого этикета, национальные особенности общения уметь правильно оценивать новые реалии современной российской действительности, учитывая особенности многонационального российского общества; добиваться эффективного делового общения в коллективе, включающем представителей разных культур, конфессий и т.п. иметь навыки и/или опыт деятельности владения культурой мышления, способностью к общению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	знать информационные источники (словари и справочники по русскому языку, сайты Интернет и т.п.), где можно найти необходимую информацию по изучаемой дисциплине уметь извлекать необходимую информацию из различных информационных источников (библиографические данные,

		дидактический материал и т.п.); использовать найденную информацию в учебном процессе иметь навыки и/или опыт деятельности использовать в учебном процессе дополнительный материал по изучаемой дисциплине, найденный в различных информационных источниках
--	--	--

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Язык, речь, общение. Язык как универсальная знаковая система. Русский национальный язык и его разновидности. Речевая деятельность. Функциональные стили современного русского литературного языка. Культура речи. Общение. Раздел 2. Ортология (нормы современного русского литературного языка). Основные орфоэпические нормы современного русского литературного языка. Лексические и стилистические нормы современного русского литературного языка. Грамматические нормы современного русского литературного языка. Раздел 3. Устная речь. Ораторская речь. Устная деловая речь. Устная научная речь. Устная публицистическая речь. Раздел 4. Письменная речь. Письменная научная речь. Письменная деловая речь. Письменная публицистическая речь.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет

5. Разработчик программы: доцент И.Л. Новокрещенова

Б1.Б.05 Физиология растений

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – формирование представлений, знаний и навыков по физиологическим и биохимическим основам жизнедеятельности растений и формированию урожая сельскохозяйственных культур.

Задачи дисциплины. Ознакомление с основными разделами физиологии растений предполагает всестороннее и глубокое изучение обучающимися:

- обмена веществ и энергии в растительном организме;
- фотосинтеза и хемосинтеза;
- биологической фиксации азота из атмосферы и корневого питания растений;
- разработки методов повышения использования растениями солнечной энергии и питательных веществ почвы;
- обогащения почвы азотом, принципы создания новых, более эффективных форм удобрения и разработки методов их применения;
- исследования действия биологически активных веществ;
- разработки методов более продуктивного расходования воды растениями.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ОПК-3	готовностью к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур	знать физиологию растительной клетки, функциональные системы растения, их взаимосвязь, химические и биологические механизмы основных физиологических процессов, протекающих в растениях; уметь организовывать закладку полевых опытов в рамках испытаний растений на отличимость, однородность и стабильность в соответствии с действующими методиками испытаний; иметь навыки и/или опыт деятельности владеть методами лабораторной диагностики физиологического состояния растений; владеть навыками описания сорта с заключением о его отличимости от общеизвестных сортов, однородности и стабильности на основе проведенных испытаний.
ПК-1	готовностью определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур	знать физиологические и биологические особенности растений разных экологических групп; уметь производить учеты и наблюдения в опытах для оценки отличимости, однородности и стабильности в соответствии с действующими методиками испытаний; оценивать отличимость, однородность и стабильность сорта в соответствии с действующими методиками испытаний иметь навыки и/или опыт деятельности определения лабораторными и полевыми методами интенсивности

		основных физиологических процессов (фотосинтеза, дыхания, водообмена, роста и развития); проведения предрегистрационных испытаний сельскохозяйственных растений с целью выявления сортообразцов, соответствующих природно-климатическим условиям регионов предполагаемого возделывания; проведения государственных испытаний сортов на хозяйственную полезность в соответствии с действующими методиками государственного испытания сельскохозяйственных культур
--	--	--

3. Краткое содержание дисциплины

Предмет и задачи физиологии растений, место в системе биологических дисциплин. Физиология растений как фундаментальная основа агрономических наук.

Главнейшие этапы развития физиологии растений как науки, вклад отечественных ученых, основные направления современной физиологии растений. Методы физиологии растений и уровни исследований.

Клетка как структурная и функциональная единица живой матери. Обмен клетки с окружающей средой веществом, энергией и информацией. Особенности строения и физиологическая роль основных органоидов растительной клетки.

Термодинамические основы водообмена растений. Водный потенциал и его составляющие. Клетка как осмотическая система. Движение воды в системе почва - растение - атмосфера по градиенту водного потенциала. Поглощение воды растением. Особенности строения корневой системы как органа поглощения воды. Транспирация, ее размеры и биологическое значение. Водный баланс растений. Водный дефицит и его влияние на водообмен и другие физиологические процессы. Значение воды для формирования урожая сельскохозяйственных культур.

Фотосинтез как основа биоэнергетики и продуктивности сельскохозяйственных растений. Световая и темновая фаза фотосинтеза. Интенсивность фотосинтеза и общая биологическая продуктивность растений. Регуляция фотосинтеза на уровне органа и целого растения.

Дыхание растений. Анаэробная и аэробная фаза, их химизм. Регулирование дыхания при хранении семян и сочной продукции. Дыхательный газообмен как слагаемое продукционного процесса. Дыхание на рост и на поддержание. Оптимизация взаимосвязи дыхательного и фотосинтетического газообмена посевов.

Необходимые растению макро - и микроэлементы, их усвояемые соединения и физиологическая роль. Особенности нитратного и аммонийного питания растений. Ассимиляция нитратного азота. Причины накопления избыточных количеств нитратов в растениях и пути их снижения в сельскохозяйственной продукции. Минеральные вещества в фитоненнозах и их круговорот в экосистеме. Физиологические основы применения удобрений.

Понятие об онтогенезе, росте и развитии растений. Онтогенез и его периодизация. Клеточные основы роста и развития. Фитогормоны как факторы, регулирующие рост и развитие целостного растения. Морфологические и физиологические признаки общих возрастных изменений у растений.

Обмен и транспорт органических веществ в растениях. Метаболизм углеводов, белков и жиров. Витамины. Вещества вторичного происхождения. Физиологические основы хранения семян, плодов, овощей.

Приспособление и устойчивость растений к неблагоприятным факторам среды. Адаптивный потенциал растений.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет

5. Разработчик программы: профессор Е.М. Олейникова

Б1.Б.06 Химия неорганическая и аналитическая

Целью курса неорганической и аналитической химии является изучение и усвоение основных химических понятий, фундаментальных законов химии и закономерностей, объясняющих свойства и превращения химических элементов и их соединений, научно обоснованный выбор на этой основе методов химического анализа различных объектов, а также формирование представления об окружающем мире как совокупности действия законов естествознания.

Задачами курса являются применение стехиометрических законов химии, периодического закона, теории химической связи, химического равновесия, окислительно-восстановительных процессов, комплексообразования, а также свойств растворов электролитов для объяснения явлений в различных системах и направленного выбора методов их химического анализа.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	знать основные химические законы, основы реакционной способности неорганических веществ, принципы определения качественного и количественного состава объектов

		<p>уметь с помощью различных источников получать информацию о реакционной способности веществ, самостоятельно планировать и организовывать выполнение анализа качественного и количественного состава объектов</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности самоорганизации и самообразования при получении знаний, а также при выполнении процедур качественного и количественного анализа</p>
ОПК-2	<p>способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования</p>	<p>знать основные химические законы, основы реакционной способности неорганических веществ, методы экспериментального определения качественного и количественного состава природных и технологических объектов;</p> <p>уметь использовать основные законы химии в профессиональной деятельности при оценке состава и свойств природных и технологических объектов</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности: навыки работы с реактивами, приборами и лабораторным оборудованием, необходимыми для оценки состава и свойств природных и технологических объектов</p>

3. Краткое содержание дисциплины

Периодический закон и периодическая система Д.И. Менделеева. Основы строения вещества. Химическая кинетика и химическое равновесие. Роль химических равновесий в природе и технологических процессах. Растворы. Способы выражения состава растворов. Биологическое значение растворов. Теория электролитической диссоциации. Растворы сильных и слабых электролитов. Ионные реакции в растворах. Вода как слабый электролит. Ионное произведение воды, водородный (рН) и гидроксильный (рОН) показатели. Способы измерения рН. Буферные растворы. Гидролиз солей. Значение растворов электролитов в биологии и пищевых технологиях. Окислительно-восстановительные реакции. Основные понятия. Важнейшие окислители и восстановители. Значение окислительно-восстановительных реакций в природе и сельском хозяйстве. Комплексные соединения. Представления о химической связи в комплексных соединениях. Структура и номенклатура комплексных соединений. Устойчивость комплексных соединений в растворах. Факторы, влияющие на устойчивость комплексных соединений в растворах. Значение комплексных соединений в биологии и сельском хозяйстве. Свойства элементов и их соединений по подгруппам периодической системы, их биологическая роль и применение в сельском хозяйстве и пищевых технологиях. Основные понятия аналитической химии. Аналитические реакции. Элементы метрологии и статистической обработки результатов анализа. Химические методы анализа. Титриметрический анализ. Основные понятия и сущность метода. Классификация и характеристика методов титриметрического анализа. Физико-химические методы анализа. Основы спектральных, оптических и электрохимических методов анализа.

4. Форма промежуточной аттестации – экзамен, зачет.

5. Разработчики программы: профессор А.В. Шапошник, доцент О.В. Перегончая

Б1.Б.07 Математика

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – изложить необходимый математический аппарат и привить навыки его использования при решении практических задач.

Задачи дисциплины – научить обучающихся методам построения математических моделей практических ситуаций с дальнейшим их решением (аналитически или с применением вычислительной техники на основе прикладных программ), и с последующим анализом, имеющим целью принятие оптимального решения. В результате достигается также развитие логического, математического и алгоритмического мышления.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	<p>знать основные положения в области линейной алгебры и аналитической геометрии, математического анализа, теории вероятностей, математической статистики</p> <p>уметь с помощью специальной литературы и других источников информации самостоятельно осваивать основные понятия и теоремы математики</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности самоорганизации и самообразования, а также использования методов математического</p>

		анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования для освоения будущей профессии
ОПК-2	способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования	знать основные положения в области линейной алгебры и аналитической геометрии, математического анализа, теории вероятностей, математической статистики уметь обоснованно организовать сбор информации, применять навыки ее обработки, используя основные понятия и теоремы как инструментальной научной и практической деятельности; строить математические модели практических задач и содержательно трактовать результаты, полученные математическими методами иметь навыки и /или опыт деятельности владения культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения, способностью представить современную картину мира на основе естественнонаучных, математических знаний

3. Краткое содержание дисциплины

Матрицы и операции над ними. Определители и их свойства. Решение линейной системы уравнений методами Крамера и Гаусса. Элементы векторной алгебры и аналитической геометрии. Скалярное, векторное и смешанное произведения векторов. Прямая на плоскости. Плоскость в пространстве. Взаимное расположение прямой и плоскости. Обзор кривых второго порядка и поверхностей второго порядка.

Понятие функции одной переменной. Предел функции, непрерывность функции. Производная функции. Исследование функций и построение графиков. Функции нескольких переменных. Частные производные. Экстремумы функций нескольких переменных. Первообразная и неопределенный интеграл. Методы интегрирования. Определенный интеграл. Геометрические и механические приложения определенного интеграла. Несобственные интегралы первого и второго родов. Приближенные вычисления определенных интегралов. Дифференциальные уравнения первого порядка, их виды и методы решения. Линейные дифференциальные уравнения второго порядка с постоянными коэффициентами, однородные и неоднородные. Структура их общего решения. Теория вероятностей. Понятие события. Свойства вероятности, определения вероятности. Формулы комбинаторики. Случайные величины дискретного и непрерывного типа. Законы распределения случайных величин. Основные понятия математической статистики.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен

5. Разработчики программы: профессор В.П. Шацкий, ст. преподаватель Н.Г. Спирина

Б1.Б.08 Философия

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины состоит в развитии у обучающихся интереса к фундаментальным знаниям, стимулировании потребности к философским оценкам исторических событий и фактов действительности, формированию мировоззренческой позиции, усвоении идеи единства мирового историко-культурного процесса при одновременном признании его многообразия.

Основные **задачи** дисциплины:

- помочь обучающимся приобрести навыки самостоятельной работы с первоисточниками; развивать способности к самоорганизации и самообразованию;
- способствовать созданию у обучающихся целостного системного представления о мире и месте человека в нем, выработке навыков непредвзятой, многомерной оценки философских и научных течений, направлений и школ;
- способствовать обретению обучающимися философского сознания, направленного на понимание молодыми людьми важнейших духовно-нравственных ценностей, отражающих специфику формирования и развития общества;
- развивать умение логично формулировать, излагать и аргументированно отстаивать собственное видение рассматриваемых проблем.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	

ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	знать основные этапы развития мировой философской мысли, важнейшие школы и учения выдающихся философов уметь обосновывать свою мировоззренческую позицию относительно решения актуальных проблем человеческого бытия иметь навыки и /или опыт деятельности владения философско-этическими знаниями при решении проблем назначения человека и смысла его жизни, а также понимание социальной значимости своей будущей профессии
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	знать назначение и функции философии, сущность сознания, его элементы, роль сознания в достижении поставленных целей уметь с помощью специальной литературы и других источников информации самостоятельно интерпретировать с точки зрения современной гуманистической философии смысл социальных и духовных проблем современной жизни иметь навыки и /или опыт деятельности владения базовыми философскими категориями на уровне понимания и свободного воспроизведения

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел I. Предмет философии, ее функции

Раздел II. История философии

Раздел III. Систематическая философия

Раздел IV. Глобальные проблемы современности

4. Форма промежуточной аттестации – экзамен

5. Разработчик программы: доцент В.Д. Ситникова

Б1.Б.09 Органическая химия

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – формирование базы знаний о строении и свойствах органических соединений и путях использования этих знаний в сельскохозяйственном производстве.

Основные задачи дисциплины – изучение основных классов органических соединений и их взаимопревращений, которые составляют фундамент обмена веществ в растительных и животных организмах. Формирование представлений о роли органических веществ в процессах производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	знать основные химические законы, основы реакционной способности органических веществ, принципы идентификации органических соединений уметь с помощью различных источников получать информацию о реакционной способности веществ, самостоятельно планировать и организовывать выполнение лабораторного анализа иметь навыки и/или опыт деятельности самоорганизации и самообразования при получении знаний, а также при выполнении процедур лабораторного анализа.
ОПК-2	способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования	знать основные химические законы, основы реакционной способности органических веществ, принципы идентификации органических соединений, иметь представление о биологической активности природных и синтетических органических соединений; уметь использовать знания о составе, свойствах и реакционной способности органических соединений в профессиональной деятельности, применять их при выполнении экспериментальных исследований; иметь навыки и (или) опыт деятельности в области практической работы с химическим оборудованием и органическими реактивами.

3. Краткое содержание дисциплины

Основные положения теории химического строения органических соединений. Классификация, номенклатура, изомерия органических соединений. Строение, изомерия, номенклатура, способы получения и химические свойства углеводов. Взаимопревращения углеводов, их роль в природе и применение в микробиологическом синтезе белка.

Кислородсодержащие соединения. Строение, изомерия, номенклатура, способы получения и химические свойства одноатомных и многоатомных спиртов. Глицерин, его биологическая роль в синтезе жиров. Фенолы, строение свойства, антисептическая активность. Изомерия, номенклатура, способы получения и химические свойства альдегидов и кетонов. Формальдегид и его использование в сельском хозяйстве. Классификация, важнейшие представители, способы получения и химические свойства органических кислот. Их роль в биохимических процессах. Производные кислот. Жиры, их классификация, строение, свойства и биологическая роль в качестве энергетических материалов организмов. Воска. Понятие о мылах и моющих средствах. Особенности реакционной способности двухосновных, ароматических и непредельных кислот. Важнейшие оксикислоты (молочная, яблочная, винная, лимонная). Оптическая изомерия оксикислот. Ароматические оксикислоты. Понятие о гуминовых и фульвокислотах. Оксикислоты. Таутомерия. Классификация углеводов. Монозы - пентозы и гексозы. Оптическая изомерия моносахаридов. D- и L-формы. Таутомерия углеводов. Аномеры. Гликозидный гидроксил. Химические свойства моноз. Процессы брожения и гидролиза углеводов и их роль в физиологии и микробиологии. Ди- и полисахариды (сахароза, мальтоза, лактоза, крахмал, клетчатка). Пектиновые вещества. Участие ди- и полисахаридов в биохимических процессах. Понятие об углеводном обмене. Применение полисахаридов в технике и сельском хозяйстве.

Азотсодержащие соединения. Амины. Амиды кислот. Мочевина, ее применение в сельском хозяйстве. Аминоспирты. Аминокислоты. Строение, способы получения и химические свойства аминокислот. Важнейшие представители аминокислот, их биологическая роль. Белки. Пептидная связь. Строение, состав, типы структур, классификация, химические свойства, биологическая роль белков. Низшие пептиды, особенности их свойств. Важнейшие гетероциклические соединения (пиррол, индол, пиридин, имидазол, пурин, пиримидин и их производные). Понятие о пигментах, витаминах, лекарственных препаратах, алкалоидах, антибиотиках, пестицидах. Нуклеиновые кислоты (ДНК, РНК), их состав, строение и биологическая роль.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

5. Разработчик программы: профессор А.В. Шапошник

Б1.Б.10 Информатика

Цель изучения дисциплины – ознакомить обучающихся с основами современных информационных технологий, обучить приемам практического использования ПК в профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

- раскрыть содержание основных понятий и категорий информатики;
- изучить принципы функционирования ПК, состав и назначение аппаратных средств;
- рассмотреть состав и назначение программного обеспечения ПК;
- изучить возможности использования прикладных программ в профессиональной сфере;
- раскрыть принципы и методы построения информационных сетей, и способы их использования;
- изучить способы и методы организации информационной безопасности.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ОК-7	способность к самоорганизации и самообразованию	знать методы и средства поиска, систематизации и обработки информации; уметь применять информационно-справочные системы для поиска информации, необходимой в профессиональной деятельности иметь навыки и /или опыт деятельности информационных технологий для решения конкретных задач
ОПК-1	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований	знать процессы сбора, передачи, обработки и накопления информации, технические и программные средства; математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ уметь владеть основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации; навыками работы с компьютером как средством управления информацией; применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ

	информационной безопасности	применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения иметь навыки и /или опыт деятельности работы с информацией в глобальных компьютерных сетях математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания животного происхождения
--	-----------------------------	---

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Понятие информации, общая характеристика процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации.

Раздел 2. Технические средства реализации информационных процессов.

Раздел 3. Алгоритмизация и программирование.

Раздел 4. Программное обеспечение ЭВМ и технологии программирования.

Раздел 5. Языки программирования высокого уровня, базы данных.

Раздел 6. Локальные и глобальные компьютерные сети.

Раздел 7. Основы и методы защиты информации.

Раздел 8. Инструментарии решения функциональных задач.

Раздел 9. Компьютерный практикум.

4. Форма промежуточной аттестации – экзамен

5. Разработчик программы: ст. преподаватель И.М. Семенова

Б1.Б.11 Основы механизации и автоматизации технологических процессов в АПК

Цель изучения дисциплины – приобретение обучающимися теоретических знаний о механизации и электрификации технологических процессов в АПК и практических навыков их использования при производстве и переработке сельскохозяйственного сырья.

Задачи дисциплины – изучение основ механизации и электрификации технологических процессов в АПК, устройств и оборудования, правил его эксплуатации для реализации технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ОПК-5	способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	знать основы технологий производства и средства механизации и автоматизации технологических процессов, приготовления органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции; уметь применять средства механизации и автоматизации технологических процессов, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций при приготовлении органических удобрений, кормов и переработки сельскохозяйственной продукции; иметь навыки и /или опыт деятельности выбора средств механизации и автоматизации, контроля технологических параметров и режимов технологических процессов для приготовления органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции.
ПК-8	готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	знать правила эксплуатации технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях для переработки сельскохозяйственного сырья; уметь настраивать, обслуживать, осуществлять контроль качества реализации технологий оборудованием для переработки сельскохозяйственного сырья с учетом свойства сырья, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции; иметь навыки и /или опыт деятельности эксплуатации технологического оборудования, контроля технологических

		параметров и режимов работы оборудования при переработке сельскохозяйственного сырья
ПК-10	готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	знать назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства; уметь использовать средства механизации и автоматизации, проводить анализ качества продуктов при выполнении работ по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству; иметь навыки и /или опыт деятельности регулировки, обслуживания, контроля технологических параметров и режимов эксплуатации средств механизации и автоматизации при выполнении работ по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства;
ПК-12	способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	знать требования к качеству выполнения технологических операций, основные технологии и показатели эффективности технологических процессов для приготовления органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции расчет элементов технологии с использованием автоматизированной обработки информации с помощью программных средств, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ для приготовления органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции уметь определять технологическую эффективность работы, подбирать оптимальные режимы работы оборудования для реализации технологий приготовления органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции; иметь навыки и /или опыт деятельности реализации технологического процесса и технического обслуживания оборудования для приготовления органических удобрений, кормов и переработки сельскохозяйственной продукции с использованием средств механизации и автоматизации

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Основные понятия о технологиях, технических средствах механизации и автоматизации технологических процессов в АПК

Тема 1. Понятия технологии и технических средств.

Тема 2. Материалы, механизмы и детали машин.

Раздел 2. Электрификация и средства автоматизация технологических процессов в АПК

Тема 1. Производство, передача и распределение электрической энергии.

Тема 2. Электрические устройства для освещения и облучения.

Тема 3. Электрический привод машин и оборудования.

Раздел 3. Тракторы и автомобили

Тема 1. Основные сведения о тракторах и автомобилях, классификация, типаж и общее устройство тракторов и автомобилей.

Тема 2. Двигатели внутреннего сгорания, классификация и общее устройство. Работа четырехтактного двигателя внутреннего сгорания

Тема 3. Рабочее оборудование тракторов и автомобилей. Механизмы и органы управления. Правила эксплуатации и обслуживания тракторов и автомобилей.

Раздел 4. Механизация и автоматизация производства и переработки продукции растениеводства

Тема 1. Машины для механизированной обработки почвы.

Тема 2. Машины для внесения удобрений.

Тема 3. Машины для посева и посадки сельскохозяйственных культур.

Тема 4. Машины для уборки зерновых, технических и кормовых культур.

Тема 5. Машины для послепосевной обработки продукции растениеводства.

Раздел 5. Механизация и автоматизация производства и переработки продукции животноводства

- Тема 1. Машины для механизации приготовления и раздачи кормов на животноводческих фермах.
 Тема 2. Оборудование для удаления и утилизации навоза.
 Тема 3. Машины и оборудование для доения и первичной обработки молока.
 Тема 4. Оборудование для создания микроклимата в животноводческих помещениях.
 Тема 5. Системы водоснабжения животноводческих ферм.

Раздел 5. Автоматизация технологических процессов в АПК

- Тема 1. Автоматизация сельскохозяйственного производства.
 Тема 2. Измерительные преобразователи систем автоматизированного управления технологическими процессами.
 Тема 3. Системы автоматики и исполнительные механизмы систем управления технологическими процессами в АПК.
 Тема 4. Автоматическое регулирование технологических параметров работы оборудования при производстве и переработки сельскохозяйственной продукции.

4. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

5. Разработчики программы: доцент М.Н. Яровой.

Б1.Б.12 Морфология и физиология сельскохозяйственных животных

1. Цель изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины – сформировать фундаментальные и профессиональные знания о строении, физиологических процессах и функциях в организме сельскохозяйственных животных, необходимых для научного обоснования мероприятий, связанных с созданием оптимальных условий производства и реализации продукции животноводства.

Задачи дисциплины

1. изучение общих и частных механизмов и закономерностей деятельности клеток, тканей, органов, систем органов и целостного организма, механизмов нейрогуморальной регуляции физиологических процессов и функций у продуктивных животных;

2. приобретение навыков по исследованию физиологических констант и умений использования физиологии в практике животноводства.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ОПК-4	готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам	знать строение и функции аппарата движения; строение и физиологическую роль нервной системы и органов чувств; строение и функции органов крово- и лимфообращения, регуляцию сердечно-сосудистой системы; строение и функции органов дыхания; строение и физиологическое значение пищеварительной системы; строение и функции желез внутренней секреции; строение и функции выделительной системы уметь определять физиологическое состояние продуктивных животных по морфологическим признакам и физиологическим константам гомеостаза; распознавать основные типы животных и оценивать их роль в сельскохозяйственном производстве; ориентироваться на теле животного в расположении органов и границ областей по ориентирам скелетотопии и кутанотопии иметь навыки и / или опыт деятельности методами морфологического исследования, препарирования животного организма
ПК-2	готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве	знать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции уметь оценивать влияние качества сырья и материалов на качество готовой продукции иметь навыки и / или опыт деятельности учитывать и систематизировать данные о фактическом уровне качества получаемой продукции

3. Краткое содержание дисциплины

Введение

Понятие о морфологии и физиологии, их место среди биологических и сельскохозяйственных наук. Предмет морфологии и физиологии животных. Основные разделы морфологической науки: системная, возрастная, функциональная, сравнительная, эволюционная, экологическая. Основные разделы физиологической науки: общая физиология, частная, эволюционная, экологическая и физиология адаптаций,

онтогенетическая, сельскохозяйственная, патологическая. Связь морфологии и физиологии с другими отраслями науки (биохимией, биофизикой, биокибернетикой). Морфология и физиология - теоретическая основа ветеринарных и зоотехнических дисциплин: диагностики, терапии, хирургии, генетики, разведения, кормления и др. Объекты и методы морфофизиологических исследований. Организм как целостная саморегулирующаяся система, его единство со средой обитания. Взаимная обусловленность формы и функций. Принципы и структурные уровни регуляции физиологических функций.

Раздел 1. Основы общей цитологии и гистологии

Понятие о клетке как саморегулирующейся системе целостного организма. Строение и функции составных частей клетки. Понятие о ткани. Общие принципы организации и классификация тканей.

Раздел 2. Аппарат движения

Скелет - пассивный аппарат движения. Общая характеристика скелета, принципы его строения и деления на отделы. Кости шейного, грудного, поясничного, крестцового и хвостового отделов ствольного скелета. Череп, его важнейшие отдельные кости. Скелет конечностей и их поясов. Элементарные сведения о типах соединения костей, суставах и связках. Мышечная система - активный аппарат движения. Общие принципы строения мышечной системы и распределение мышц на теле животного. Главнейшие мышцы головы, туловища и конечностей. Физиология мышц. Двигательные единицы мышц. Свойства скелетных и гладких мышц: возбудимость, проводимость, растяжимость, эластичность, пластичность и сократимость. Виды сокращения мышц. Современная теория мышечного сокращения. Сила и работа мышц. Утомление мышц, его проявления и причины.

Раздел 3. Нервная система и органы чувств

Значение и общие закономерности строения и функции нервной системы. Деление нервной системы на центральный, периферический (соматический) и вегетативный (автономный) отделы и их характеристика. Строение головного мозга и его отделов (конечного, промежуточного, среднего, заднего, продолговатого). Строение и закономерности ветвления черепно-мозговых и спинномозговых нервов. Главные нервы конечностей. Физиология нервных волокон. Нейрон - основная структурно-функциональная единица нервной системы. Функциональная классификация нейронов. Особенности строения и функций мякотных и безмякотных нервных волокон. Законы проведения возбуждения по нерву. Структура, функция и свойства синапсов. Медиаторы, процесс их высвобождения. Рефлекторный принцип деятельности нервной системы. Рефлекторная дуга. Понятие об анализаторах и их рецепторном аппарате. Анатомический состав, характеристика органов чувств и их классификация.

Раздел 4. Система крови

Понятие о системе крови. Кровь, тканевая жидкость и лимфа как внутренняя среда организма. Роль крови и тканевой жидкости в поддержании гомеостаза. Основные функции крови. Объем и распределение крови у различных видов животных. Физико-химические свойства крови. Форменные элементы крови (эритроциты, лейкоциты, тромбоциты). Эритроциты, их строение, количество и функции.

Раздел 5. Система органов кровообращения и лимфообращения

Кровообращение. Значение кровообращения для организма. Особенности движения крови в большом и малом кругах кровообращения. Схемы кругов кровообращения. Строение сердца. Физиологические свойства сердечной мышцы. Фазы сердечной деятельности. Закономерности хода, расположения и ветвления кровеносных сосудов. Основные артерии и вены большого и малого кругов кровообращения. Обзор лимфатической системы.

Раздел 6. Спланхнология (учение о внутренностях)

Понятие о внутренностях, полостях тела, серозных полостях и их производных (брыжейках, сальниках, связках). Деление брюшной полости на области и внутренностей - на системы. Принципы строения трубкообразных и паренхиматозных органов.

Раздел 7. Система дыхания

Анатомический состав, морфофункциональная характеристика и топография органов дыхания. Строение носовой полости, гортани, трахеи, бронхов, легких. Сущность дыхания. Легочное дыхание и его механизм. Физиологические процессы дыхания. Внешнее и внутреннее дыхание.

Раздел 8. Система пищеварения

Анатомический состав, общая морфофункциональная характеристика и топография органов ротоглотки, пищевода-желудочного отдела, застенных желез, кишечника. Зубная формула. Особенности строения зубов, неба, желудка, кишечника у крупного рогатого скота. Сущность пищеварения. Пищеварение в разных отделах желудочно-кишечного тракта.

Раздел 9. Обмен веществ и энергии

Биологическое значение и сущность обмена веществ и энергии. Круговорот в природе и место животных в этом процессе.

Раздел 10. Система органов внутренней секреции

Понятие об эндокринной и паракринной секреции. Общая характеристика желез внутренней секреции. Методы изучения их функций. Характеристика гормонов. Механизмы их действия: мембранный, мембранно-внутриклеточный, внутриклеточный. Строение и функции центральных и периферических желез внутренней секреции.

Раздел 11. Мочеполовая система и физиология размножения

Система органов мочеотделения. Анатомический состав, морфофункциональная характеристика и топография органов мочеотделения. Строение почки крупного рогатого скота. Система органов размножения. Анатомический состав, морфофункциональная характеристика и топография органов размножения самцов и самок. Строение половых органов коровы: яичник, яйцевод, матка, влагалище, мочеполовой синус, вульва. Строение половых органов быка: семенник с придатком, семенниковый мешок, семенной канатик, мочеполовой канал, придаточные половые железы, половой член, препуций.

Раздел 12. Физиология лактации

Понятие лактации. Рост и развитие молочных желез. Роль массажа в развитии молочных желез нетелей. Структура молочной железы. Емкостная система вымени. Молоко, его состав у разных видов с.-х. животных. Молозиво, его состав, биологическая роль. Процесс молокообразования. Синтез основных компонентов молока: белков, липидов и углеводов. Предшественники основных частей молока в крови. Регуляция процессов молокообразования. Распределение и накопление молока в отделах емкостной системы вымени. Выведение молока, его фракций. Рефлекс молокоотдачи.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет

5. Разработчик программы: доцент А.В. Голубцов

Б1.Б.13 Экономическая теория

1. Цель и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование научного экономического мировоззрения, умения анализировать экономические ситуации и закономерности поведения хозяйственных субъектов в условиях рыночной экономики.

Задачи дисциплины:

- овладеть экономической терминологией и применять ее в профессиональной деятельности;
- освоить основные экономические законы для понимания взаимосвязи экономических процессов и явлений на микро- и макроэкономическом уровне;
- раскрыть сущность экономических явлений и процессов;
- показать закономерный характер развития экономических систем;
- заложить теоретическую основу для изучения конкретно-экономических дисциплин и формирования современного экономического мышления.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенции		Планируемые результаты обучения
код	название	
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	<p>знать принципы экономической теории, теорию экономического выбора, альтернативную стоимость благ, модели экономического поведения человека, основные экономические институты; особенности, положительные и отрицательные стороны рыночной и нерыночной экономики, принципы функционирования и экономические проблемы рынка, виды экономических ресурсов, формы и отношения собственности; основы микроэкономики, теорию потребительского выбора, виды издержек производства, типы рыночных структур, организационные формы предпринимательства, ценообразование на факторы производства; основы макроэкономической политики государства, основные макроэкономические показатели и принципы их расчета; механизм формирования валового внутреннего продукта и валового национального дохода, теорию макроэкономического равновесия, денежную и финансово-кредитную политику, налоговую и бюджетную политику, механизм регулирования инфляции и безработицы, тенденции развития мировой экономики, торговую политику государства.</p> <p>уметь применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы экономики в профессиональной деятельности; использовать экономический инструментарий для анализа внешней и внутренней среды бизнеса (организации); анализировать экономическую политику государства, формировать собственную позицию по отношению к ней и вырабатывать свою точку зрения на происходящие в стране экономические процессы; находить, обрабатывать и анализировать экономическую информацию о факторах внешней среды организации для принятия управленческих решений.</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности содержательной интерпретации и адаптации знаний экономики для решения</p>

		<p>профессиональных задач; основных методов решения экономических задач, относящихся к профессиональной деятельности; целостного подхода к анализу экономических проблем общества; экономических методов анализа поведения потребителей, производителей, собственников ресурсов и государства;</p> <p>применения методик расчета основных экономических микро- и макропоказателей; построения графиков: рыночного спроса и предложения, производственных возможностей, предельного дохода и предельной производительности, постоянных, переменных, средних и предельных издержек, максимизации прибыли.</p>
ОК-7	<p>способностью к самоорганизации и самообразованию</p>	<p>уметь самостоятельно применять методы и средства познания экономической действительности; анализировать и обобщать экономическую информацию;</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности самоорганизации и самообразования; самостоятельной научно-исследовательской работы; сбора, анализа и обобщения экономической информации, самостоятельного развития экономического мышления.</p>

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел I. Основы экономической теории. Предмет, метод и функции экономической теории. Экономическая теория в системе наук. Экономические законы. Способ производства. Этапы развития производительных сил общества. Собственность и экономические интересы. Конечная и непосредственная цели общественного производства. Типы и модели экономических систем. Генезис товарного производства и обмена. Возникновение, развитие и сущность денег. Теория капитала и прибавочной стоимости. Конкуренция в рыночной экономике и формы прибавочной стоимости.

Раздел II. Микроэкономическая теория. Процесс труда и процесс производства. Экономические блага и их классификация. Экономические ресурсы. Конкуренция. Рынок и цены. Инфраструктура рыночной экономики. Теория потребительского спроса и предложения. Теория потребительского поведения. Теория предельной полезности. Теория предпринимательства. Индивидуальный промышленный капитал. Оборот и кругооборот капитала. Отношения распределения в микроэкономике. Сущность заработной платы. Стоимость и цена рабочей силы. Система и источники социальной защиты. Трудовые отношения на фирме. Понятие экономических издержек. Основные микроэкономические показатели эффективности. Сущность и функции цены. Рынки факторов производства: труда, капитала, земли. Сущность монополий и их формы.

Раздел III. Макроэкономическая теория. Воспроизводство на макроэкономическом уровне. Измерение результатов экономической деятельности. Основные макроэкономические показатели. Накопление, инвестиции и экономический рост. Экономический цикл и причины кризисов. Денежно-кредитная система. Финансы и фискальная политика. Макроэкономическая нестабильность. Инфляция и безработица. Проблемы потребления и уровня жизни в рыночной экономике. Государственное регулирование рыночной экономики. Диспаритет цен на сельскохозяйственную и промышленную продукцию и пути его преодоления. Основы продовольственной безопасности страны.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет

5. Разработчик программы: доцент Е.А. Мамистова

Б1.Б.14 Социально-психологические проблемы современного общества

Б1.Б.14.01 Социология и политология

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины: - дать обучающимся глубокие и систематические знания теоретических основ социологической и политологической наук, выделить их специфику, выяснить, расширить и конкретизировать знания обучающихся о сущности общества, его структуре, закономерностях, формах и механизмах его функционирования; о государстве и системе власти, составляющих стержень политических отношений, различных аспектов политического мировоззрения, политической культуры, практики познания явлений политической жизни.

Задачи дисциплины: социологии и политологии состоят в том, чтобы не только вооружить обучающихся необходимыми знаниями, но и научить их понимать и объяснять общественно-политические события, использовать полученные знания в своей профессиональной и повседневной деятельности; научить студентов приемам и методам исследования и анализа общества как социальной системы, а также политических институтов и процессов, способствовать подготовке широко образованных, творчески и критически мыслящих специалистов, способных анализировать и прогнозировать сложные социальные проблемы

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

компетенция		планируемые результаты обучения
код	название	

ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	знать базовые философские категории и концепции; – основные концепции современного естествознания уметь применять философские знания для изучения естественно-научных и иных дисциплин иметь навыки и/или опыт деятельности владеть методами философского анализа действительности и современных научных концепций.
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	знать базовые принципы и современные тенденции системы права; конституцию и основные законы РФ; основные нормативные акты о трудовых отношениях, образовании, предпринимательской деятельности; уметь осуществлять поиск нормативной документации с использованием информационных ресурсов. иметь навыки и/или опыт деятельности владеть навыками анализа нормативной и правовой документации
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	знать типы, виды, формы и модели межкультурной и политической коммуникации; основные принципы работы в гомогенном и гетерогенном коллективах; особенности вербального и невербального поведения представителей разных социальных групп и культур; виды, структуры, динамику социально-политических конфликтов и стратегий его разрешения. уметь организовывать процесс эффективной работы коллектива, команды; подчинять личные интересы общей цели; адаптироваться в социуме, выбирать оптимальную стратегию поведения в конфликтных ситуациях; правильно интерпретировать конкретные проявления коммуникативного поведения в различных ситуациях общения, в том числе в ситуации межкультурных контактов; преодолевать влияние стереотипов и осуществлять межкультурный диалог в общей и профессиональной сферах коммуникации; иметь навыки и/или опыт деятельности владеть: организацией групповой и коллективной деятельности для достижения общих целей трудового коллектива; осуществление эффективного взаимодействия с представителями различных социальных групп и культур, основанного на принципах партнерских отношений; преодоление барьеров межкультурного общения и его оптимизация; применение эффективных стратегий разрешения конфликтных ситуаций.

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел I. Социология

ТЕМА 1. Социология как наука

ТЕМА 2. Личность как субъект и объект социальных отношений

ТЕМА 3. Социальная структура и стратификация общества

ТЕМА 4. Религия как социокультурный институт

ТЕМА 5. Социальные конфликты и пути их разрешения

ТЕМА 6. Социальные изменения и социальные процессы

ТЕМА 7. Методика и техника социологических исследований

Раздел II. Политология

ТЕМА 1. Политология как наука и учебная дисциплина

ТЕМА 2. Политическая власть

ТЕМА 3. Государство и гражданское общество

ТЕМА 4. Политические партии и общественно-политические организации и движения

ТЕМА 5. Политическое сознание и политическая культура.

ТЕМА 6. Мировая политика и международные отношения.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет

5. Разработчик программы: доцент А.И. Рыбалкин

Б1.Б.14.02 Социальная психология

1. Цель и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины является овладение бакалавром общекультурными и профессиональными компетенциями, формирование систематического представления о предмете социальной психологии в единстве ее фундаментальных и прикладных проблем, а также области ее практических применений.

Задачи дисциплины:

сформировать целостное представление о дисциплине;
освоить основную проблематику основных разделов социальной психологии;
понять соотношение фундаментальных и прикладных задач в социальной психологии;
получить знания об основных направлениях практической социальной психологии;
получить представление о применяемых в науке методах исследования и воздействия;
научиться видеть и понимать социально-психологические проблемы в обществе.

2. Требования к уровню освоения дисциплины

Дисциплина нацелена на формирование компетенций:

код	Компетенция название	Планируемые результаты обучения
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	знать основы социальной психологии и психологии межличностных и межгрупповых отношений, психологии больших и малых групп; проблемы групп в социальной психологии; психологические особенности этнических групп уметь решать проблемы, возникающие в процессе взаимодействия, в коллективе толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия иметь навыки и (или опыт) деятельности в применении навыка оценки и анализа личности и группы; организации способов социально-психологического воздействия толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ПК-18	готовностью управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	знать структуру, содержание, формы и механизмы коммуникации; характеристику межличностных и групповых отношений как социально-психологического феномена; специфику обмена информацией в коммуникативном процессе уметь эффективно выстраивать межличностные, групповые и организационные коммуникации; эффективно использовать механизмы защиты от манипулятивных технологий иметь навыки и (или опыт) деятельности в организации вербальной и невербальной коммуникации; применении навыков социальной перцепции, анализа межличностной, групповой и организационной коммуникаций; применении технологий оптимизации межличностного, группового общения для конструктивного управления персоналом структурного подразделения организации

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел I. Социальная психология как наука: история, методология, направления

Тема 1. Место и роль социальной психологии в системе научного знания.

Тема 2. История формирования социально-психологических идей.

Тема 3. Методологические проблемы социально-психологического исследования.

Тема 4. Прикладная (практическая) социальная психология.

Раздел II. Психология общения: понятие, структура, закономерности, механизмы управления персоналом организации и качеством труда

Тема 5. Место общения в системе отношений человека: структура и функции общения.

Тема 6. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения).

Тема 7. Общение как обмен действиями (интерактивная сторона общения).

Тема 8. Общение как восприятие и познание людьми друг друга (перцептивная сторона общения).

Раздел III. Социальная психология групп

Тема 9. Проблема группы в социальной психологии.

Тема 10. Социально-психологические характеристики больших социальных групп.

Тема 11. Общие проблемы малой группы в социальной психологии.

Тема 12. Динамические процессы в малой группе.

Тема 13. Социально-психологические аспекты развития малой группы.

Раздел IV. Личность в социальной психологии

Тема 14. Проблема личности в социальной психологии.

Тема 15. Социализация как психологический феномен.

Тема 16. Социальная установка личности.

Тема 17. Личность в группе.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет

5. Разработчики: ст. преподаватель Е.А. Сиволапова

Б1.Б.15 Биохимия сельскохозяйственной продукции

Б1.Б.15.01 Биохимия растений

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – дать обучающимся изучить строение и функции основных органических веществ клетки, выяснить основные биологические процессы, ферментативные реакции, протекающие в растениях. Изучить новейшие достижения биологической химии, усвоить знания о строении и свойствах живой материи, ее превращениях под влиянием химических реакций.

Задачи дисциплины – усвоить изучение о химическом составе, строении и свойствах живой материи, взаимозависимость биохимических реакций, механизмы развития, самовоспроизведения и адаптации живой материи к условиям окружающей среды, молекулярные основы жизни, особенности биохимии растений, животных и микроорганизмов, фундаментальные аспекты биохимии человека, классические и современные методы биологической химии, значимость биохимических достижений для других научных дисциплин, отраслей промышленности, жизнедеятельности человека, значимость биохимии для экологического воспитания и формирования естественнонаучного мировоззрения.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ОПК-3	готовностью к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур	знать основные понятия и термины биологической химии, этапы возникновения, место и значимость дисциплины среди других наук, главные направления, классические и современные методы дисциплины уметь ставить задачи в ходе проведения лабораторных занятий, пользоваться дополнительной литературой при подготовке курсовых работ, формулировать заключения и выводы при выполнении лабораторных работ иметь навыки и (или) опыт деятельности лабораторных манипуляций: приготовления растворов и работы на приборах, используемых в лабораторном практикуме
ОПК-6	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки	знать особенности химического состава живых организмов, химические реакции, обеспечивающие жизнедеятельность организмов, обмен веществ и энергии в организме, механизмы взаимосвязи и регуляции обмена веществ, современные проблемы биологической химии уметь ставить задачи в ходе проведения лабораторных занятий, пользоваться дополнительной литературой при подготовке курсовых работ, формулировать заключения и выводы при выполнении лабораторных работ иметь навыки и (или) опыт деятельности лабораторных манипуляций: приготовления растворов, высаливания белков, титрования, центрифугирования и работы на приборах, используемых в лабораторном практикуме
ПК-1	готовностью определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур	знать требования сельскохозяйственных культур к условиям произрастания общие закономерности обмена энергии в организмах; общие свойства, строение, классификацию и механизм действия ферментов, локализацию ферментов в клетке и регуляцию ферментативных реакций; витамины, их распространение, значение в обмене веществ; углеводы, их строение, общие свойства; биохимические основы фотосинтеза и дыхания; липиды и их обмен в растениях; нуклеиновые кислоты, состав, строение, биосинтез; обмен белков, биохимические особенности зерновых, бобовых, масличных, овощных и плодово-ягодных культур, картофеля, сахарной свеклы уметь определять активность ферментов, содержание витаминов, сахаров, полисахаридов, органических кислот и

		<p>белков в растительных образцах. Иметь представление о биохимических процессах происходящих в организме растений; о содержании белков, жиров и углеводов в семенах сельскохозяйственных культур; -о биохимических процессах происходящих в организме растений</p> <p>иметь навыки и (или) опыт деятельности при обосновании технологий выращивания сельскохозяйственных культур, а также хранения и переработки растительного сырья</p>
--	--	--

3. Краткое содержание дисциплины

Предмет, задачи и методы дисциплины «Биохимия растений». Функциональная организация растительной клетки. Растения как высшая форма развития материи, в которой химические процессы постоянно изменяются под влиянием факторов внешней среды и под воздействием человека. Молекулярный, клеточный, тканевый, организменный уровень протекания химических реакций. Строение аминокислот, понятие протеиногенных аминокислот. Цветные реакции на белки: биуретовая, ксантопротеиновая. Две группы белков: протеины и протеиды. Классификация простых белков: альбумины, глобулины, проламины. Сложные белки: металлопротеиды, липопротеиды, нуклеопротеиды, хромопротеиды. Физико-химические свойства белков. Биологическая роль белков. Ферменты: строение, значение, классификация. Строение и свойства липидов. Состав и строение липидов. Насыщенные и ненасыщенные жирные кислоты, наиболее часто встречающиеся в жирах. Общие свойства липидов. Строение и значение углеводов. Химический состав углеводов и их биологическая роль в растении. Классификация углеводов на моносахариды, олигосахариды, полисахариды. Строение и значение углеводов. Химический состав углеводов и их биологическая роль в растении. Классификация углеводов на моносахариды, олигосахариды, полисахариды. Строение и биологическая роль нуклеиновых кислот. Мононуклеотиды – строительные блоки нуклеиновых кислот. Понятие брожения и дыхания. Анаэробный распад углеводов. Гликолиз. Обмен липидов. Синтез и распад глицерина. Окисление жирных кислот. Энергетический эффект окисления жиров. Образование АТФ. Биосинтез жирных кислот. Метаболизм белков и нуклеиновых кислот. Состав белоксинтезирующей системы: рибосомы, ДНК, информационная и транспортная РНК, аминокислоты, АТФ и факторы, обеспечивающие протекание отдельных стадий биосинтеза белка. Значение ДНК в биосинтезе белка. Генетический код и его свойства. Понятие транскрипции и трансляции. Основные этапы биосинтеза белка: инициация, элонгация, терминация. Регуляция биосинтеза белка. Индукция субстратом и репрессия продуктом. Схема Жакоба и Моно. Расщепление белков протеолитическими ферментами. Пути расщепления аминокислот: дезаминирование, трансаминирование, декарбоксилирование. Синтез аминокислот. Биосинтез пуриновых и пиримидиновых нуклеотидов. Матричный механизм синтеза нуклеиновых кислот. Расщепление аминокислот в тканях растений. Конечные продукты распада пуриновых и пиримидиновых нуклеотидов.

4. Форма промежуточной аттестации – курсовая работа, экзамен

5. Разработчики программы: профессор А.Л. Лукин

Б1.Б.15.02 Биохимия молока и мяса

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины – изучить химический состав сырья и производимых из него продуктов; физико-химические и биохимические процессы в производстве продуктов из молока и мяса и современные схемы анализа продуктов и сырья. Правильно применять основные методы анализа пищевого сырья для исследования конкретных пищевых объектов; применять теоретические знания и практические навыки для самостоятельного решения конкретных производственных задач.

Задачи дисциплины – рассмотреть современные представления о химическом составе, строении, свойствах и механизмах превращения различных биохимических веществ мясного и молочного сырья при хранении и переработке; осветить вопросы рациональной утилизации вторичных ресурсов; изложить биологические основы рационального питания.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ОПК-6	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки	<p>знать основные биохимические показатели качества сельскохозяйственной продукции</p> <p>уметь оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности определять способ хранения и переработки сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей</p>
ПК-4	готовностью реализовывать технологии производства	знать химический состав, строение, свойства и механизмы превращения различных биохимических веществ

	продукции растениеводства и животноводства	растительного, мясного и молочного сырья при хранении и переработке уметь реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства иметь навыки и /или опыт деятельности в организации процессов производства продукции растениеводства и животноводства
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	знать механизмы превращения различных биохимических веществ, растительного, мясного и молочного сырья при хранении уметь реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства иметь навыки и /или опыт деятельности организации процессов технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

3. Краткое содержание дисциплины

1. Образование молока. Химический состав и пищевая ценность основных компонентов молока. Химические, физические и бактерицидные свойства молока.
2. Биохимические и физико-химические процессы при обработке молока, сливок и мороженого.
3. Биохимические процессы при выработке кисломолочных продуктов
4. Физико-химические процессы при производстве масла. Биохимические изменения в масле при хранении
5. Биохимические и физико-химические процессы при производстве сыра
6. Биохимические и физико-химические процессы при выработке молочных консервов, молочно-белковых концентратов и молочного сахара.
7. Биохимические изменения молочных продуктов при хранении
8. Биохимические функции, строение и состав мышечной ткани
9. Биохимия созревания мяса
10. Биохимические изменения в мясе при хранении

4. Форма промежуточной аттестации – курсовая работа, зачет

5. Разработчики программы: доцент М.Г. Сысоева М.Г., доцент Е.Ю. Ухина

Б1.Б.16 Генетика и разведение сельскохозяйственных животных

1. Цель и задачи дисциплины

Основная цель дисциплины – дать представление обучающимся о материальной основе наследственности и закономерностях ее реализации в ряду поколений.

Задачи дисциплины:

- ознакомить обучающихся с основными типами и механизмами изменчивости, ее причинами и значением в эволюции видов в процессе их одомашнивания;
- овладеть приемами и методами управления онтогенезом, теорией и практикой отбора и подбора, иметь представление об основных направлениях прогресса селекционного процесса;
- сформировать представления об основных генетических методах в селекции;
- выработать у обучающихся практические навыки и умения при оценке характера наследования признаков на примере модельных объектов генетического анализа.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ОПК-4	готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам	знать теоретические основы закономерности наследственности и изменчивости, применительно к запросам прикладной генетики и разведения с.-х. животных; материальные основы наследственности (структуру генов, хромосом и генома, их изменения под влиянием различных факторов); методы генетического анализа (гибридологический генеалогический, цитогенетический иммуногенетический, популяционный, биометрический) уметь использовать приобретенные знания, уметь решать задачи по генетике иметь навыки и (или) опыт деятельности содержания и разведения объектов генетического анализа
ОПК-7	способностью характеризовать сорта	знать применение комплекса генетических методов в условиях управления наследственностью и изменчивостью

	растений и породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике	для совершенствования существующих и создания новых пород животных; основные закономерности эволюции видов животных в процессе их одомашнивания уметь рассчитывать структуру популяций; производить учет всех видов продуктивности с.-х. животных; научно-обоснованно применять новые методы разведения с.-х. животных иметь навыки и (или) опыт деятельности отбора и подбора, представление об основных направлениях прогресса селекционного процесса, представления об основных генетических методах в селекции, практические навыки и умения при оценке характера наследования признаков на примере модельных объектов генетического анализа
--	---	--

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Предмет и задачи генетики. Основные этапы развития. Методы генетических исследований. Материальные основы наследственности. Виды наследственности и изменчивости.

1.1. Введение. Предмет генетики. Методы генетических исследований. Основные этапы развития генетики и роль отечественных ученых в её развитии. Современное состояние и проблемы генетики в связи с актуальными проблемами человечества. Достижения современной генетики и пути её дальнейшего развития.

1.2 Сущность явлений наследственности и изменчивости. Понятие о наследовании и наследуемости. Основные виды наследственности: ядерная и цитоплазматическая. Виды наследственной изменчивости: онтогенетическая, модификационная, комбинативная и мутационная. Виды изменчивости и наследуемости признаков. Значение наследственной изменчивости для практики животноводства.

Раздел 2. Молекулярные основы наследственности

2.1. Нуклеиновые кислоты (ДНК, РНК) – материальные носители наследственной информации. Правило Чаргаффа, его значение для синтеза нуклеиновых кислот. Строение и синтез ДНК и РНК. Репликация ДНК. Реализация наследственной информации в системе ДНК-РНК - белок. Генетический код и его свойства.

2.2. Строение и функции гена. Ген - элементарная единица наследственности. Свойства гена. Тонкая структура гена. Структурные гены и гены регуляции. Простые и сложные гены. Обмен генетическим материалом у прокариот и простейших.

Раздел 3. Закономерности наследования признаков при половом размножении

3.1. Закон Менделя. Моногибридное и полигибридное скрещивание, генетическая символика, изучение наследования признаков в поколениях. Виды доминирования. Аллельность, понятие о множественном аллелизме. Значение работ Менделя для дальнейшего развития генетики. Наследование признаков при взаимодействии неаллельных генов (комплементарность, гипостаз, полимерия, криптомерия). Гены-модификаторы.

Раздел 4. Хромосомная теория наследственности. Генетика пола

4.1 Сцепление генов и сцепленное наследование признаков. Групповые сцепления. Характер расщепления при независимом и сцепленном наследовании. Кроссинговер как причина неполного сцепления генов и его биологическое значение. Хромосомная теория наследственности Т.Г. Моргана, закон линейного расположения генов в хромосоме. Генетическое картирование и карта хромосом. Значение закона Т.Г. Моргана для практики животноводства.

4.2. Пол и его роль в воспроизводстве потомства. Типы хромосомного определения пола, гомогаметный и гетерогаметный пол. Фримартизм, гермафродизм, гинандроморфизм их теоретическое и практическое значение. Проблема регуляции соотношения полов и возможность получения животных одного пола. Экспериментальное предопределение пола у птиц, рыб и других животных.

4.3. Наследование признаков, сцепленных с полом. Признаки, ограниченные полом и зависимые от пола. Использование сцепленного с полом наследования в птицеводстве и шелководстве. Генетические болезни, наследуемые сцеплено с полом.

Раздел 5. Генетика популяций

5.1. Понятие, определение, свойства популяций. Методы изучения популяций. Закономерности генетической структуры популяции.

5.2. Понятие чистой линии. Закон Харди-Вайнберга, генное равновесие и методы его определения. Практическое использование формулы Харди-Вайнберга в селекционно-генетической практике.

5.3. Значение скрещивания для структуры популяции. Значение отбора в динамике популяций. Влияние среды на эффективность отбора. Эффективность отбора в популяциях и чистых линиях.

5.4. Мутационный процесс и накопление мутаций в популяции. Возникновение новых популяций как следствие географической, сезонной и репродуктивной изоляции.

Раздел 6. Генетика иммунитета, аномалий и болезней

6.1. Генетическая обусловленность иммунной системы. Понятие антиген и их источники. Реакция иммунной системы на антиген и образование антител. Генетическая обусловленность специфичности реакции антиген-антител. Генетическая обусловленность естественной резистентности.

6.2. Перспектива селекции на повышение резистентности и устойчивости через отцов и матерей.

6.3. Классификация болезней и аномалий на основе различных генетических факторов.

Раздел 7. Основы разведения сельскохозяйственных животных

7.1. Курс разведения сельскохозяйственных, его биологические и технологические предпосылки.

Проблема происхождения и эволюции основных видов домашних животных. Одомашнивание как процесс целенаправленной и рациональной деятельности человека. Дикие предки и сородичи сельскохозяйственных животных. Время, место и последовательность приручения и одомашнивания животных. Понятие «дикое», «прирученное», «домашнее» животное. Проблема одомашнивания новых видов животных.

7.2. Понятие о конституции, экстерьере с.-х. животных. Методы оценки экстерьера животных.

7.3. Сущность онтогенеза. Основные закономерности роста и развития. Факторы, влияющие на рост и развитие: наследственность, условия внешней среды, физиологическое состояние родителей. Закономерности онтогенеза, установленные Н.П.Червинским и А.А. Малигоновым. Управление онтогенезом в эмбриональный период (генная инженерия, биотехнология). Методы направленного выращивания молодняка в постэмбриональный период.

7.4. Теоретические основы отбора и подбора. Формы отбора. Признаки и показатели отбора. Оценка и отбор животных по технологическим признакам. Племенной подбор (формы и методы подбора).

7.5. Понятие о породе. Структура и классификация породы.

7.6. Основные виды продуктивности. Факторы, влияющие на продуктивность животных, наследственность, условия кормления и содержания, состояние здоровья, воспроизводительная способность и материнские качества. Наследование продуктивности. Принципы оценки животных по продуктивности.

7.7. Понятие о методах разведения. Методы чистопородного разведения. Скрещивание и гибридизация

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

5. Разработчик программы: доцент О.В. Ларина

Б1.Б.17 Экономика АПК

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – формирование у обучающихся адекватного представления о механизме действия экономических законов в сфере переработки сельскохозяйственной продукции и выработка навыков решения экономических задач прикладного характера.

Задачи дисциплины – дать обучающимся представление об экономике отрасли как о системном объекте; об экономических процессах в перерабатывающих отраслях; о методике расчета экономических показателей и оценки состояния экономики перерабатывающих предприятий; о методике оценки экономической эффективности мероприятий, в осуществлении которых участвует конкретный специалист.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	знать категориально-понятийный аппарат экономической науки: экономические законы и категории; основные источники получения информации, необходимые для изучения дисциплины уметь четко формулировать основные понятия и термины; анализировать полученную информацию; отбирать достоверные научные материалы; применять экономические знания в процессе решения задач профессиональной деятельности иметь навыки и/или опыт деятельности сбора и обработки информации, анализа и синтеза эмпирических результатов и теоретических положений, постановки цели и выбора путей ее достижения в процессе решения задач профессиональной деятельности
ПК-17	способностью к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга	знать технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания животного происхождения методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения. уметь рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства биотехнологической

		<p>продукции для пищевой промышленности; применять методики расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности при выборе оптимальных технологических и организационных решений;</p> <p>Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях.</p> <p>Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности организации маркетинговых коммуникаций</p>
--	--	--

3. Краткое содержание дисциплины

Введение в экономику. Понятие отрасли. Специфика экономики в сфере переработки. Внешняя и внутренняя среда предприятия. Экономические ресурсы отрасли (на примере производства и переработки сельскохозяйственной продукции). Издержки производства и реализации продукции. Формирование доходов товаропроизводителей и рентабельность производства. Инвестиции и экономический рост.

4. Форма промежуточной аттестации – экзамен

5. Разработчик программы: доцент Е.А. Козлобаева

Б1.Б.18 Микробиология

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – формирование теоретических знаний и навыков по микробиологии, необходимых для решения практических задач при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции и обеспечения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

Задачи дисциплины – изучение морфологии, генетики, размножения и метаболизма микроорганизмов, трансформации различных соединений микроорганизмами, свойств основных групп микроорганизмов, имеющих важное практическое значение, методов их селекции и культивирования, микробиологических и биохимических процессов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ОПК-5	способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	<p>знать основные понятия, определения, термины, используемые в современной микробиологии;</p> <p>морфологию, культуральные и ферментативные свойства практически значимых групп микроорганизмов;</p> <p>микрофлору почвы, воды, воздуха, эпифитную микрофлору растений;</p> <p>микробиологические и биохимические процессы при приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции;</p> <p>современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции</p> <p>уметь проводить микроскопические исследования проб сырья, кормов и сельскохозяйственной продукции, выполнять простые и сложные методы окраски микропрепаратов;</p> <p>готовить и стерилизовать искусственные питательные среды и посуду, выделять чистые культуры бактерий;</p> <p>осуществлять посевы проб на питательные среды;</p> <p>использовать полезные свойства микроорганизмов при переработке сельскохозяйственного сырья</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности использования существующих технологий в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции с использованием высокоактивных штаммов микроорганизмов</p>

ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	<p>знать основные свойства микроорганизмов, способы и условия их культивирования; методы выделения микроорганизмов и их идентификации; способы снижения обсемененности с/х сырья; полезные виды микроорганизмов, применяемые в перерабатывающей промышленности, их морфологические, физиологические свойства</p> <p>уметь проводить микробиологический анализ сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки и интерпретировать результаты микробиологических исследований; пользоваться микробиологическими методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; проводить лабораторные микробиологические исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности работы с живыми культурами микроорганизмов, микробиологического анализа качественного и количественного состава микрофлоры сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>
------	--	--

3. Краткое содержание дисциплины

Предмет и задачи микробиологии. Исторический очерк развития микробиологии. Значение микроорганизмов в биосфере и человеческой деятельности. Прокариоты и эукариоты. Морфология и строение микроорганизмов. Строение бактериальной клетки. Спорообразование бактерий, методы выявления спор, жгутиков, капсул, включений. Общие сведения о грибах (строение, рост и размножение, классификация). Вирусы и фаги. Физиология и биохимия микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов, их классификация. Метаболизм бактерий: анаболизм и катаболизм. Типы питания микроорганизмов. Рост и размножение микроорганизмов. Способы культивирования микроорганизмов. Питательные среды для культивирования микроорганизмов. Генетика микроорганизмов. Наследственность и изменчивость микроорганизмов. Понятие о геноме, генотипе и фенотипе. Внехромосомные генетические детерминанты (плазмиды, эписомы), Фенотипическое проявление изменчивости. Генотипическая изменчивость. Рекомбинационная изменчивость у бактерий: трансформация, трансдукция, конъюгация. Направленная изменчивость микроорганизмов. Принципы геной инженерии. Генетические модифицированные организмы. Достижения биотехнологии на современном этапе. Экология микроорганизмов. Микрофлора почвы. Роль микрофлоры в почвообразовательных процессах. Микрофлора воды. Микрофлора воздуха. Понятие о "нормальной" микрофлоре организма и ее защитная функция. Пробиотики пребиотики. симбиотики. Микрофлора кормов. Эпифитная микрофлора. Основы консервирования зеленой растительной массы (силоса, сенажа, сена). Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Участие микробов в круговороте азота. Биологическая фиксация азота свободноживущими и симбиотическими микробами с растениями. Превращения органического азота: аммонификация, нитрификация, денитрификация. Бактериальные землеудобрительные препараты, Роль микробов в круговороте углерода. Аэробное и анаэробное расщепление клетчатки. Спиртовое, молочно-, пропионово- и маслянокислое, ацетонобутиловое брожения и уксуснокислое окисление. Роль микробов в превращении соединений углерода, фосфора, серы, железа. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы. Влияние физических факторов. Понятие о стерилизации и асептике. Методы стерилизации. Действие химических веществ на микроорганизмы. Понятие о дезинфекции и антисептике. Действие биологических факторов на микроорганизмы. Антибиотики. Продукты антибиотиков. Микрофлора сельскохозяйственного сырья, кормов и сельскохозяйственной продукции, и методы ее изучения. Микробиологические и биохимические процессы при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет

5. Разработчик программы: профессор Г.Г. Соколенко

Б1.Б.19 Генетика с основами селекции и семеноводства

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование научного мировоззрения о передаче генетической информации в живых системах, познание закономерностей наследственности и изменчивости растительных организмов, освоение методических основ селекции для решения вопросов практического семеноводства и использования этих знаний в работе при производстве и переработке растениеводческой продукции, ее сертификации, определении качества растениеводческой продукции.

Задачами дисциплины является изучение:

- генетических основ селекции растений;
- основных методов создания сортов и гибридов сельскохозяйственных культур;
- основ семеноводства.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ОПК-3	готовностью к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур	<p>знать принципы передачи наследственных признаков от родительских организмов к их потомкам; законы генетики и теоретические основы селекции полевых культур;</p> <p>уметь целенаправленно управлять появлением мутаций, предсказывать результаты скрещивания, правильно проводить отбор гибридов;</p> <p>иметь навыки / или опыт деятельности по созданию новых и улучшению уже существующих сортов растений; применения массового и индивидуального отбора особей с желаемыми свойствами;</p> <p>планирование экспериментов по испытанию растений на отличимость, однородность и стабильность, на хозяйственную полезность в соответствии с поступившим заданием на выполнение данных видов работ</p> <p>проведение экспериментального этапа испытаний растений на отличимость, однородность и стабильность в соответствии с установленными методиками проведения испытаний</p> <p>описание сорта с заключением о его отличимости от общеизвестных сортов, однородности и стабильности на основе проведенных испытаний</p>
ОПК-7	способностью характеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике	<p>знать современные достижения генетики растений; методики проведения испытаний на отличимость, однородность и стабильность.</p> <p>техника закладки мелкоделяночных полевых опытов в соответствие с методиками государственного испытания сельскохозяйственных культур</p> <p>перечень учетов и наблюдений в опытах для каждой культуры в соответствие с методиками государственного испытания сельскохозяйственных культур.</p> <p>методы оценки распространенности и степени поражения культур болезнями и вредителями в опытах по сортоиспытанию</p> <p>правила приемки сортоопытов в государственном сортоиспытании.</p> <p>рекомендованные формы документации по сортоиспытанию</p> <p>форма и структура отчета о результатах сортоиспытания</p> <p>перечень родов и видов растений, по которым хозяйственная полезность устанавливается на основании государственных испытаний</p> <p>перечень родов и видов растений, по которым хозяйственная полезность сорта устанавливается на основании экспертной оценки</p> <p>уметь находить пути решения по совершенствованию существующих и разработке новых методов генетических исследований; пользоваться методами анализа полученных данных и использовать их в сельскохозяйственной практике;</p> <p>Определять агротехнику возделывания культур в рамках проведения предрегистрационного и государственного сортоиспытания с учетом особенностей зональных технологий возделываний</p> <p>Организовывать закладку мелкоделяночных опытов по проведению конкурсных испытаний сортов в соответствие с действующими методиками государственного испытания сельскохозяйственных культур</p> <p>Производить учеты, включая учет урожая и наблюдения в опытах с целью оценки хозяйственной полезности сортов</p>

		<p>Производить иммунологическую оценку сортов с использованием методов определения распространенности и степени поражения культур болезнями и вредителями, рекомендуемых в опытах по сортоиспытанию.</p> <p>Отбирать пробы растений для лабораторного анализа.</p> <p>Оформлять опыты по сортоиспытанию и поля севооборотов</p> <p>Вести первичную сортоиспытательную документацию</p> <p>Обрабатывать результаты опытов по государственному испытанию сортов на хозяйственную полезность с использованием статистических методов</p> <p>иметь навыки / или опыт деятельности оценки достоинств, недостатков и путей совершенствования современных методов исследований в области генетики и селекции растений; статистической обработки результатов расщепления гибридов для оценки характера наследования признаков.</p>
ПК-1	<p>готовностью определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур</p>	<p>знать основные параметры новых методов исследования в области генетики и их разрешающие возможности; сроки, способы и нормы высева (посадки) сельскохозяйственных культур.</p> <p>требования к качеству посевного (посадочного) материала сельскохозяйственных культур</p> <p>уметь оценивать состояние агрофитоценозов; устанавливать соответствие агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур (сортов сельскохозяйственных культур) при их размещении на территории землепользования.</p> <p>иметь навыки / или опыт деятельности корректировки технологий возделывания сельскохозяйственных культур, в зависимости от погодных условий;</p>
ПК-3	<p>способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве</p>	<p>знать морфологические признаки и биологические особенности культурных растений, характеристики современных сортов сельскохозяйственных культур для эффективного использования в сельском хозяйстве, в том числе для проведения сортоиспытания;</p> <p>регламент принятия решения по заявке на выдачу патента на селекционное достижение.</p> <p>порядок проведения предрегистрационных испытаний сельскохозяйственных растений.</p> <p>порядок ведения Государственного реестра селекционных достижений, допущенных к использованию</p> <p>форма и структура описания сортов, впервые включаемых в Государственный реестр селекционных достижений, допущенных к использованию</p> <p>уметь распознавать сорта растений и породы животных; определять схему и глубину посева (посадки) сельскохозяйственных культур для различных агроландшафтных условий.</p> <p>определять качество посевного материала с использованием стандартных методов.</p> <p>рассчитывать норму высева семян на единицу площади с учетом их посевной годности.</p> <p>составлять заявки на приобретение семенного и посадочного материала, удобрений и пестицидов исходя из общей потребности в их количестве.</p> <p>пользоваться специальными программами и базами данных при разработке технологий возделывания сельскохозяйственных культур</p> <p>иметь навыки / или опыт деятельности в оценке особенностей растений для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве;</p> <p>обоснование выбора сортов сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия.</p>

3. Краткое содержание дисциплины

1. Хромосомная теория наследственности

2. Нехромосомная наследственность. Особенности цитоплазматического наследования, его отличия от ядерного. Использование ЦМС для получения гибридных семян. Изменчивость

Типы изменчивости. Модификационная (паратипическая) изменчивость. Формирование признаков как результатов взаимодействия генотипа и факторов среды. Норма реакции генотипа. Онтогенетическая адаптация. Наследственная изменчивость, ее типы. Комбинативная изменчивость, механизмы ее возникновения, роль в эволюции и селекции.

Мутационная изменчивость. Мутации как исходный материал эволюции. Спонтанный мутагенез. Влияние генотипа и физиологического состояния на спонтанную мутабельность.

3. Гетероплоидия. Роль полиплоидии в эволюции, селекции и семеноводстве. Роль амфидиплоидии в восстановлении плодovitости отдаленных гибридов. Получение и использование ржано-пшеничных гибридов Triticale. Использование гаплоидии в генетике и селекции.

4. Отдаленная гибридизация

Межвидовые и межродовые гибриды. Бесплодие отдаленных гибридов, его причины и способы преодоления. Эмбриокультура. Гибридизация соматических клеток разных видов и родов растений.

5. Инбридинг и гетерозис. Явление гетерозиса в селекции и семеноводстве. Теории гетерозиса: доминирование, сверхдоминирование, генетического баланса, компенсационных факторов. Практическое использование гетерозиса у различных сельскохозяйственных растений. Использование цитоплазматической мужской стерильности, несовместимости, полиплоидии для получения гетерозисных гибридов. Перспективы закрепления гетерозиса путем создания генетически нерасщепляющихся систем.

Селективное оплодотворение. Последствия инбридинга у перекрестноопыляющихся культур. Инбредный минимум. Характеристика инбредных линий и их практическое использование.

6. Система семеноводства. Теоретические основы семеноводства. Государственный реестр селекционных достижений.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет

5. Разработчики программы: доцент Т.И. Крюкова

Б1.Б.20 Технология хранения и переработки технических культур

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – дать обучающимся основные представления в области хранения и переработке технических культур; изучение факторов, формирующих качество продукции, ознакомление с режимами, способами переработки и хранения технических культур.

Задачей дисциплины является формирование теоретических знаний и практических навыков по хранению и переработке технических культур.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенции		Планируемые результаты обучения
код	название	
ОПК-3	готовностью к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур	знать физиологическое состояние, адаптационного потенциала, в области технологии хранения и переработки технических культур уметь научно обосновывать проведение технологических процессов и подбирать оптимальные режимы, хранения и переработки технических культур иметь навыки / или опыт деятельности определения факторов регулирования роста и развития, влияющих на качество, повышения сохранности, и улучшение технологических свойств технических культур
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	знать требования к качеству убранный сельскохозяйственной продукции и способы ее доработки до кондиционного состояния уметь определять сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества. определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества. иметь навыки / или опыт деятельности разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной

		продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая.
ПК-6	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	знать режимы и способы хранения, а также правила приемки и хранения плодов и овощей технических культур уметь рационально организовать хранение и реализацию продукции растениеводства иметь навыки / или опыт деятельности контроля параметров технологических процессов хранения и переработки плодов и овощей технических культур

3. Краткое содержание дисциплины

Тема 1. Технология хранения и переработки корнеплодов сахарной свеклы

Тема 2. Хранение и первичная обработка бобовых культур

Тема 3. Хранение и послеуборочная обработка табачного сырья.

Тема 4. Технология хранения и переработки масличных культур.

Тема 5. Технология производства комбикормов.

Тема 6 Первичная обработка и хранение хмеля

4. Форма промежуточной аттестации – зачет

5. Разработчик программы: доцент Д.С. Щедрин

Б1.Б.21 Растениеводство

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование теоретических знаний и практических навыков по теоретическим основам растениеводства и технологиям возделывания полевых культур.

Задачей дисциплины является изучение:

- теоретических основ растениеводства;
- морфологии и биологии полевых культур;

технологии возделывания полевых культур в различных агроландшафтных и экологических условиях

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ОПК-3	готовностью к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур	знать: виды сельскохозяйственных культур, методы определения фаз роста и развития, физиологического состояния сельскохозяйственных культур; действие и взаимодействия факторов окружающей среды на рост и развитие сельскохозяйственных растений; отличительные особенности уровней урожайности требований сельскохозяйственных культур к условиям произрастания; динамика потребления элементов питания растениями в течение их роста и развития; требования сельскохозяйственных культур к свойствам почвы, регулируемым приемами обработки; влияние природных и хозяйственных факторов на распространение сорняков, болезней и вредителей; требования к карантинной фитосанитарной безопасности в соответствии с законодательством Российской Федерации в области фитосанитарной безопасности; природоохранные требования при производстве продукции растениеводства уметь: распознавать виды сельскохозяйственных культур, определять фазы роста и развития растений, диагностировать их физиологическое состояние; на научной основе программировать уровни потенциальных и действительно возможных урожаев; устанавливать соответствие агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур (сортов сельскохозяйственных культур) при их размещении на территории землепользования; пользоваться материалами почвенных и агрохимических исследований, прогнозами развития вредителей и болезней, справочными материалами для разработки элементов системы

		<p>земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственных культур;</p> <p>соблюдать требования природоохранного законодательства Российской Федерации при производстве продукции растениеводства</p> <p>иметь навыки / или опыт деятельности контроля за ростом и развитием растений;</p> <p>обоснование выбора сортов с/х культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия</p>
ПК-11	<p>готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия</p>	<p>знать:</p> <p>научно-обоснованные принципы чередования культур в севооборотах;</p> <p>типы и виды севооборотов;</p> <p>типы и приемы обработки почвы, специальные приемы обработки при борьбе с сорной растительностью;</p> <p>форма и принципы составления переходных и ротационных таблиц;</p> <p>площадь питания сельскохозяйственных культур;</p> <p>приёмы, способы и сроки внесения удобрений;</p> <p>перечень карантинных объектов (вредителей растений, возбудителей болезней растений и растений-сорняков);</p> <p>законодательные основы деятельности по карантину растений, технологии ликвидации карантинных объектов;</p> <p>требования к карантинной фитосанитарной безопасности в соответствии с законодательством Российской Федерации в области фитосанитарной безопасности;</p> <p>энтомофаги и акарифаги вредителей различных групп сельскохозяйственных культур и способы их использования;</p> <p>микробиологические и биологические препараты для защиты растений и регламент их применения;</p> <p>влияние агротехнических мероприятий на распространение вредителей, болезней и сорняков;</p> <p>технологии возделывания основных групп с/х культур на базе техники нового поколения, повышения их адаптивности, экологически и экономически оправданной интенсификации.</p> <p>методики расчета норм и доз внесения органических и минеральных удобрений</p> <p>Зональные технологии возделывания сельскохозяйственных культур.</p> <p>Техника закладки мелкоделяночных полевых опытов в соответствие с методиками государственного испытания сельскохозяйственных культур</p> <p>Перечень учетов и наблюдений в опытах для каждой культуры в соответствие с методиками государственного испытания сельскохозяйственных культур.</p> <p>Методы отбора растительных проб</p> <p>Алгоритм дисперсионного анализа.</p> <p>уметь:</p> <p>составлять схемы севооборотов с соблюдением научно-обоснованных принципов чередования культур</p> <p>составлять планы введения севооборотов и ротационные таблицы;</p> <p>рассчитывать дозы удобрений (в действующем веществе и физической массе) под планируемую урожайность сельскохозяйственных культур с использованием общепринятых методов;</p> <p>выбирать оптимальные виды удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом биологических особенностей культур и почвенно-климатических условий;</p> <p>составлять план распределения удобрений в севообороте с соблюдением научно-обоснованных принципов системы применения удобрений и требований экологической безопасности;</p> <p>выбирать оптимальные виды, нормы и сроки использования химических и биологических средств защиты растений для эффективной борьбы с сорной растительностью, вредителями и болезнями;</p>

		<p>вести учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, книгу истории полей, в том числе в электронном виде;</p> <p>разрабатывать технологические схемы возделывания распространенных в регионе сельскохозяйственных культур с учетом ресурсосбережения и экологической безопасности, агрономической и экономической эффективности;</p> <p>рассчитывать нормы удобрений на запланированную урожайность с учетом повышения плодородия почвы в звене севооборота и улучшения качества с/х продукции</p> <p>Определять агротехнику возделывания культур в рамках проведения предрегистрационного и государственного сортоиспытания с учетом особенностей зональных технологий возделываний</p> <p>Организовывать закладку мелкоделяночных опытов по проведению конкурсных испытаний сортов в соответствии с действующими методиками государственного испытания сельскохозяйственных культур</p> <p>Производить учеты, включая учет урожая и наблюдения в опытах с целью оценки хозяйственной полезности сортов</p> <p>Отбирать пробы растений для лабораторного анализа.</p> <p>иметь навыки / или опыт деятельности сбор информации, необходимой для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания с/х культур;</p> <p>организация системы севооборотов, их размещения по территории землепользования и проведения нарезки полей с учетом агроландшафтной характеристики территории для эффективного использования земельных ресурсов;</p> <p>разработка рациональных систем обработки почвы в севооборотах с учетом почвенно-климатических условий и рельефа территории для создания оптимальных условий для роста и развития с/х культур и сохранения плодородия почвы;</p> <p>разработка экологически обоснованной системы применения удобрений с учетом свойств почвы и биологических особенностей растений для обеспечения с/х культур элементами питания, необходимыми для формирования запланированного урожая, сохранения (повышения) плодородия почвы;</p> <p>разработка экологически обоснованной интегрированной системы защиты растений с учетом прогноза развития вредных объектов и фактического фитосанитарного состояния посевов для предотвращения потерь урожая от болезней, вредителей и сорняков;</p> <p>разработка агротехнических мероприятий по улучшению фитосанитарного состояния посевов;</p> <p>реализации современных ресурсосберегающих технологий производства экологически безопасной растениеводческой продукции</p> <p>планирование экспериментов по испытанию растений на отличимость, однородность и стабильность, на хозяйственную полезность в соответствии с поступившим заданием на выполнение данных видов работ</p> <p>проведение экспериментального этапа испытаний растений на отличимость, однородность и стабильность в соответствии с установленными методиками проведения испытаний</p> <p>описание сорта с заключением о его отличимости от общеизвестных сортов, однородности и стабильности на основе проведенных испытаний</p>
ПК-13	готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	<p>знать:</p> <p>- сроки, способы и нормы высева (посадки) с/х культур;</p> <p>глубина посева (посадки) с/х культур в зависимости от почвенно-климатических условий;</p> <p>методика расчета норм высева семян;</p> <p>способы и порядок уборки сельскохозяйственных культур;</p> <p>требования охраны труда в сельском хозяйстве;</p> <p>морфологические и биологические особенности основных комовых</p>

		<p>культур, закономерности их роста и развития, питательную ценность, принципы рационального использования травостоев многолетних трав;</p> <p>системы и способы улучшения природных кормовых угодий</p> <p>уметь:</p> <p>определять схему и глубину посева (посадки) с/х культур для различных агроландшафтных условий;</p> <p>рассчитывать норму высева семян на единицу площади с учетом их посевной годности;</p> <p>определять объемы работ по технологическим операциям, количество работников и нормосмен при разработке технологических карт;</p> <p>составлять заявки на приобретение семенного и посадочного материала, удобрений и пестицидов исходя из общей потребности в их количестве;</p> <p>пользоваться специальными программами и базами данных при разработке технологий возделывания с/х культур;</p> <p>разрабатывать технологические схемы возделывания кормовых культур;</p> <p>разрабатывать технологии производства и хранения кормов</p> <p>иметь навыки / или опыт деятельности - разработка технологии посева (посадки) сельскохозяйственных культур с учетом их биологических особенностей и почвенно-климатических условий;</p> <p>подготовка технологических карт возделывания сельскохозяйственных культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов;</p> <p>определение общей потребности в семенном и посадочном материале, удобрениях и пестицидах;</p> <p>общий контроль реализации технологического процесса производства продукции растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделывания с/х культур.</p> <p>оценки качества работ по заготовке и хранении разных видов кормов, применения биологических и химических консервантов для повышения качества кормов.</p>
--	--	---

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы растениеводства

Введение. Биологические и экологические основы растениеводства. Технологии в растениеводстве.

Раздел 2. Особенности морфологии, биологии, технологии возделывания, хранения и переработки зерновых культур

2.1. Зерновые культуры.

2.2. Зерновые бобовые культуры

Раздел 3. Особенности морфологии, биологии, технологии возделывания, хранения и переработки технических культур

3.1. Корнеклубнеплодные культуры.

3.3. Масличные и эфирномасличные культуры.

Раздел 4. Особенности морфологии, биологии, технологии возделывания, хранения и переработки кормовых культур

Раздел 5. Семеноведение. Программирование урожайности

5.1. Основы семеноведения и семенной контроль.

5.2. Программирование урожайности сельскохозяйственных культур.

4. Форма промежуточной аттестации – экзамен, курсовая работа

5. Разработчик программы: доцент Н.А. Макарова

Б1.Б.22 Производство продукции животноводства

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – дать обучающимся знания по технологии производства продукции животноводства, получаемой от разных видов сельскохозяйственных животных.

Задачи дисциплины – изучение биологических и хозяйственных особенностей сельскохозяйственных животных разных видов, их внутривидовых различий; закономерностей формирования у них продуктивности; зависимости уровня продуктивности и качества получаемой продукции от зоотехнических факторов; формирование умений и навыков по организации технологических процессов в животноводстве, обеспечивающих увеличение выхода, качества и соответствия продукции современным требованиям.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ОПК-4	готовностью распознавать основные виды и типы животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам	знать классификацию основных пород сельскохозяйственных животных, их хозяйственно-полезные, морфофизиологические и конституциональные особенности; - внутривидовые различия; закономерности формирования у них продуктивных качеств; уметь обосновать цели и методы разведения выбранных пород, типов, кроссов животных и птицы иметь навыки и /или опыт деятельности в методах оценки конституции, экстерьера, физиологического состояния животных разных видов, оценки их продуктивности и качества получаемой от них продукции
ПК-2	готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве	знать основные породы разных видов сельскохозяйственных животных их продуктивные и адаптационные характеристики уметь обосновать выбор породы, типа, кроссов животных и птицы как средства производства, с целью оптимизации технологии продуктов животноводства иметь навыки и /или опыт деятельности в правильности оценки адаптационных, селекционных и продуктивных качеств животных разных пород
ПК-4	готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	знать особенности технологии производства животноводческой продукции, получаемой от разных видов животных и птицы уметь проводить анализ и планировать производство продукции в различных отраслях животноводства иметь навыки и /или опыт деятельности в проведении необходимых технологических мероприятий для создания оптимальных условий кормления, содержания и воспроизводства животных и получения от них продукции, отвечающего требованиям безопасности
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов, овощей, продукции растениеводства и животноводства	знать основы технологии производства и хранения кормов уметь использовать в кормлении животных продукты переработки продукции животноводства, растениеводства и овощеводства; производить оценку качества продукции иметь навыки и /или опыт деятельности в проведении необходимых мероприятий для создания оптимальных условий получения продукции, соответствующей необходимым параметрам при ее хранении и переработке

3. Краткое содержание дисциплины

Общее животноводство. Введение. Особенности технологии производства продукции животноводства, как технологии воспроизводства. Состояние отрасли за рубежом, в России и Центрально-Черноземном регионе.

Закономерности роста и развития животных. Породы и породные типы, кроссы животных и птицы, как средство производства в технологии производства продуктов животноводства.

Основы нормированного кормления сельскохозяйственных животных и птицы; понятие о нормах кормления, питательности кормов, кормовых рационах, структуре рационов. Технология заготовки и хранения кормов. Использование в кормление животных отходов перерабатывающих производств.

Технология производства продукции скотоводства. Биологические особенности КРС, особенности формирования молочной и мясной продуктивности. Факторы, влияющие на продуктивность. Технология производства говядины в молочном и специализированном мясном скотоводстве. Технология производства молока. Поточно-цеховая система производства молока. Молочный и мясной региональный кластеры в регионе.

Технология производства свинины. Биологические особенности свиней, факторы, влияющие на формирование мясной продуктивности свиней и качества мяса-свинины. Технология производства свинины. Структура стада. Особенности кормления и содержания производственных групп свиней. Виды откорма; особенности мясного, беконного и откорма до жирных кондиций. Классификация кормов по степени влияния на качество мяса-свинины. Породы свиней.

Технология производства продукции птицеводства. Биологические особенности сельскохозяйственной птицы. Технология производства пищевых яиц на птицефабриках. Особенности содержания и кормления разных половозрастных групп птиц. Калибровка, сортировка и хранение яиц.

Технология производства мяса птицы. Особенности клеточного и напольного выращивания. Выращивание ремонтного молодняка. Особенности содержания родительского стада.

Технология производства продукции овцеводства. Биологические и продуктивные особенности овец и коз. Виды продуктивности. Особенности формирования шерстной, мясной и молочной продуктивностей. Технология производства мяса-баранины. Породы овец и коз, разводимые в ЦЧЗ.

Основы прудового рыбоводства. Виды искусственно выращиваемых рыб. Типы рыбоводных хозяйств. Требования к водоемным для разведения рыб. Кормление рыбы. Индустриальное рыбоводство.

Основы технологии производства продукции пчеловодства и коневодства. Характеристика продуктов пчеловодства. Биология пчелиной семьи. Технология производства продукции пчеловодства. Биологические особенности лошадей. Виды продуктивности. Особенности кобыльего молока и его использование.

Биологические основы хранения и переработки животноводческого сырья. Состав и свойства молока разных видов сельскохозяйственных животных. Требования, предъявляемые к получению молока и сохранению его свойств. Влияние зоотехнических факторов на химический состав и свойства молока. Бактерицидная фаза молока. Оценка пищевых и товарных качеств яиц. Показатели качества мяса и его хранение.

4. Форма промежуточной аттестации – курсовая работа, экзамен

5. Разработчик программы: доцент Г.В. Овсянникова

Б1.Б.23 Основы ветеринарии и биотехника размножения животных

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – дать обучающимся необходимый объем теоретических знаний и практических навыков в распознавании патологических процессов в организме больного животного, причин и условий возникновения инфекционных, инвазионных и незаразных болезней (включая болезни органов размножения), их сущности, этиологии, симптоматики, мер профилактики и борьбы с ними.

Задачи дисциплины – изучение причин возникновения, болезней, механизмы и закономерности их развития и исхода; освоение приемов обращения с животными и методов клинического и лабораторного исследования; изучение лекарственных веществ, их форм и путей введения в организм животного, а также принципов диагностики, лечения и профилактики незаразных, инфекционных, инвазионных болезней животных; изучение комплекса общих, организационно-хозяйственных, профилактических, ветеринарно-санитарных, противозооотических и лечебных мероприятий, направленных на сохранения здоровья животных, повышения качества продуктов животноводства и сырья животного происхождения, а также ветеринарно-санитарных требований, нормативов при организации технологических процессов в животноводстве. Изучение анатомии половых органов животных и физиологии размножения, а также основ и практических приемов при организации и проведении осеменения животных; знакомство с сущностью процесса оплодотворения, физиологией и патологией беременности, родов и послеродового периода у животных, а также с наиболее часто встречающимися болезнями молочной железы.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ОПК-4	готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам	знать основные общепатологические процессы, учение о болезни и ее причины; болезни органов дыхательной, пищеварительной, половой систем организма, основные антропозоонозные заболевания уметь с помощью специальной литературы и других источников информации самостоятельно распознавать наиболее часто встречающиеся заболевания животных (инфекционные, инвазионные, незаразные, включая болезни половых органов иметь навыки и /или опыт деятельности представлять приёмы обращения с животными и общие методы клинического исследования больного животного, технику введения лекарств и биопрепаратов разным видам животных
ОПК-8	готовностью диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать	знать роль предупредительных мероприятий для профилактики заразных заболеваний, общих для человека и животных уметь организовывать и иметь представление об общих профилактических и лечебных мероприятиях при острых состояниях у животных; проводить зооветеринарные санитарные мероприятия в хозяйстве, направленные на предупреждение болезней животных, на выпуск

	первую ветеринарную помощь	полноценных и безопасных в ветеринарном отношении продуктов животноводства иметь навыки и /или опыт деятельности: определять стадии полового цикла у самок разных видов животных
ПК-2	готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве	знать особенности морфологии и физиологии с.х. животных, оценивать состояние их организма с учетом эксплуатационных факторов уметь оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве иметь навыки и /или опыт деятельности определения состояния продуктивных животных, с учетом их физиологии;

3. Краткое содержание дисциплины

Введение в дисциплину. Организация ветеринарного дела в стране. Закон Российской Федерации «О ветеринарии» и ветеринарное законодательство. Патологическая физиология как наука. Понятие о патологических процессах и определение сущности болезни. Внешние и внутренние причины болезни. Иммунологическая реактивность организма и ее значение в патологии. Патологические процессы гипо- и гипербиотического характера. Виды иммунитета. Аллергическая реактивность организма. Атрофия, дистрофия, некроз, гипертрофия, регенерация, опухолевый рост тканей. Местные расстройства кровообращения. Воспаление. Патология тепловой регуляции. Понятие о клинической диагностике. Симптомы и синдромы болезней, понятие о диагнозе. Основные принципы и методы общего и специального исследования животных. Понятие о фармакологии. Лекарственные вещества. Действие лекарственных средств. Понятие о фармакологии. Противомикробные и противопаразитарные средства, антибиотики, сульфаниламиды. Пути введения лекарств в организм животных.

Понятие о хирургии. Асептика и антисептика. Раны и их классификация. Понятие об ушибах и растяжениях, переломах, вывихах. Гнойная инфекция и формы ее проявления: фурункул, карбункул, абсцесс, флегмона, сепсис. Понятие о заболеваниях органов дыхательной, пищеварительной, сердечно-сосудистой и выделительной систем и болезнях обмена веществ. Понятие об эпизоотологии. Важнейшие антропоозоозы. Сибирская язва, столбняк, бруцеллез, туберкулез, ящур, бешенство, стригущий лишай, лептоспироз. Ветеринарная гельминтология. Определение паразитологии и паразитизма. Понятие об инвазии.

Содержание ветеринарной гельминтологии и классификация гельминтов. Понятие о трематодозах, цестодозах и нематодозах. Предмет ветеринарного акушерства, гинекология и биотехника размножения животных. Строение, функции и физиология половых органов самок и самцов сельскохозяйственных животных. Сущность полового цикла. Оплодотворение. Физиология и патология беременности, родов и послеродового периода у самок с/х животных. Строение молочной железы, её видовые особенности. Способы осеменения животных.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет

5. Разработчик программы: доцент Г.П. Пигарева

Б1.Б.24 Менеджмент и маркетинг

Цель дисциплины. Сформировать у обучающихся представление о новом управленческом мышлении, навыки умения добиваться поставленных целей, используя труд, интеллект, мотивы поведения других людей. Кроме того, сформировать представление о том, как при помощи грамотного использования рыночных законов удовлетворить потребности покупателей путем предложения им конкурентоспособных товаров, добиться адаптации и развития производства, а также получить определенную сумму прибыли, гарантирующую выживаемость предприятию в условиях рыночной экономики.

Задачи дисциплины:

- изучение теории и практики менеджмента агропромышленным производством, включая стадии распределения, обмена и потребления сельхозпродукции и сырья (как конкретного вида материальных благ и услуг, исходя из интересов отдельно взятого работника, трудовых коллективов и всего общества).
- формирование искусства современного управления АПК на основе обучения эффективному решению хозяйственных, коммерческих и иных задач, умения использовать общие и специфические приемы управления на отраслевом и межотраслевом уровнях;
- овладение передовым опытом системного подхода к взаимодействию различных факторов системы управления АПК на региональном уровне;
- познание природно-экономических, социальных и иных особенностей управления сельским хозяйством и другими сферами АПК в современных условиях.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция	Планируемые результаты обучения
-------------	---------------------------------

код	название	
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	знать особенности и закономерности протекания коммуникации, вербальные и невербальные средства коммуникации уметь анализировать социально-психологические явления, возникающие в организации при работе с коллегами иметь навыки и /или опыт деятельности межличностной кооперации и создания атмосферы сотрудничества в профессиональной деятельности
ПК-17	способностью к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга	знать технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения уметь организовать производственные процессы на предприятии отрасли, проводить комплексный маркетинговый анализ иметь навыки и /или опыт деятельности проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях
ПК-18	готовностью управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	знать виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях уметь осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения иметь навыки и /или опыт деятельности проведения оценки исполнения обязанностей работника в системе управления персоналом
ПК-19	готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации	знать классификацию, виды и состав ресурсов на предприятии уметь планировать и прогнозировать изменения использования и формирования ресурсов организации иметь навыки и /или опыт деятельности работы с аналитическими и статистическими данными о деятельности предприятия и её ресурсном потенциале

3. Краткое содержание дисциплины

1. Сущность и содержание управления, предмет и методы познания науки “управление”
 2. Научные основы управления: цель, процесс, функции, принципы и закономерности
 3. Методы управления. Организационный и экономический механизм управления
 4. Принципы построения и функционирования структур управления
 5. Система управления персоналом
 6. Ведение в маркетинг
 7. Система маркетинговых исследований
 8. Сегментация рынка
 9. Товарная политика предприятия
 10. Инновационная политика предприятия
 11. Ценовая политика предприятия
 12. Формирование спроса и стимулирование сбыта
 13. Организация маркетинга на предприятии, контроль маркетинговой деятельности
 14. Маркетинг продукции промышленной переработки
- 4. Форма промежуточной аттестации** – экзамен.
5. Разработчик программы: доцент М.В. Загвозкин

Б1.Б.25 Правоведение

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – сформировать основы правовых знаний, способствующих осмыслению права как одного из важнейших социальных регуляторов общественных отношений.

Задачи дисциплины – ознакомить обучающихся с важнейшими принципами правового регулирования, определяющими содержание норм российского права; сформировать понимание сущности, характера и взаимодействия правовых явлений, умение видеть их взаимосвязь в целостной системе знаний и

значение для реализации права; сформировать понимание базовых правовых понятий, необходимых для дальнейшего восприятия правовых дисциплин; сформировать навыки работы с системой нормативно-правовых актов; выработать умение понимать и анализировать законы и другие нормативные акты.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	знать понятийный и категориальный аппарат права и законодательства, основные правовые теоретические конструкции, особенности основных отраслей и институтов права уметь работать с нормативно-правовым материалом, использовать и извлекать всю необходимую для решения проблемы информацию иметь навыки и/или опыт деятельности в области первичного анализа правовых документов и их применения в несложных ситуациях
ПК-18	готовностью управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	знать правовые основы управления персоналом, качеством труда и продукции в условиях развития рыночных отношений; порядок рассмотрения и разрешения индивидуальных и коллективных трудовых споров уметь планировать работу структурных подразделений организации в соответствии с современным уровнем требований; отслеживать изменения в нормативных правовых актах, регулирующих гражданские, административные и трудовые правоотношения иметь навыки и/или опыт деятельности анализа юридических вопросов, возникающих в сфере трудовых правоотношений, а также правовой оценки эффективности управленческих мероприятий

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел I. Основы экономической теории. Предмет, метод и функции экономической теории. Экономическая теория в системе наук. Экономические законы. Способ производства. Этапы развития производительных сил общества. Собственность и экономические интересы. Конечная и непосредственная цели общественного производства. Типы и модели экономических систем. Генезис товарного производства и обмена. Возникновение, развитие и сущность денег. Теория капитала и прибавочной стоимости. Конкуренция в рыночной экономике и формы прибавочной стоимости. **Раздел II. Микроэкономическая теория.** Процесс труда и процесс производства. Экономические блага и их классификация. Экономические ресурсы. Конкуренция. Рынок и цены. Инфраструктура рыночной экономики. Теория потребительского спроса и предложения. Теория потребительского поведения. Теория предельной полезности. Теория предпринимательства. Индивидуальный промышленный капитал. Оборот и кругооборот капитала. Отношения распределения в микроэкономике. Сущность заработной платы. Стоимость и цена рабочей силы. Система и источники социальной защиты. Трудовые отношения на фирме. Понятие экономических издержек. Основные микроэкономические показатели эффективности. Сущность и функции цены. Рынки факторов производства: труда, капитала, земли. Сущность монополий и их формы. **Раздел III. Макроэкономическая теория.** Воспроизводство на макроэкономическом уровне. Измерение результатов экономической деятельности. Основные макроэкономические показатели. Накопление, инвестиции и экономический рост. Экономический цикл и причины кризисов. Денежно-кредитная система. Финансы и фискальная политика. Макроэкономическая нестабильность. Инфляция и безработица. Проблемы потребления и уровня жизни в рыночной экономике. Государственное регулирование рыночной экономики. Диспаритет цен на сельскохозяйственную и промышленную продукцию и пути его преодоления. Основы продовольственной безопасности страны.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет

5. Разработчики программы: доцент Е.А. Мамистова

Б1.Б.26 Организация производства и предпринимательства в АПК

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – формирование представлений, теоретических знаний, практических умений и навыков по рациональному построению и ведению сельскохозяйственного производства, по организации предпринимательской деятельности сельскохозяйственных организаций разных организационно-правовых форм с учетом природно-климатических, социально-экономических и политических условий.

Задачи дисциплины – познание теоретических основ организации сельскохозяйственного производства и предпринимательства; приобретение практических навыков по рациональному построению и эффективному ведению процесса производства сельскохозяйственной продукции; организационно-экономическое обоснование севооборотов, структуры посевных площадей и сельскохозяйственных культур; совершенствование производственных связей и экономических взаимоотношений сельскохозяйственных и

перерабатывающих предприятий; определение уровня предпринимательского риска и принятие обоснованных предпринимательских решений; анализ деятельности предприятия и определение количественного влияния факторов на результаты производства.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенции		Планируемые результаты обучения
код	название	
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	<p>- знать: систему законодательства; Конституцию РФ, другие основные нормативно-правовые документы; механизмы применения основных нормативно-правовых актов.</p> <p>- уметь: оперативно находить нужную информацию в нормативно-правовых актах, рекомендательных документах, грамотно её использовать; с позиций правовых норм, анализировать конкретные ситуации, возникающие в повседневной практике; анализировать и оценивать законодательные инициативы; принимать адекватные решения при возникновении спорных ситуаций.</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: применения правовых знаний в текущей профессиональной деятельности.</p>
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	<p>- знать: технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения..</p> <p>-уметь: определять объемы работ по технологическим операциям, количество работников и нормосмен при разработке технологических карт, применять методики расчета технико- экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений.</p> <p>-иметь навыки и /или опыт деятельности: подготовки технологических карт производства продукции животноводства на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов, организации работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.</p>
ПК-16	способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях	<p>- знать: принципы построения организационных структур и распределения функций управления.</p> <p>- уметь: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: методов управления технологических процессов при производстве продукции, отвечающими требованиям стандартов и рынка.</p>
ПК-17	способностью к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга	<p>- знать: технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания животного происхождения., методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новых продуктов питания животного происхождения..</p> <p>- уметь: рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: расчета нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, подготовки предложений по повышению эффективности производства и</p>

		конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов на предприятии, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья.
ПК-19	готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации	<p>- знать: состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>- уметь: определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях.</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: расчета производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков.</p>

3. Краткое содержание дисциплины

Предмет, задачи и метод науки «Организация производства и предпринимательской деятельности в АПК». Закономерности и принципы организации сельскохозяйственного производства. Организационно-экономические основы сельскохозяйственных предприятий. Организация использования ресурсного потенциала сельскохозяйственных предприятий. Основы рациональной организации производства на сельскохозяйственных предприятиях. Предпринимательство в АПК. Бизнес-планирование на предприятии АПК. Организация отраслей растениеводства и животноводства. Организация хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. Экономическая оценка качества и безопасности сельскохозяйственной продукции.

4. Форма промежуточной аттестации – курсовая работа, экзамен.

5. Разработчик программы: доцент А.Л. Маркова

Б1.Б.27 Безопасность жизнедеятельности

1. Цель и задачи дисциплины

Предметом дисциплины является комплекс отрицательно воздействующих явлений и процессов в системе «человек – среда обитания».

Цель изучения дисциплины - научить обучающихся необходимым теоретическим знаниям, практическим умениям и навыкам по созданию здоровых и безопасных условий труда на производстве, защиты населения и территории окружающей среды от воздействия поражающих факторов природного и техногенного характера, оказание первой доврачебной помощи при несчастных случаях и обеспечение безопасности человека в современных условиях.

Основные задачи дисциплины:

- обеспечить безопасные условия жизнедеятельности, в т.ч. персонала предприятий, безопасную эксплуатацию производственного технологического оборудования;

- сформировать сознательное отношение к вопросам личной безопасности и безопасности окружающих, привить основополагающие знания и практические навыки по распознаванию и оценке опасных и вредных факторов среды обитания человека, определять способы защиты от них, а также ликвидацию негативных последствий и оказание помощи пострадавшим в случае появления опасностей;

- научить обучающихся делать аналитическую оценку сложившейся обстановки, предвидеть воздействие на человека опасных (вредных) явлений, оценивать и прогнозировать их развитие, принимать решения и действовать с целью предупреждения возникновения чрезвычайных ситуаций или смягчения тяжести их последствий, оказывать первую помощь пострадавшим.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций:**

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи,	знать методы оценки качества здоровья человека; понятие и виды чрезвычайных ситуациях; методы и приемы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;

	методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	<p>приемы оказания первой помощи пострадавшим от несчастных случаев на производстве и в ЧС;</p> <p>уметь использовать приемы оказания первой помощи;</p> <p>организовывать защиту персонала в условиях чрезвычайных ситуаций;</p> <p>действовать в условиях ЧС и выбирать метод защиты.</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности использования методов защиты в условиях ЧС и приемы оказания первой помощи</p>
ПК-14	<p>способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>	<p>знать правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности;</p> <p>основы физиологии и рациональные условия деятельности;</p> <p>последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов, их идентификацию;</p> <p>определение и классификацию чрезвычайных ситуаций техногенного и природного характера и причины их возникновения;</p> <p>характеристику потенциально-опасных объектов, причины возникновения чрезвычайных ситуаций на этих объектах, радиационно-опасные, химически-опасные объекты;</p> <p>методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p> <p>требования охраны труда различных категорий работников в отраслях сельского хозяйства</p> <p>уметь проводить контроль параметров производственной среды и уровня отрицательных воздействий на организм человека, устанавливать их соответствие нормативным требованиям;</p> <p>эффективно применять методы и средства защиты от отрицательных воздействий;</p> <p>разрабатывать мероприятия по повышению безопасности производственной деятельности и осуществлять безопасную эксплуатацию производственных систем и объектов</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности выбора и применения метода защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</p> <p>разработки документации по технике безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.</p>
ОПК-9	<p>владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>	<p>знать меры по обеспечению безопасности производственного персонала и населения при возможных авариях и катастрофах;</p> <p>методику прогнозирования чрезвычайных ситуаций;</p> <p>средства, рациональные принципы и методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</p> <p>уметь организовывать защиту производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</p> <p>осуществлять планирование эвакуации и рассредоточения, уметь учитывать особенности проведения эвакуации и своевременно осуществлять приведение защитных сооружений в эксплуатационную готовность;</p> <p>проводить и разрабатывать мероприятия по защите персонала в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий катастроф, стихийных бедствий;</p> <p>проведения мероприятий по организации действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях;</p>

		<p>исследования причин возникновения чрезвычайных ситуаций техногенного, природного и военного характера;</p> <p>оценки различных вариантов проведения АС и ДНР;</p> <p>разработки и обоснования предложений по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий</p>
ПК-8	<p>готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья</p>	<p>знать основное технологическое оборудование, для переработки с/х сырья и меры безопасности при работе с ним; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики по производству продуктов питания животного происхождения</p> <p>уметь обеспечивать безопасные способы работы при эксплуатации технологического оборудования для переработки с/х сырья;</p> <p>контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности выбора оптимальных способов обеспечения параметров безопасности и охраны труда работников технологической отрасли, эксплуатирующих технологическое оборудование в перерабатывающих отраслях АПК;</p> <p>организации безопасного ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>проведения контроля над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения</p>

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Организационно-правовые вопросы.

Содержание дисциплины, цель, задачи. Основные законодательные и нормативные акты по охране труда. Конституция РФ. Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ». Трудовой кодекс РФ. Система стандартов безопасности труда (ССБТ) как основа нормируемых условий и безопасности труда. Правовые основы и порядок возмещения ущерба пострадавшим при несчастных случаях на производстве и профессиональных заболеваниях. Рабочее время и время отдыха. Охрана труда женщин и подростков.

Раздел 2. Производственная санитария.

Характеристика вредных производственных факторов; их влияние на производительность труда и здоровье работающих. Микроклимат рабочей зоны. Контроль параметров производственной среды. Методы и средства оценки температуры, влажности и подвижности воздуха, их нормирование и нормализация. Производственное освещение и его виды. Нормирование, методы и средства контроля освещенности. Влияние освещения на безопасность, здоровье и производительность труда. Оценка анализа условий труда по показателям вредности и опасности факторов производственной среды, тяжести и напряженности трудового процесса, и расчет доплаты за работу с вредными, особо вредными и тяжелыми условиями труда.

Раздел 3. Техника безопасности

Расследование, учет и отчетность по несчастным случаям и профессиональным заболеваниям. Методы анализа производственного травматизма. Расчеты экономических последствий от травматизма. Обучение безопасности труда. Виды и программа инструктажей, методика их проведения и оформления. Последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов, их идентификацию. Методы обеспечения безопасности производственного персонала и населения при возможных авариях и катастрофах. Виды основного технологического оборудования производства и переработки с/х продукции. Технические, организационные и гигиенические требования к работе и эксплуатации технологического оборудования для переработки с/х сырья.

Раздел 4. Пожарная безопасность

Сущность процесса горения и взрыва; самовозгорание, источники воспламенения; условия, необходимые для прекращения горения. Огнезащита строительных материалов и конструкций. Огнестойкость зданий и сооружений. Огнетушительные вещества и их свойства. Огнетушители. Использование сельскохозяйственной техники для тушения пожаров. Системы и устройства пожарной сигнализации.

Методы защиты в ЧС. Организация пожарной безопасности. Обязанности работников, руководителей и др. специалистов.

Раздел 5. Оказание доврачебной помощи

Основы физиологии и рациональные условия деятельности. Последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов, их идентификацию. Методы оценки качества здоровья человека. Приемы оказания первой помощи пострадавшим от несчастных случаев на производстве и в ЧС. Правила, обязательные при проведении искусственного дыхания и непрямого массажа сердца. Первая доврачебная помощь при производственных травмах и отравлениях. Первая помощь при кровотечениях и ранениях. Первая помощь при ожогах, обморожениях, утоплениях. Первая помощь при тепловых и солнечных ударах. Методы защиты от травм.

Раздел 6. ЧС, классификация и причины возникновения, понятие риска. Характеристика ЧС техногенного происхождения

Понятие и виды опасных и чрезвычайных ситуаций. Методы и приемы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций. Средства, рациональные принципы и методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий, ЧС техногенного, антропогенного, социального и природного происхождения. Характеристика чрезвычайных ситуаций, очагов поражения и зон заражения. Авария, стихийное бедствие, катастрофа. Опасности. Основные положения теории риска. Потенциально-опасные объекты, их характеристика. Причины возникновения чрезвычайных ситуаций на этих объектах. Радиационно-опасные, химически-опасные объекты. Оценка радиационной обстановки на объектах АПК. Метод оценки радиационной обстановки по данным прогноза. Определение возможных доз внешнего облучения. Оценка химической обстановки на объектах АПК. Методы оценки химической обстановки. Воздействие поражающих факторов чрезвычайных ситуаций на производство. Меры по обеспечению безопасности населения и персонала предприятий при авариях и катастрофах.

Раздел 7. Характеристика ЧС природного происхождения

Общие сведения о стихийных бедствиях: определение, классификация, причины возникновения. Оценка последствий стихийных бедствий. Основные направления и меры по снижению опасности стихийных бедствий. Комплексное воздействие опасных природных явлений на территории Российской Федерации. Геофизические стихийные явления, причины возникновения, защита населения. Геологические опасные явления. Метеорологические опасные явления. Гидрологические стихийные бедствия. Природные пожары, массовые заболевания. Методы защиты.

Раздел 8. Чрезвычайные ситуации социального характера

Падение воспроизводства населения, массовые беспорядки среди населения, терроризм в различных формах его проявления, негативная обстановка в производственных коллективах. Общие сведения о терроризме, история возникновения терроризма, традиционные регионы распространения, опасность терроризма. Классификация терроризма по признакам, по целям и задачам. Возможные чрезвычайные ситуации, обусловленные террористическими актами различного вида. Современные средства поражения. Специфика мероприятий по защите населения и территорий в чрезвычайных ситуациях, обусловленных террористическими актами. Правовые мероприятия, организационные мероприятия. Методы защиты.

Раздел 9. Защита населения в ЧС

Правовая основа защиты населения и производственных объектов, персонала предприятий от чрезвычайных ситуаций. Основные принципы и способы защиты населения в ЧС, от возможных аварий, стихийных бедствий, катастроф. Особенности защиты населения в сельской местности. Организация защиты населения на местности, зараженной радиоактивными веществами от аварии на АЭС и при наземном ядерном взрыве. Виды и общее устройство сооружений. Подготовка и проведение эвакуационных мероприятий. Подготовка и применение средств индивидуальной защиты (СИЗ). Назначение, классификация, порядок приобретения, хранение и использование средств индивидуальной защиты на объектах АПК. Особенности применения СИЗ при авариях на АЭС и на химически опасных объектах. Организация и проведение специальной обработки. Методы и способы обеззараживания. Обеззараживающие вещества и растворы.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

5. Разработчики программы: профессор Е.А. Высоцкая

Б1.Б.28 Физическая культура и спорт

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины состоит в формировании знаний в области физической культуры, способности использовать разнообразные формы физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья в повседневной жизни.

Задачи. Для достижения поставленной цели предусматривается решение следующих воспитательных, образовательных, развивающих и оздоровительных задач:

1. Понимание роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;

2. Знание научно-практических основ физической культуры (адаптивной физической культуры) и здорового образа жизни;

3. Формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре (к адаптивной физической культуре), установки на здоровый образ жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание;

4. Формирование индивидуально- психологических и социально-психологических качеств и свойств личности необходимых для успешной профессиональной деятельности;

5. Овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности;

6. Обеспечение ОФП и ППФП к работе в аграрном секторе экономики по будущей профессии

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	знать как построить процесс самоорганизации и самообразования уметь самоорганизовываться и заниматься процессом самообразования в профессиональной деятельности иметь навыки и /или опыт деятельности по самоорганизации и самообразованию в процессе профессиональной деятельности и физической подготовки
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	знать теоретические основы физической культуры и здорового образа жизни; технику безопасности на занятиях физической культурой и спортом в учебное и свободное время; способы контроля, оценки физического развития и физической подготовленности; основы организации и проведения массовых физкультурно-оздоровительных мероприятий уметь использовать приобретенные знания в области физической культуры и спорта для достижения жизненных и профессиональных целей; осуществлять работу с научной учебно-методической литературой по учебной дисциплине осуществлять подбор необходимых прикладных физических упражнений для адаптации организма к различным условиям труда; самостоятельно развивать и поддерживать основные физические качества иметь навыки и /или опыт деятельности по основным приемам самоконтроля; по достижению необходимого уровня физической подготовленности, для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; по выполнению требований здорового образа жизни и выбора видов спорта или систем физических упражнений для самостоятельных занятий; в качестве инструктора по физической культуре и судьи по спорту

3. Краткое содержание дисциплины

Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов. Социально-биологические основы физической культуры. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями. Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра. Самостоятельная работа с литературой по дисциплине «Физическая культура и спорт». Составление плана-конспекта утренней гигиенической гимнастики. Принципы самостоятельных занятий оздоровительным бегом. Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов. Составление плана-конспекта комплекса упражнений производственной гимнастики. Легкая атлетика. Спортивные игры. Силовая подготовка. Гимнастика. Элементы спортивных игр. Общая физическая подготовка (адаптивные формы и виды с учетом диагноза). Профилактическая гимнастика с учетом диагноза.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

5. Разработчики программы: ст. преподаватель Ю.А. Бедняков

Б1.В Вариативная часть

Б1.В.01 Процессы и аппараты пищевых производств

1. Цель и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» является формирование у обучающихся знаний в теории и практике процессов и аппаратов пищевых производств в соответствии с современными достижениями науки и техники для их реализации; изучение основ механизации и автоматизации технологических процессов и эксплуатации оборудования на перерабатывающих предприятиях.

Основные задачи дисциплины: научить обучающихся необходимым теоретическим знаниям, практическим умениям и навыкам по подбору и эксплуатации современного технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья, а также механизации и автоматизации перерабатывающих производств.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ПК-8	готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	знать реальные параметры процессов, протекающих при переработке сельскохозяйственного сырья; устройство и принцип действия аппаратов и машин, применяемых при переработке сельскохозяйственной продукции; параметры процессов, устройство и принцип действия, аппаратов и машин, методики расчета и подбора технологического оборудования в производствах продуктов питания животного происхождения уметь составлять и описывать аппаратно-технологические схемы переработки сельскохозяйственного сырья; осуществлять выбор аппаратов и машин для ведения процессов переработки; иметь навыки и /или опыт деятельности в подборе и эксплуатации технологического оборудования при переработке сельскохозяйственного сырья.
ПК-10	готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	знать методы механизации и автоматизации перерабатывающих производств; устройства, применяемые для механизации и автоматизации при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства; уметь составлять и описывать схемы механизации и автоматизации процессов переработки продукции растениеводства и животноводства; иметь навыки и /или опыт деятельности в подборе и эксплуатации технологического оборудования, а также механических и автоматических устройств при переработке продукции растениеводства и животноводства.

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Свойства продукции сельского хозяйства как объекта переработки. Классификация технологических процессов.

Раздел 2. Механические процессы. Измельчение (дробление и резание). Сортирование (классификация). Прессование и гранулирование.

Раздел 3. Гидромеханические процессы. Перемешивание. Осаждение. Фильтрование. Ультрафильтрация и обратный осмос. Общие вопросы прикладной гидравлики.

Раздел 4. Теплообменные процессы. Основы теплообмена в пищевых аппаратах. Выпаривание. Конденсация.

Раздел 5. Массообменные процессы. Сушка пищевых продуктов. Сорбционные процессы. Процессы перегонки и ректификации. Кристаллизация и растворение. Экстракция.

Раздел 6. Способы и устройства механизации и автоматизации процессов перерабатывающих производств.

4. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

5. Разработчики программы: доцент В.В. Воронцов, доцент М.Н. Шахова.

Б1.В.02 Тепло- и хладотехника в перерабатывающих отраслях сельского хозяйства

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – дать обучающимся знания теплотехнической терминологии, законов получения и преобразования энергии, методов анализа эффективности использования теплоты в отрасли, областей применения и потенциальных возможностей основного оборудования (теплообменников, паровых котлов и холодильной техники).

Задачи – изучение основных законов термодинамики и теории теплообмена, характера изменения термодинамических свойств водяного пара и хладагентов в области состояний влажного пара и за ее пределами, а также влажного воздуха; ознакомление с устройством применяемых теплообменных аппаратов, холодильных машин, принципами выбора оптимальных режимов тепловых процессов и методами расчёта определяющих размеров аппаратов.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Компетенции	Планируемые результаты обучения
-------------	---------------------------------

код	название	
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	знать физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при хранении и переработке сельскохозяйственного сырья уметь контролировать и регулировать параметры технологических процессов при хранении и переработке с/х продукции иметь навыки и/или опыт деятельности контроля и регулирования параметров технологических процессов при хранении и переработке с/х продукции; выбора и эффективного использования теплового и холодильного оборудования при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции
ПК-8	готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	знать назначения, принципы действия и устройство теплового и холодильного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики по производству продуктов питания растительного и животного происхождения; методики расчета и подбора технологического теплового и холодильного оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания растительного и животного происхождения уметь грамотно пользоваться эксплуатационной документацией, подбирать по техническим и технологическим показателям технологическое холодильное и теплое оборудование перерабатывающих отраслей сельского хозяйства иметь навыки и/или опыт деятельности эксплуатации теплового и холодильного оборудования в соответствии с требованиями безопасности
ПК-10	готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	знать устройство и область применения средств автоматизации холодильного и теплового оборудования в перерабатывающих отраслях сельского хозяйства уметь осуществлять технологические регулировки холодильного и теплового оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания растительного и животного происхождения иметь навыки и/или опыт деятельности владения методами контроля режимов работы холодильного и теплового оборудования в перерабатывающих отраслях сельского хозяйства.

3. Краткое содержание дисциплины

Предмет технической термодинамики и ее методы. Термодинамическая система. Термодинамические параметры состояния и связь между ними. Виды энергии. Теплота и работа как формы передачи энергии. Основные законы термодинамики. Сущность первого закона термодинамики. Формулировка первого закона термодинамики. Аналитическое выражение первого закона термодинамики для открытых и закрытых систем. Определение работы и теплоты через термодинамические параметры состояния. Внутренняя энергия. Энтальпия. Энтропия. PV и TS диаграммы.

Сущность второго закона термодинамики. Основные формулировки второго закона термодинамики. Термодинамические циклы тепловых машин. Прямые и обратные циклы. Термодинамический КПД и холодильный коэффициент. Циклы холодильных машин – Циклы Карно и анализ их свойств.

Основные термодинамические процессы: изохорный, изобарный, изотермический и адиабатный – частные случаи политропного процесса. Идеальный компрессор, процессы сжатия в нем. Процессы парообразования. Водяной пар и его характеристики. Определение понятия "влажный воздух". Основные величины, характеризующие состояние влажного воздуха. Id – диаграмма влажного воздуха. Расчет основных процессов влажного воздуха (подогрев, сушка, смеси воздуха и различных паров).

Значение теплообмена в технологических процессах. Основные понятия и определения. Закон Фурье. Коэффициент теплопроводности. Механизмы передачи теплоты. Основы лучистого и конвективного теплообмена. Уравнение Ньютона - Рихмана. Коэффициент теплоотдачи.

Законы теплового излучения. Теплообмен излучением между телами, разделенными прозрачной средой. Основы теории подобия. Основные определения. Условия подобия физических явлений. Критериальные уравнения. Определяющие критерии. Сложный теплообмен. Теплопередача через плоскую, цилиндрическую, сферическую, и оребренную стенки. Коэффициент теплопередачи. Пути интенсификации процесса теплопередачи. Тепловая изоляция. Выбор материала тепловой изоляции.

Холодильное технологическое оборудование. Воздушные морозильные аппараты. Контактные морозильные аппараты. Сублимационные сушильные установки. Кондиционеры. Льдосоляное охлаждение. Охлаждение холодоаккумуляторами с эвтектикой. Охлаждение сухим льдом. Испарительное охлаждение.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет

5. Разработчики программы: доцент С.В. Бутова

Б1.В.03 Оборудование перерабатывающих производств

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – дать обучающимся знания в области устройства и эксплуатации технологического оборудования перерабатывающих производств сельскохозяйственной продукции с учетом теоретических, технологических, технических и экологических аспектов, а также качественную практическую подготовку в решении конкретных производственных задач.

Задачи дисциплины – ознакомиться с общими сведениями о технологических машинах и аппаратах пищевых производств, изучить конструктивные особенности и эксплуатационные характеристики оборудования, освоить методы расчета основных его параметров; изучить принципиальные схемы основных типов технологического оборудования с учетом отечественной и передовой зарубежной техники; изучить особенности эксплуатации оборудования; изучить перспективные направления и пути развития и совершенствования основного технологического оборудования предприятий зерноперерабатывающей, хлебопекарной, кондитерской, макаронной, масложировой, молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенции		Планируемые результаты обучения
код	название	
ПК-8	готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	<p>знать назначения, принципы действия и устройство технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики по производству продуктов питания растительного и животного происхождения; методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания растительного и животного происхождения</p> <p>уметь применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания растительного и животного происхождения;</p> <p>осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков пищевых производств.</p> <p>использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых предприятий и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой на предприятии технологии производства продуктов питания растительного и животного происхождения;</p> <p>разработки технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания растительного и животного происхождения.</p>

ПК-10	готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	знать назначения, принципы действия и устройство средств автоматизации и механизации оборудования перерабатывающих предприятий. уметь осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания растительного и животного происхождения иметь навыки и/или опыт деятельности владения методами контроля технологических режимов работы оборудования перерабатывающих производств.
ПК-14	способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	знать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования и основные методы защиты от возможных последствий аварий. уметь анализировать и оценивать опасные и вредные факторы производственного процесса и оборудования, и использовать основные методы защиты при возникновении аварий; принимать необходимые меры по предотвращению и ликвидации аварийных ситуаций иметь навыки и/или опыт деятельности владения основными методами защиты производственного персонала и населения от последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий

3. Краткое содержание дисциплины

Классификация оборудования, применяемого в пищевой промышленности. Основные конструктивные, экономические и эстетические требования к оборудованию, материалам для его изготовления. Способы защиты металлического оборудования от коррозии.

Измельчение и дробление на пищевых производствах: общие положения, требования к оборудованию. Машины раздавливающего и ударного действия. Режущее оборудование и его классификация.

Просеивающие машины и устройства для разделения пищевых смесей по размерам, форме и скорости осаждения частиц.

Гидравлические и шнековые прессы, формующие прессы периодического и непрерывного действия. Прессовое гранулирование.

Процессы перемешивания на предприятиях пищевой промышленности. Лопастные, пропеллерные и турбинные перемешивающие устройства. Поточное и пневматическое перемешивание жидких пищевых материалов. Смешивание сыпучих и пластических масс.

Разделение гетерогенных пищевых систем методами отстаивания и фильтрования. Отстойники периодического, полунепрерывного и непрерывного действия: общие положения, схемы, принцип действия, достоинства и недостатки. Осадительные центрифуги и тарельчатые сепараторы. Аэро-, гидро- и мультигидроциклоны.

Типы фильтрационных процессов в пищевой промышленности. Классификация фильтров. Фильтр-прессы и вакуум-фильтры. Мембранные модули и аппараты.

Цели и задачи тепловой обработки пищевых продуктов. Конструкции теплообменников, применяющихся в пищевой промышленности (рубашечные, кожухотрубные, погружные трубчатые, типа "труба в трубе", пластинчатые, оросительные). Основные характеристики работы выпарного оборудования, конструктивные схемы. Общие сведения о конденсации в технике пищевой промышленности. Поверхностные конденсаторы и конденсаторы смешения. Оборудование для охлаждения и замораживания продуктов.

Массообменные процессы в пищевой промышленности, основы классификации. Необходимость и способы обезвоживания пищевых продуктов. Классификация и устройство сушилок. Барабанные, туннельные, ленточные, распылительные сушилки: особенности устройства и эксплуатации. Оборудование для выпечки и тепловой обработки пищевых продуктов. Печи.

Принципиальные конструктивные схемы, особенности устройства и эксплуатации экстракционных аппаратов, аппаратов для простой и сложной (ректификации).

Способы абсорбции: общие сведения, классификация абсорберов. Насадочные и тарелочные абсорберы, абсорбционные колонны с псевдооживленным слоем. Дезодораторы, принцип их работы.

Сущность, условия и способы процессов кристаллизации и растворения пищевых масс. Схемы кристаллизаторов и условия выпаривания и охлаждения растворов.

Виды специфического оборудования пищевых производств. Устройства и оборудование для приема, транспортировки и дозирования пищевого сырья. Ёмкости для хранения, баки возврата сырья и готовой продукции. Основные типы и марки насосов. Машины и оборудование для фасовки продуктов в тару. Расчеты специфического и вспомогательного оборудования пищевых производств.

4. Форма промежуточной аттестации – курсовой проект, экзамен

5. Разработчики программы: доцент С.В. Бутова

Б1.В.04 Пищевая химия

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины – изучить химический состав с/х сырья, продуктов его переработки и химические превращения, протекающие в них при хранении, переработке и в питании человека.

Задачи дисциплины – знание основ пищевой химии имеет большое значение в совершенствовании технологических процессов, в повышении их эффективности, в производстве высококачественных, биологически ценных продуктов питания.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	знать механизмы превращения различных биохимических веществ, растительного, мясного и молочного сырья при хранении уметь реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства иметь навыки и /или опыт деятельности организации процессов технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
ПК-6	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	знать основные технологии хранения и переработки плодов и овощей уметь самостоятельно определять способ хранения и переработки конкретной плодоовощной продукции иметь навыки и /или опыт деятельности подбора необходимого метода обработки сырья для реализации технологии хранения плодов и овощей

3. Краткое содержание дисциплины

Химия пищевых производств: Превращения основных пищевых веществ при производстве продуктов питания.

Основные теории питания: теория сбалансированного питания, теория рационального питания. Основные принципы рационального питания.

Вода в сырье и пищевых продуктах: Активность воды. Методы определения влаги. Структура и свойства воды и льда.

Белки. Роль белков в питании человека и при производстве пищевых продуктов

Ферменты и ингибиторы белковой природы. Методы определения белка. Методы очистки белка. Роль ферментов в превращениях основных компонентов пищевого сырья

Классификация ферментов. Амилолитические ферменты. Методы определения активности ферментов.

Углеводы в сырье и продуктах питания. Классификация углеводов. Методы определения и очистки углеводов в пищевых продуктах.

Липиды в сырье и готовых продуктах питания. Превращения углеводов при производстве продуктов питания. Методы выделения и определения липидов.

Витамины и минеральные вещества, и их роль в питании и готовых пищевых продуктах. Значение витаминов в питании человека. Методы определения витаминов. Минеральные вещества и их значение.

4. Форма промежуточной аттестации – экзамен

5. Разработчик программы: доцент Е.Ю. Ухина

Б1.В.05 Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – формирование необходимых теоретических знаний по сооружениям и оборудованию для хранения сельскохозяйственной продукции с перспективами их развития, а также приобретение практических навыков в решении конкретных производственных задач отрасли.

Задачи дисциплины – изучение конструкций сооружений и оборудования для хранения зерна и зернопродуктов, плодов и овощей, молока и молочных продуктов, мяса и мясопродуктов с основами эксплуатации; освоение принципов расчета и подбора технологического оборудования; ознакомление с перспективными методами управления технологическими процессами на предприятиях отрасли.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

компетенция	планируемые результаты обучения
-------------	---------------------------------

код	название	
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	<p>знать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p> <p>требования к качеству убранной сельскохозяйственной продукции и способы ее доработки до кондиционного состояния</p> <p>уметь подобрать необходимые сооружения и оборудование для реализации технологии хранения продукции растениеводства и животноводства</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности подбора необходимого оборудования для реализации технологии хранения продукции растениеводства и животноводства</p> <p>разработки технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая</p>
ПК-6	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	<p>знать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p> <p>требования к качеству убранной сельскохозяйственной продукции и способы ее доработки до кондиционного состояния</p> <p>уметь определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества комплектовать агрегаты для выполнения технологических операций</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности подбора необходимого оборудования для реализации технологии хранения плодов и овощей; разработки технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая</p>
ПК-8	готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	<p>знать методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство</p> <p>конструктивные и эксплуатационные особенности технологического оборудования</p> <p>уметь применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции, в том числе для переработки сельскохозяйственной продукции для пищевой промышленности</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой на предприятии технологии переработки сельскохозяйственной продукции, в том числе технологии хранения</p> <p>разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой на предприятии технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p>
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	<p>знать технологии хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p> <p>уметь подобрать необходимые сооружения и оборудование для реализации технологии хранения плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности подбора необходимого оборудования и условий для реализации технологии хранения плодов и овощей продукции растениеводства и животноводства</p>

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Современное состояние и тенденции развития сооружений для хранения сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Основные определения и термины. Классификация сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции. Этапы и перспективы развития материально-технической базы для хранения продукции растениеводства и животноводства.

Раздел 2. Оборудование сооружений для хранения продукции растениеводства

Оборудование для приемки продукции Весовое оборудование. Характеристика весов. Методы

автоматического взвешивания. Устройства для разгрузки автомобилей и вагонов. Автопогрузчики, электропогрузчики и электроштабелеры.

Транспортное оборудование. Конвейеры (транспортеры): ленточные, скребковые, винтовые, роликовые, пластинчатые, вибрационные и подвесные. Нории. Пневмотранспорт. Самотечные устройства. Устройства и принцип действия. Достоинства и недостатки. Исполнение основных узлов. Теоретические основы транспортирования. Производительность и скорость транспортирования продукта. Энергоемкость. Выбор системы транспортирования. Устройства контроля и безопасности. Правила эксплуатации.

Вентиляционное оборудование Вентиляционные и аспирационные установки. Установки активного вентилирования продукта. Классификация, назначение, устройство и принцип работы. Регулирование режимов вентилирования. Кондиционеры. Устройства для подогрева воздуха (калориферы). Основы расчета вентиляционных установок.

Зерносушилки Классификация и назначение. Устройство и принцип действия шахтных и барабанных зерносушилок. Теплогенераторы. Разгрузители. Охлаждительные колонки. Основы эксплуатации и техники безопасности.

Инспекционное и калибровочное оборудование Ленточные и роликовые инспекционные транспортеры. Калибровочные машины со ступенчатыми и коническими валами, тросовые и валико - ленточные. Назначение устройства и принцип действия.

Холодильная техника Способы получения низких температур. Холодильные агрегаты и хладоносители. Классификация и назначение холодильных установок. Компрессорные, абсорбционные, сорбционные парожеткорные холодильные машины. Устройство и работа.

Раздел 3 Элеваторы и зерносклады

Элеваторы Назначение и классификация. Выбор участка под строительство. Требования, предъявляемые к элеваторам. Строительные материалы. Типовые схемы элеваторов. Размещение транспортного и технологического оборудования. Конструкции силосов и их расположение. Загрузка и разгрузка силосов. Типичные проблемы истечения зерна. Побудители и разгрузители. Особенности вентилирования зерна и силосах. Автоматизация и контроль на элеваторе. Правила по организации и ведению технологического процесса. Графики внешней и внутренней работы. Сводный график работы элеватора. Расчет эксплуатационных показателей. Меры безопасности.

Зерновые склады Назначение, классификация и общая характеристика. Выбор участка под строительство. Требования, предъявляемые к складским помещениям. Типовые схемы зерноскладов: с горизонтальными и наклонными полами, бункерные хранилища, склады с аэрожелобами, надувные скалады. Механизация работ в зерноскладах. Активное вентилирование зерна.

Механизированные башни. Классификация, назначение и состав оборудования. Типовая привязка механизированных башен к зерноскладам.

Раздел 4 Хранилища для плодов и овощей

Временные хранилища Назначение. Выбор и расчет площадок. Работа по сооружению буртов и траншей. Организация естественной вентиляции. Современные теплоизолирующие материалы. Укрытие буртов и траншей. Способы поддержания режимов хранения. Наблюдения и уход за буртами и траншеями.

Стационарные хранилища Классификация, назначение и строительно-конструктивные особенности хранилищ с наклонными полами, закрываемых и комбинированных. Способы размещения плодов и овощей. Типовые схемы вентилирования. Механизация работ.

Плодоовощные холодильники. Строительно-конструктивные особенности. Системы обеспечения и контроля режимов хранения. Компоновка камер. Размещение плодов, овощей и фруктов. Расчет вместимости и площади холодильника. Механизация работ.

Особенности техники хранения плодоовощной продукции в холодильниках с регулируемой газовой средой. Газогенераторы, типы и принципы получения состава газовой среды. Скрубберы и диффузионные газообменники.

Раздел 5. Хранилища для мясомолочной продукции

Типы сооружений для хранения продуктов животноводства: склады, ледники, холодильники, холодильные камеры. Их устройство, принцип действия, техническая характеристика. Ветеринарно-санитарные требования к ним.

Резервуары общего и специального назначения для хранения молока. Их классификация. Устройство и размещение основных узлов. Материалы для изготовления. Технологический расчет резервуаров: определение вместимости и времени наполнения-опорожнения.

Классификация холодильного оборудования для хранения продукции. Приборы для измерения и контроля параметров охлаждающих сред и продуктов, принцип их работы. Холодильные шкафы, холодильные камеры, воздушные скороморозильные агрегаты и линии. Перспективные направления развития холодильного оборудования.

Конструктивные особенности стационарных холодильников. Строительные и изоляционные конструкции. Размещение продукции. Система обеспечения и контроля режимов хранения. Расчет вместимости и площади. Механизация работ.

Устройство передвижных холодильников. Изотермические вагоны, авторефрижераторы для транспортировки мяса, принципы их работы и оборудование.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет

5. Разработчик программы: доцент Н.В. Королькова

Б1.В.06 Технология производства и хранения продукции животноводства

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины - овладение теоретическими знаниями и практическими навыками в области производства и хранения продукции животноводства, знакомство с основными требованиями, предъявляемыми к продукции для обеспечения ее сохранности и создания наилучших технологических свойств.

Задачи дисциплины: сокращение потерь в массе и качестве продуктов животноводства при производстве и хранении; повышение качества продуктов при хранении и переработке, применяя соответствующие технологические приемы и режимы; организацию хранения и переработки животноводческой продукции с наименьшими затратами труда и средств на единицу массы продукта.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-4	готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	знать методы определения качества продукции животноводства с учетом биохимических показателей и способы хранения и переработки продукции животноводства; основные требования, предъявляемые к сырью; общие технологические процессы в подготовке продуктов животного происхождения к хранению и переработки; уметь применять методы определения качества продукции животноводства с учетом биохимических показателей и способы хранения продукции животноводства; иметь навыки и/или опыт деятельности использования биохимических и аналитических методов анализа по определению содержания в сырье и продуктах животного происхождения основных химических веществ и обосновании способов предварительной обработки сырья и хранения продукции животноводства
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	знать общие принципы построения технологических процессов хранения при переработке продукции животноводства, в том числе растениеводства; уметь устанавливать оптимальные режимы хранения в цикле переработки продукции животноводства, в том числе растениеводства; иметь навыки и/или опыт деятельности реализации технологий хранения продукции животноводства и растениеводства;
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	знать основные технологические термины, используемые при производстве и переработке продукции животноводства, в том числе растениеводства, плодов и овощей; уметь учитывать физико-химические и микробиологические процессы, происходящие при переработке продукции животноводства, в том числе растениеводства, плодов и овощей; иметь навыки и/или опыт деятельности проведения лабораторных исследований

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Общие сведения о технологии производства и хранении животноводческой продукции. Значение животноводства как отрасли сельскохозяйственного производства.

Предмет, цели и задачи курса «Технология хранения животноводческой продукции». Понятие о породах сельскохозяйственных животных. Классификация пород сельскохозяйственных животных. Продуктивность сельскохозяйственных животных. Общие сведения о методах и способах хранения животноводческой продукции.

Раздел 2 Теория и практика хранения молока

Промышленное понятие "молоко". Требования к молоку, заготавливаемому в соответствии с нормативной базой. Химический состав и свойства молока. Влияние породы КРС и условий производства на качество молока – сырья. Пороки молока (вкуса, цвета, запаха, консистенции) и меры их предупреждения.

Фальсификация молока. Основные способы определения фальсификации молока и молочных продуктов. Технологические санитарно – гигиенические показатели молока.

Способы подготовки молока к первичной переработке и хранению. Изменение составных частей молока при разном температурном воздействии. Липолиз молока. Влияние условий хранения на качество молока. Биохимические процессы, протекающие в молоке при хранении и его первичной переработке.

Основные виды упаковки для молока и молочных продуктов.

Упаковка, хранение и транспортировка и хранения отдельных видов молочных продуктов. Способы хранения молочных продуктов, обогащенных растительными компонентами, в том числе выделенными из плодов и овощей. Пороки молока и молочных продуктов, возникающие при хранении и транспортировке. Хранение молочной продукции в газовых средах. Методы определения основных физико – химических показателей молока-сырья.

Раздел 3 Мясо – сложная биотехнологическая система. Консервирование мяса воздействием низких температур.

Понятие о мясе. Влияние породы КРС и условий производства на качество мяса. Пищевая, биологическая и промышленная ценность мяса сельскохозяйственных животных и птицы. Классификация мяса по полу, возрасту и упитанности. Химический состав мяса. Требования к качеству мяса. Влияние автолиза на качество мяса. Пороки мяса и способы их устранения.

Способы подготовки мясного сырья к холодильной обработке. Способы охлаждения мяса. Влияние циркуляции воздуха на свойства мяса. Пути увеличения сроков хранения охлажденного мяса (понижение температуры, использование углекислого газа, ультрафиолетовых лучей, озона). Режимы хранения мяса в холодильниках. Изменения в мясе при его охлаждении. Технические средства охлаждения и хранения мяса.

Влияние замораживания на структуру тканей и микрофлору. Влияние замораживания на автолитические свойства животных тканей и потери мясного сока. Изменения при замораживании мяса, вызываемые взаимодействием с внешней средой. Выбор условий замораживания и хранения: способы и условия замораживания (одно-, двухфазное, медленное, быстрое, в блоках). Основные технологические параметры одно- и двухфазного замораживания. Усушка мяса при замораживании. Режимы хранения замороженного мяса. Влияние условий охлаждения и замораживания на качество мясного сырья. Методы определения свежести мяса. Методы определения основных физико-химических показателей мяса. Способы переработки мясного сырья, подвергнутого низкотемпературной обработке.

Раздел 4 Использование современных технологий предварительной обработки мяса и мясопродуктов перед хранением. Хранение отдельных видов мяса и мясопродуктов

Эффективность использования ультрафиолетовой обработки камер хранения. Озонирование как метод снижения порчи продукции при хранении. Упаковка и тара для вареных, варено – копченых и полукопченых колбасных и цельномышечных изделий. Влияние плодо-овощного и растительного сырья на сроки хранения мясо-растительных продуктов.

Хранение мясных баночных консервов: способы и режимы хранения. Пороки консервов и причины их возникновения. Технология хранения мясных полуфабрикатов. Технология хранения птицепродуктов: фасованной охлажденной и замороженной птицы.

Требования, предъявляемые к камерам хранения. Оборудование камер хранения мясного сырья и мясопродуктов. Способы размещения мяса и мясопродуктов в камерах хранения. Наблюдения за партиями хранящейся продукции (контроль основных технологических параметров). Использование технологии MAP для хранения колбасных изделий. Использование интерактивных полимерных упаковок для хранения сельскохозяйственной продукции: плодов и овощей, мясного сырья и мясопродуктов.

4. Форма промежуточной аттестации – курсовой проект, экзамен.

5. Разработчики программы: доцент Максимов И.В., доцент Е.Е. Курчаева.

Б1.В.07 Технология переработки продукции животноводства

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины – ознакомить обучающихся с общими вопросами и основами теории и практики переработки животноводческой продукции, научить составлять принципиальные технологические схемы переработки животноводческого сырья, оценивать качественные показатели сырья и готовой продукции.

Задачи дисциплины - подготовка специалистов, способных обеспечить:

- научное обоснование проведения технологических процессов и подбор оптимальных режимов производства;

- повышение качества продуктов при переработке, применяя соответствующие технологические приемы и режимы;

- организацию переработки животноводческого сырья с наименьшими затратами труда и средств на единицу массы продукции.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Компетенция	
-------------	--

Код	Название	Планируемые результаты обучения
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	<p>- знать: основные технологические операции хранения и переработки животноводческой продукции, а также растительного сырья применяемого при ее производстве;</p> <p>основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>- уметь: устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции, а также растительного сырья применяемого при ее производстве;</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: ведения технологических расчетов при переработке животноводческой продукции.</p>
ПК - 7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	<p>- знать: требования нормативной и законодательной базы, предъявляемые к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;</p> <p>- уметь: оценивать качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: применения нормативной документации для обеспечения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов.</p>
ПК - 9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	<p>- знать: основные технологические процессы в области производства, хранения и переработки продукции животноводства, а также плодоовощного и растениеводческого сырья, применяемого при производстве продуктов комбинированного состава;</p> <p>- уметь: учитывать физико-химические и микробиологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции животноводства. - иметь навыки и /или опыт деятельности: проведения лабораторных исследований.</p>

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Сырье, применяемое при переработке животноводческой продукции

Раздел 2. Основные технологические операции при переработке молока

Раздел 3. Общие технологии производства молочных продуктов

Раздел 4. Предубойное содержание животных и птицы на предприятиях мясной промышленности

Раздел 5. Основные технологические операции при переработке мясного сырья

Раздел 6. Общая технология производства колбасных изделий

4. Форма промежуточной аттестации – курсовой проект, экзамен.

5. Разработчик программы: доцент Сысоева М.Г.

Б1.В.08 Производство и переработка продукции органического животноводства

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование компетенций обучающегося в реализации процессов производства и переработки продуктов органического животноводства, включая соответствующую кормовую базу.

Задачи дисциплины – подготовка обучающихся к решению профессиональных задач:

- по разработке системы мероприятий, обеспечивающих повышение эффективности производства продукции растениеводства и животноводства на основе приемов органического земледелия и растениеводства;

- организации ведения технологического процесса производства и переработки продукции органического животноводства в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	

ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	знать требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями и технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства уметь вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения. иметь навыки и /или опыт деятельности разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения. Реализовывать в условиях действующего предприятия технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства.
ПК-12	способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	знать воздействие приемов обработки на свойства почвы и фитосанитарное состояние посевов; - способы снижения энергетических затрат в системах обработки почвы; - методы расчета доз удобрений; - Виды удобрений и их характеристика (состав, свойства, процент действующего вещества); - правила смешивания минеральных удобрений; - правила подготовки органических удобрений к внесению; - приемы, способы и сроки внесения удобрений; - влияние природных и хозяйственных факторов на распространение сорняков, болезней и вредителей; - правила смешивания различных препаративных форм средств защиты растений; - влияние агротехнических мероприятий на распространение вредителей, болезней и сорняков уметь пользоваться материалами почвенных и агрохимических исследований, прогнозами развития вредителей и болезней, справочными материалами для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственных культур иметь навыки и /или опыт деятельности Сбор информации, необходимой для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственных культур; организация системы севооборотов, их размещения по территории землепользования и проведения нарезки полей с учетом агроландшафтной характеристики территории для эффективного использования земельных ресурсов; разработка рациональных систем обработки почвы в севооборотах с учетом почвенно-климатических условий и рельефа территории для создания оптимальных условий для роста и развития сельскохозяйственных культур и сохранения плодородия почвы
ПК-13	готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	знать технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях уметь применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях иметь навыки и /или опыт деятельности производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях

3. Краткое содержание дисциплины

- Раздел 1. Органические принципы ведения сельского хозяйства
- Раздел 2. Особенности выращивания органических кормовых культур
- Раздел 3. Экологические аспекты производства органического мясного сырья
- Раздел 4. Производство органического мяса и требования к его безопасности для производства продуктов питания
- Раздел 5. Особенности органического откорма животных мясного направления продуктивности
- Раздел 6. Перспективные направления в развитии органического животноводства
- Раздел 7. Гарантийная система сертификации органического сырья для выработки продуктов питания со статусом «органик»

4. Форма промежуточной аттестации – зачет

5. Разработчики программы: профессор Глотова И.А., доцент Ухина Е.Ю.

Б1.В.09 Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в формировании теоретических и практических знаний о технохимическом контроле технологических процессов переработки сельскохозяйственной продукции, методах анализа показателей качества сырья, полупродуктов и готовой продукции.

Задачи дисциплины – изучение организации технохимического контроля на перерабатывающих предприятиях; изучение правил отбора проб; изучение оборудования производственных лабораторий; изучение методов определения качества сырья, полупродуктов и готовой продукции.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**.

Компетенции		Планируемые результаты обучения
код	название	
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	<p>знать методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения</p> <p>уметь проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства</p>
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов, овощей, продукции растениеводства и животноводства	<p>знать методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>уметь анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства</p> <p>учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p>

3. Краткое содержание дисциплины

Технохимический контроль растительного сырья (зерна, плодов, овощей, масличного сырья) и продуктов его переработки. Технохимический контроль сырья животного происхождения (молока, мяса) и продуктов его переработки

4. Форма промежуточной аттестации – экзамен

5. Разработчик программы: профессор С.А. Шеламова

Б1. В.10 Биотехнологии в производстве сельскохозяйственной продукции

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины - обучение основам исследования и разработки, современных биотехнологических процессов в сельскохозяйственном производстве. Обучающийся в результате изучения дисциплины должен освоить приемы и способы решения конкретных задач в производстве сельскохозяйственной продукции. Сформировать умение выделить конкретное, ключевое содержание прикладных задач будущей деятельности (хранение и переработка плодов и овощей, возделывание сельскохозяйственных культур).

Задачи дисциплины:

- сформировать представление о месте биотехнологии среди других наук, о ее значениях и областях применения;
- сбор информации, анализ литературных источников, обобщение результатов исследований, разработка рекомендаций по технологиям производства продукции растениеводства и воспроизводства плодородия почв;
- составление почвообрабатывающих, посевных и уборочных агрегатов и определение схем их движения по полям, проведение технологических регулировок;
- организация системы севооборотов, их размещение по территории землепользования сельскохозяйственной организации и проведение нарезки полей;
- дать представление о культуре клеток, сельскохозяйственной биотехнологии;
- ознакомить со значением достижений биотехнологии в жизни человека;
- дать общие и специальные сведения о закономерностях биотехнологических процессов в сельскохозяйственном производстве.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-6	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	<p>знать: сущность основных терминов, понятий и историю развития биотехнологии; ферменты, которые являются инструментами генетической инженерии; способы и порядок уборки сельскохозяйственных культур; методы отбора растительных проб; современные технологии хранения и переработки плодов и овощей;</p> <p>уметь: проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и монографической литературой в области биотехнологии пищевых производств; определять сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества; определять объемы работ по технологическим операциям, количество работников и нормосмен при разработке технологических карт;</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности: в применении основных понятий биотехнологии в технологии хранения и переработки плодов и овощей; общий контроль реализации технологического процесса производства продукции растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделывания сельскохозяйственных культур</p>
ПК-11	готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные	<p>знать теоретические основы чередования сельскохозяйственных культур, применяемые в передовых хозяйствах удобрения и средства защиты растений;</p> <p>требования сельскохозяйственных культур к условиям произрастания, свойствам почвы, регулируемым приемами обработки; сроки, способы и нормы высева (посадки) сельскохозяйственных культур; площадь питания сельскохозяйственных культур; глубину посева (посадки) сельскохозяйственных культур в зависимости от почвенно-климатических условий; методику расчета норм высева семян; приемы, способы и сроки внесения удобрений; перечень</p>

	<p>культуры с учетом почвенного плодородия</p>	<p>карантинных объектов (вредителей растений, возбудителей болезней растений и растений-сорняков) и законодательные основы деятельности по карантину растений, технологии ликвидации карантинных объектов; энтомофаги и акарифаги вредителей различных групп сельскохозяйственных культур и способы их использования; микробиологические и биологические препараты для защиты растений и регламент их применения; влияние агротехнических мероприятий на распространение вредителей, болезней и сорняков; технику закладки мелкоделяночных полевых опытов в соответствии с методиками государственного испытания сельскохозяйственных культур; перечень учетов и наблюдений в опытах для каждой культуры в соответствии с методиками государственного испытания сельскохозяйственных культур; методы оценки распространенности и степени поражения культур болезнями и вредителями в опытах по сортоиспытанию</p> <p>уметь пользоваться материалами почвенных и агрохимических исследований, прогнозами развития вредителей и болезней, справочными материалами для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственных культур; устанавливать соответствие агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур (сортов сельскохозяйственных культур) при их размещении на территории землепользования; составлять схемы севооборотов с соблюдением научно-обоснованных принципов чередования культур; составлять планы введения севооборотов и ротационные таблицы; определять схему и глубину посева (посадки) сельскохозяйственных культур для различных агроландшафтных условий; рассчитывать норму высева семян на единицу площади с учетом их посевной годности; рассчитывать дозы удобрений (в действующем веществе и физической массе) под планируемую урожайность сельскохозяйственных культур с использованием общепринятых методов; выбирать оптимальные виды удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом биологических особенностей культур и почвенно-климатических условий; составлять план распределения удобрений в севообороте с соблюдением научно-обоснованных принципов системы применения удобрений и требований экологической безопасности; выбирать оптимальные виды, нормы и сроки использования химических и биологических средств защиты растений для эффективной борьбы с сорной растительностью, вредителями и болезнями; подбирать средства и механизмы для реализации карантинных мер; составлять заявки на приобретение семенного и посадочного материала, удобрений и пестицидов исходя из общей потребности в их количестве; соблюдать требования природоохранного законодательства Российской Федерации при производстве продукции растениеводства; определять оптимальные размеры и контуры полей с учетом зональных особенностей; определять набор и последовательность реализации приемов обработки почвы под различные сельскохозяйственные культуры для создания заданных свойств почвы с минимальными энергетическими затратами; учитывать экономические пороги вредоносности при обосновании необходимости применения пестицидов; использовать энтомофаги и акарифаги в рамках биологической защиты растений; реализовывать меры по обеспечению карантинной фитосанитарной безопасности в соответствии с законодательством Российской Федерации в области фитосанитарной безопасности; подбирать средства и механизмы для реализации карантинных мер;</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности в применении удобрений и средств защиты растений при возделывании сельскохозяйственных культур;</p>
--	--	---

		<p>организация системы севооборотов, их размещения по территории землепользования и проведения нарезки полей с учетом агроландшафтной характеристики территории для эффективного использования земельных ресурсов; разработка рациональных систем обработки почвы в севооборотах с учетом почвенно-климатических условий и рельефа территории для создания оптимальных условий для роста и развития сельскохозяйственных культур и сохранения плодородия почвы; разработка экологически обоснованной системы применения удобрений с учетом свойств почвы и биологических особенностей растений для обеспечения сельскохозяйственных культур элементами питания, необходимыми для формирования запланированного урожая, сохранения плодородия почвы; разработка экологически обоснованной интегрированной системы защиты растений с учетом прогноза развития вредных объектов и фактического фитосанитарного состояния посевов для предотвращения потерь урожая от болезней, вредителей и сорняков; разработка агротехнических мероприятий по улучшению фитосанитарного состояния посевов; определение общей потребности в семенном и посадочном материале, удобрениях и пестицидах; планирование экспериментов по испытанию растений на отличимость, однородность и стабильность, на хозяйственную полезность в соответствии с поступившим заданием на выполнение данных видов работ; проведение экспериментального этапа испытаний растений на отличимость, однородность и стабильность в соответствии с установленными методиками проведения испытаний</p>
ПК-13	<p>готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях</p>	<p>знать новейшие достижения в области биотехнологии при производстве кормов, основные биотехнологические способы получения полезных для животных кормов, традиционные биотехнологические технологии, используемые при производстве и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях; природоохранные требования при производстве продукции растениеводства; требования охраны труда в сельском хозяйстве; методики проведения испытаний на отличимость, однородность и стабильность; зональные технологии возделывания сельскохозяйственных культур.</p> <p>уметь использовать полученные знания для анализа экспериментальных данных, касающихся технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях, а также их использования в разнообразных технологических процессах производства кормов; определять агротехнику возделывания культур в рамках проведения предрегистрационного и государственного сортоиспытания с учетом особенностей зональных технологий возделываний.</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности в применении методов экологического обеспечения производства и защиты окружающей среды; оценивать перспективность выбранной технологии с позиции экологической безопасности и эффективности; специальных программ и баз данных при разработке технологий возделывания сельскохозяйственных культур; обоснование выбора сортов сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия; разработка технологии посева (посадки) сельскохозяйственных культур с учетом их биологических особенностей и почвенно-климатических условий; описание сорта с заключением о его отличимости от общеизвестных сортов, однородности и стабильности на основе проведенных испытаний.</p>

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Значение, история, современное состояние и задачи. Разделы и объекты биотехнологии

Раздел 2. Биотехнология в технологии хранения и переработки плодов и овощей

Раздел 3. Разработка системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства с применением методов биотехнологии

Раздел 4. Технология производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях

4. Форма промежуточной аттестации – зачет

5. Разработчик программы: доцент Максимов И.В.

Б1.В.11 Менеджмент качества сельскохозяйственных продуктов

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины - дать обучающимся теоретические основы и практические рекомендации по организации управления качеством продукции в агропредприятиях, чтобы работа по обеспечению качества носила не эпизодический характер, а была организована в постоянно действующую систему качества, отвечающую рекомендациям международных стандартов.

Задачи дисциплины:

- дать знания теоретических основ в области обеспечения качества и управления качеством сельскохозяйственной продукции;
- изучить экономическое содержание понятия качества продукции, факторов, его определяющих, взаимосвязи качества и других категорий;
- определить системообразующие факторы процесса управления качеством продукции в предприятиях АПК в условиях рыночных отношений;
- научить организовывать работу по обеспечению качества продукции путем разработки и внедрения систем качества в соответствии с рекомендациями международных стандартов;
- ознакомить с современной практикой отношений поставщиков и заказчиков в области качества и основными нормативными документами по правовым вопросам в области качества.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	<p>Знать требования к качеству выполнение технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Уметь проводить анализ качества и производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности;</p> <p>осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Иметь навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции; - внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции.
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	<p>Знать факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в соответствии с технологическими инструкциями. причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.</p> <p>методы определения влажности, массы 1000 зерен, природы зерна, вкуса (дегустация)</p> <p>причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>

	<p>Уметь: Проводить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного и растительного происхождения Определять показатели качества продукции растениеводства и животноводства.</p> <p>Иметь навыки и/или опыт деятельности: определять показатели качества продукции (за исключением показателей, требующих химических анализов); разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.</p>
--	--

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Понятие качества и его связь с управлением. Сущность категории качество. Аспекты качества. Предметное, функциональное, всеобщее, специфическое, интегральное виды качества. Качество продукции в АПК. Качество как объект управления. Принципы, методы, средства и функции управления качеством.

Раздел 2. Механизм управления качеством. Объекты и субъекты управления качеством. Процессы формирования качества продукции на различных стадиях ее жизненного цикла. Обеспечение реализаций основных функций управления качеством. Структуризация сложных хозяйственных систем, предполагающий выделение общих, специальных и обеспечивающих подсистем.

Раздел 3. Системы управления качеством. Понятие системы управления качеством. Основные требования к системе качества в соответствии с международными стандартами ИСО 9000. Принципы разработки систем качества: обеспечение качества, управление качеством и улучшение качества. Документы систем качества: политика предприятия в области качества, руководство по качеству, целевая научно-техническая программа, процедуры, справочники, учетная документация по качеству.

Раздел 4. Основные понятия и показатели оценки качества. Классификация показателей качества. Свойства продукции. Показатели качества в сельском хозяйстве. Методы оценки уровня качества продукции: в зависимости от способа получения информации, в зависимости от источника информации. Дифференциальный, комплексный и смешанный методы.

Раздел 5. Управление качеством в предприятиях АПК. Основные факторы, влияющие на формирование политики в области качества. Планирование качества. Карта планирования качества. Планируемые показатели по качеству продукции. Организация работ по качеству. Организация системы качества. Матрица распределения специальных функций между должностными лицами предприятия. Мотивация персонала к производству качественной продукции.

Раздел 6. Обеспечение качества сельскохозяйственной продукции. Современные задачи в области менеджмента качества и безопасности сельскохозяйственной продукции. Научные аспекты управления качеством. Система анализа опасностей по критическим контрольным точкам. Нормативная законодательная база безопасности пищевых продуктов. Классификация вида опасностей по степени риска. Международные стандарты (ИСО). Качество и безопасность сельскохозяйственной продукции. Контроль качества продукции растениеводства и животноводства. Товарная информация. Средства товарной информации: маркировка, технические документы, нормативные документы, справочная, учебная и научная литература. Знаки соответствия.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет

5. Разработчик программы: доцент А.М. Жуков

Б1.В.12 Регулирование физиологических и биохимических процессов при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции

1. Цель и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование современных представлений, знаний и умений о превращениях веществ в сельскохозяйственной продукции, химическом составе продукции растительного и животного происхождения, функциональных и биохимических процессах, происходящих в ней при хранении и переработке, и способах и методах их регулирования и контроля.

Основные задачи дисциплины

- освоить химический состав сельскохозяйственной продукции;

- изучить функциональные и биохимические процессы, происходящие в сельскохозяйственной продукции при хранении и переработке;
- оценка качества и технологических свойств сельскохозяйственной продукции по функциональным и биохимическим показателям;
- применение знаний о функциональных и биохимических процессах при обосновании технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- ознакомление с современными методами и достижениями в регулировании функциональных и биохимических процессов при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции.

2. Требования к уровню освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ПК-1	готовностью определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур	знать сущность основных терминов, понятий и историю возделывания сельскохозяйственных культур; сорта и гибриды сельскохозяйственных культур, введенные в реестр и пригодные для использования при производстве продуктов питания. Народно-хозяйственное значение сельскохозяйственных культур, их кормовые достоинства и питательность. Ботанико-морфологические и биологические особенности этих культур уметь применять технологию возделывания сельскохозяйственных культур в полевых условиях иметь навыки и/или опыт деятельности в использовании передового опыта отечественных и зарубежных компаний в области технологии возделывания сельскохозяйственных культур
ПК-6	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	знать научные принципы хранения (консервирования) сельскохозяйственной продукции современные методы, технологии хранения и переработки основных видов сельскохозяйственной продукции, режимы технологических процессов уметь применять современные технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства. Устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции иметь навыки и/или опыт деятельности определения оптимальных режимов хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, с целью получения высокого качества продукта
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	знать физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения Контроль и регулирование технологических процессов. Изменения, происходящие в сельскохозяйственной продукции при ее обработке, хранении и переработке. Требования к качеству готовой продукции и ее стандартизация уметь обосновывать технологические требования к режимам обработке, хранения и переработке иметь навыки и/или опыт деятельности оценки качества сырья и готовой продукции в соответствии с действующими требованиями нормативной документации

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Основные свойства, принципы хранения и переработке сельскохозяйственного сырья. Требования нормативной документации к качеству сельскохозяйственной продукции

Цель и задачи дисциплины, основные понятия и определения. Общая характеристика свойств сельскохозяйственного сырья. Учет органолептических, функциональных, физико-химических, структурно-механических, теплофизических, биохимических свойств при хранении и переработке сырья. Факторы, влияющие на сохранность сельскохозяйственной продукции. Виды ее потерь при хранении и переработке. Потери массы и качества. Нормы естественной убыли. Основные причины потерь. Структура и состав стандартов на сельскохозяйственную продукцию.

Раздел 2. Регулирование функциональных и биохимических процессов при возделывании, хранении и переработке продукции растениеводства

Характеристика плодов, овощей и зерновой массы как объекта хранения. Химический состав плодов, овощей и зерна злаковых культур. Влияние условий выращивания и режима питания растений на

формирование качества зерна. Функциональные и биохимические процессы при послепосевном дозревании и хранении зерна, плодов и овощей. Биохимические изменения в морозобоинном и суховейном зерне, при проростании зерна его повреждении вредителями хлебных запасов. Биохимические изменения в зерне при самосогревании и повреждении зерна сушкой. Накопление афлатоксинов в заплесневевшем зерне. Биохимические процессы в клубнях картофеля при хранении и переработке.

Раздел 3. Регулирование функциональных и биохимических процессов при хранении и переработке продукции животноводства

Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов. Молоко как питательный субстрат для бактерий. Пороки молока биохимического происхождения. Функциональные изменения молока при нагревании и охлаждении, замораживании и механических воздействиях, при хранении, транспортировке и первичной обработке. Биохимические процессы при изготовлении молочных продуктов (масла, сыра, кисломолочных продуктов). Биохимические изменения компонентов молока при переработке.

Пищевая и биологическая ценность мяса и мясопродуктов. Биохимические процессы в мясе после убоя (посмертное окоченение, созревание, загар мяса). Биохимические изменения мяса при хранении, замораживании и дефростации. Повышение устойчивости мяса и мясопродуктов при хранении и переработке. Действие химических консервантов, антибиотиков, фитонцидов. Биохимические изменения в мясе при посоле. Действие поваренной соли, сахара и нитритов.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет

5. Разработчик программы: доцент И.В. Максимов

Б1.В.13 Проектирование перерабатывающих производств

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины - формирование необходимых теоретических и практических навыков при выполнении графической части проектов, в подборе и компоновке оборудования, а также в объемно-планировочных и конструктивных решениях проектирования перерабатывающих предприятий.

Задачи дисциплины – подготовить студентов к выполнению курсового и дипломного проектов по переработке сельскохозяйственной продукции, а в дальнейшем к самостоятельной работе в перерабатывающем производстве.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	<p>знать параметры процессов, устройство и принцип действия аппаратов и машин, методики расчета и подбора технологического оборудования для ведения технологических процессов применяемых в производстве продуктов питания животного происхождения;</p> <p>методы проведения расчётов для проектирования производств биотехнологической продукции для пищевой промышленности, технологических линий, цехов, отдельных участков; вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий</p> <p>уметь осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий</p> <p>разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения</p>

ПК-10	готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	<p>знать методы механизации и автоматизации, устройства, применяемые для механизации и автоматизации; методики расчета и подбора технологического оборудования для ведения технологических процессов, применяемых в производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>уметь составлять и описывать схемы механизации и автоматизации процессов переработки продукции растениеводства и животноводства; с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности в подборе и эксплуатации технологического оборудования, а также механических и автоматических устройств при переработке продукции растениеводства и животноводства; использовании систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий для проектирования производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий.</p> <p>проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий</p>
-------	---	---

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Состояние и перспективы развития перерабатывающей промышленности.

Раздел 2. Технологический проект. Задание на проектирование. Строительство, расширение и реконструкция предприятия. Курсовое и дипломное проектирование.

Раздел 3. Архитектурно-строительная часть проекта. Требования, предъявляемые к сооружениям перерабатывающих производств. Конструктивные элементы зданий. Изображение зданий на чертежах.

Раздел 4. Выбор и обоснование технологической схемы производства. Принципы расчета и подбора оборудования. Основные принципы компоновки технологического оборудования. Современные методы проектирования.

Раздел 5. Объемно-планировочные решения. Классификация помещений. Принципы компоновки помещений.

Раздел 6. Особенности компоновки оборудования в различных отраслях перерабатывающей промышленности.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

5. Разработчики программы: доцент В.В. Воронцов, доцент М.Н. Шахова.

Б1.В.14 Стандартизация сельскохозяйственной продукции

1. Цель и задачи дисциплины

Целью ознакомить обучающихся с общими вопросами и основами теории и практики стандартизации сельскохозяйственной продукции, с основными требованиями, предъявляемыми к качеству сырья и сельскохозяйственной продукции.

Основные **задачи** дисциплины:

- научить обучающихся пользоваться нормативно-технической документацией;
- осветить концепции национальной системы стандартизации;
- изучить порядок утверждения стандартов, технических условий и другой нормативно-технической документации;
- изучить правовую основу стандартизации и технического регулирования;
- изучить основные стандарты на сельскохозяйственную продукцию и на продукты ее переработки;
- усвоить показатели качества растительного и животного сырья и продукции его переработки.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	

ПК-3	способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	<p>знать классификацию зерновых культур, овощей и плодов, используемых в сельскохозяйственном производстве</p> <p>методы определения влажности, массы 1000 зерен, натуры зерна, вкуса (дегустация)</p> <p>уметь определять показатели качества продукции растениеводства и животноводства</p> <p>уметь распознавать виды, типы, сорта растений и учитывать их особенности при переработке</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности в оценке особенностей растений для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве</p> <p>учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p>
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	<p>знать основные нормативные документы, применяемые в реализации качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p> <p>уметь оценивать качество продукции растениеводства</p> <p>проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>проводить анализ качества и производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p>

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Основы стандартизации

Сущность стандартизации. Понятие нормативных документов по стандартизации. Цели, принципы, функции и задачи стандартизации. Методы стандартизации. Система стандартизации РФ. Органы и службы стандартизации РФ. Характеристика национальных стандартов. Национальная система стандартизации. Национальный орган Российской Федерации по стандартизации.

Порядок разработки и утверждения стандартов. Международная и региональная стандартизация. Техническое регулирование. Структура технического регламента. Федеральный закон «О техническом регулировании». Принципы технического регулирования

Раздел 2. Качество продукции растениеводства

Классификация стандартов на продукцию сельского хозяйства и перерабатывающих предприятий. Обозначение стандарта и комплекса стандартов. Классификация продукции растениеводства. Методы отбора проб растениеводческой продукции. Оценка качества зерна и продуктов его переработки. Товарная оценка плодов, овощей и продуктов их переработки. Оценка качества масличных культур и продуктов их переработки. Особенности растительного сырья, применяемого при производстве продуктов комбинированного состава.

Раздел 3. Качество продукции животноводства

Животные и их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве. Требования, предъявляемые к качеству молока и молочной продукции. Правила отбора проб молока и молочных продуктов Требования, предъявляемые к качеству мясного сырья и мясной продукции. Товароведческая маркировка мяса. Клеймение мяса и мясопродуктов. Правила отбора проб мясных продуктов.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет

5. Разработчик программы: доцент С.Ю. Чурикова

Б1.В.15 Технология переработки сырья животного происхождения

Б1.В.15.01 Технология переработки молока

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, необходимых для самостоятельного решения производственных задач по переработке молока с получением продукции широкого ассортимента и оценке показателей качества сырья и готовой продукции.

Задачи дисциплины – формирование у обучающихся профессиональных компетенций, реализация которых способна обеспечить:

- осуществление рациональных технологических процессов и оптимальных режимов переработки молока в производственных условиях на предприятиях разной мощности;

- показатели качества и безопасности молока питьевого и молочных продуктов при промышленной переработке

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-2	готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве	знать: роль основных видов животных в производстве молочных продуктов; уметь: оценивать показатели идентификации молока, полученного от различных видов сельскохозяйственных животных; иметь навыки и /или опыт деятельности: проведения исследований основных показателей качества молока и продуктов его переработки, полученных от различных видов сельскохозяйственных животных
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	знать: - технологии производства и организации производственных и технологических процессов продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; - сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях уметь: - вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения иметь навыки и /или опыт деятельности: - проведения технологических расчетов производства молочных продуктов, в том числе с применением сырья растительного происхождения; -разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания животного происхождения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями	знать: -требования к качеству выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями -факторы, влияющие на технологические параметры производства с целью обеспечения качества и безопасности продуктов переработки молока;

	нормативной и законодательной базы	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
ПК-8	готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения - основное оборудование, применяемое при производстве продуктов переработки молока; <p>уметь: описать аппаратурно-технологические схемы производства продуктов переработки молока;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Технология производства цельномолочных продуктов и мороженого

Предмет, цели и задачи курса «Технология переработки молока». Требования, предъявляемые к качеству сельскохозяйственного сырья, применяемого при производстве продуктов переработки молока. Роль основных видов животных в производстве молочных продуктов.

Основные технологические операции при производстве молочных продуктов. Технология производства питьевого молока и сливок. Требования, предъявляемые к сырью для выработки кисломолочных продуктов. Микрофлора, используемая в производстве кисломолочных продуктов. Приготовление бактериальных заквасок.

Производство кисломолочных напитков термостатным и резервуарным способом.

Характеристика и технологические особенности производства кефира. Характеристика и технологические особенности производства йогурта. Характеристика и технологические особенности производства ряженки.

Характеристика и особенности производства сметаны.

Технология творога: ассортимент, характеристика, способы производства. Технология производства творога на автоматизированных технологических линиях.

Технология производства мороженого.

Раздел 2. Технология производства сливочного масла

Классификация, ассортимент и характеристика сливочного масла. Требования, предъявляемые к качеству сливок, используемых в маслоделии.

Производство масла способом сбивания сливок.

Особенности выработки масла на маслоизготовителях периодического и непрерывного действия.

Производство масла способом преобразования высокожирных сливок.

Особенности технологии отдельных видов масла.

Особенности производства спредов.

Раздел 3 Технология производства сыра.

Классификация и характеристика сыров. Требования, предъявляемые к качеству молока в сыроделии.

Общая технологическая схема производства сыра. Факторы и условия процесса созревания сыра.

Изменение веществ сыра при созревании. Технология отдельных видов сыров.

Технология плавленых сыров.

4. Форма промежуточной аттестации – курсовой проект, экзамен

5. Разработчик программы: доцент Сысоева М.Г.

Б1.В.15.02 Технология переработки мяса и мясопродуктов

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, необходимых для самостоятельного решения производственных задач по переработке мяса с получением

высококачественных мясopодуkтoв путем эффективного использования сырьевых источников и формирования целевых функционально-технологических свойств пищевых систем.

Задачи дисциплины:

сформировать у обучающихся навыки реализации эффективных технологических процессов переработки мяса и мясopодуkтoв и оценки показателей качества сырья и готовой продукции.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-2	готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве	знать: роль основных видов животных в производстве мясных продуктов; уметь: оценивать показатели идентификации мяса, полученного от различных видов сельскохозяйственных животных; иметь навыки и /или опыт деятельности: проведения исследований основных показателей качества мяса и продуктов его переработки, полученных от различных видов сельскохозяйственных животных и птицы
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	знать: - технологии производства и организации производственных и технологических процессов продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, в частности, мясных и комбинированных мясорастительных продуктов; - сменные показатели производства мясных и комбинированных мясорастительных продуктов на автоматизированных технологических линиях уметь: - вести основные технологические процессы производства мясных и комбинированных мясорастительных продуктов иметь навыки и /или опыт деятельности: - проведения технологических расчетов производства мясных и комбинированных мясорастительных продуктов; -разработки технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства мясных и комбинированных мясорастительных продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	знать: -требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями, в частности, мясных и комбинированных мясорастительных продуктов; -факторы, влияющие на технологические параметры производства с целью обеспечения качества и безопасности мясных и комбинированных мясорастительных продуктов; уметь: - выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, в частности, мясных и комбинированных мясорастительных продуктов иметь навыки и /или опыт деятельности: - контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения, в частности, мясных и комбинированных мясорастительных продуктов, на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
ПК-8	готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для	знать: - принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих

	<p>переработки сельскохозяйственного сырья</p>	<p>производств и производственных участков по переработке мяса и мясопродуктов; - основное оборудование, применяемое при переработке мяса и мясопродуктов; уметь: описать аппаратурно-технологические схемы переработки мяса и мясопродуктов, производства мясных и комбинированных мясорастительных продуктов; иметь навыки и /или опыт деятельности: разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения, в частности, переработки мяса и мясопродуктов, производству мясных и комбинированных мясорастительных продуктов</p>
--	--	--

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Современное состояние и задачи отрасли по получению качественного сырья.

Раздел 2. Рациональные способы разделки полутуш

Раздел 3 Посол мяса. Сущность, методы и технологические приемы. Посолочные ингредиенты и пищевые добавки, применяемые в технологии пищевых продуктов.

Раздел 4. Технология эмульгированных и цельномышечных продуктов. Принципы получения стабильных мясных систем

Раздел 5. Технология производства мясных полуфабрикатов

Раздел 6. Производство комбинированных мясорастительных продуктов.

4. Форма промежуточной аттестации – курсовой проект, экзамен

5. Разработчики программы: профессор Глотова И.А., доцент Курчаева Е.Е.

Б1.В.15.03 Комплексная переработка ресурсов животноводческой продукции (в том числе вторичные и побочные)

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, необходимых для самостоятельного решения производственных задач по переработке мяса путем эффективного использования сырьевых источников для формирования целевых функционально-технологических свойств и получения высококачественных мясопродуктов.

Задачи дисциплины

сформировать у обучающихся навыки реализации эффективных технологических процессов переработки мяса и мясопродуктов и оценки показателей качества сырья и готовой продукции.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-7	<p>готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>	<p>знать: -требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями, в частности, при комплексной переработке ресурсов животноводческой продукции; -факторы, влияющие на технологические параметры производства с целью обеспечения качества и безопасности продуктов комплексной переработки ресурсов животноводческой продукции, включая вторичные и побочные; уметь: - выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, в частности, при комплексной переработке ресурсов животноводческой продукции иметь навыки и /или опыт деятельности:</p>

		- контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения, в частности, при комплексной переработке ресурсов животноводческой продукции, на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
ПК-8	готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по комплексной переработке ресурсов животноводческой продукции; - основное оборудование, применяемое при комплексной переработке ресурсов животноводческой продукции; <p>уметь: описать аппаратно-технологические схемы при комплексной переработке ресурсов животноводческой продукции, в том числе с привлечением разных видов сельскохозяйственного сырья;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой на предприятии технологии комплексной переработке ресурсов животноводческой продукции, в том числе с привлечением разных видов сельскохозяйственного сырья</p>
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	<p>- знать:</p> <p>технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства применительно к сырьевым источникам для комплексной переработки ресурсов животноводческой продукции, включая вторичные и побочные;</p> <p>уметь:</p> <p>вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения с включением в рецептуры продуктов переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>реализации технологий производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства применительно к процессам комплексной переработки ресурсов животноводческой продукции, включая вторичные и побочные</p>

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Характеристика ресурсов сельскохозяйственной продукции применительно к комплексной переработке ресурсов животноводческой продукции.

Раздел 2. Мясожировое производство.

Структура мясожирового производства при переработке сельскохозяйственной продукции. Цех первичной переработки – главное звено мясожирового производства. Понятие о технологической схеме. Характеристика технологических этапов первичной переработки скота. Принципы переработки крупного рогатого скота, свиней, мелкого рогатого скота, сухопутной и водоплавающей птицы.

Основные продукты переработки. Понятия о парном, остывшем, охлажденном и замороженном мясе. Понятие о комплексной переработке животных и птицы. Комплексная переработка. Характеристика вторичных продуктов и отходов: жирсырье, субпродукты, кишечные комплекты, ферментно-эндокринное сырье (ФЭС), кровь, шкуры, рога-копытное сырье.

Жирсырье. Назначение, характеристики пищевых животных жиров. Общее представление о технологии производства.

Субпродукты. Номенклатура, назначение, пути рационального использования. Технологические схемы переработки.

Кишечное сырье. Принципы обработки и использование. Технологические режимы, их значение.

Шкурсырье. Основы обработки и назначение.

Кровь промышленных животных. Значение крови как основного источника для производства мясопродуктов. Первичная обработка и применение.

Малоценные отходы переработки скота и птицы: перо, рога, копыта, волос, щетина.

Характеристика, назначение, пути повышения эффективности использования.

Техническая продукция Ассортимент. Кормопродукты. Значение в укреплении кормовой базы сельскохозяйственного производства.

Понятие о ферментно-эндокринном сырье. Требования к организации сбора, назначение, номенклатура препаратов.

Раздел 3. Производство и переработка яйцепродуктов

Характеристика яйцепродуктов и технологии их производства.

Раздел 4. Вторичные сырьевые ресурсы при переработке молока. Характеристика, направления использования. Способы переработки.

4. Форма промежуточной аттестации – курсовой проект, экзамен

5. Разработчик программы: профессор И.А. Глотова

Б1.В.15.04 Технология производства мясных и молочных консервов

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, необходимых для самостоятельного решения задач в области производства мясных и молочных консервов.

Задачи дисциплины:

сформировать у обучающихся навыки реализации технологических процессов производства мясных и молочных консервов и оценки показателей качества сырья и готовой продукции.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии производства и организации производственных и технологических процессов продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; - сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведения технологических расчетов производства молочных и мясных консервов, в том числе с применением сырья растительного происхождения; - разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания животного происхождения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторы, влияющие на технологические параметры производства, с целью обеспечения качества и безопасности молочных и мясных консервов; - требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p>

		- контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
ПК-8	готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основное оборудование, применяемое при производстве молочных и мясных консервов; - принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения <p>уметь: описать аппаратурно-технологические схемы производства молочных и мясных консервов;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Технология молочных консервов

1.1 Общая технология производства молочных консервов

История и перспективы развития отрасли.

Теоретические основы и принципы консервирования молока. Активность воды как параметр консервирования. Формы связи воды. Влияние активности воды на развитие порчи в молочных консервах.

Классификация продуктов консервирования молока и молочного сырья. Оценка качества сырья. Растительное сырье, используемое при производстве молочных консервов.

Основные технологические операции при производстве молочных консервов. Нормализация молока, способы и расчеты нормализации. Тепловая обработка нормализованных смесей. Физико-химические изменения в процессе тепловой обработки. Концентрирование молочного сырья сгущением. Классификация вакуум-выпарных установок.

1.2 Частные технологии производства молочных консервов

Технология сгущенных молочных консервов с сахаром. Особенности технологии производства сгущенных молочных консервов с сахаром и наполнителями. Технология производства стерилизованных сгущенных молочных консервов. Изменение составных частей молока при стерилизации. Технология производства сухих молочных продуктов. Принцип работы сушильной установки.

Раздел 2 Технология производства мясных консервов

2.1 Общая технология производства баночных консервов

Ассортимент и классификация баночных консервов. Требования к качеству готовой продукции. Виды сырья, используемые в консервном производстве. Влияние исходного сырья и материалов на качество мясных консервов. Требования к сырью и вспомогательным материалам. Требования к таре. Материалы для изготовления жестяной консервной тары. Классификация консервной тары. Технология изготовления жестяных банок. Технологические процессы производства консервов. Основные технологические операции в производстве баночных консервов. Подготовка сырья и вспомогательных материалов. Порционирование и закатка банок. Проверка герметичности закатынных банок. Теоретические основы термообработки. Влияние нагрева на микрофлору. Влияние физико-химических и теплофизических свойств продукта на выбор режима стерилизации. Влияние термообработка на качество баночных консервов. Сортировка, охлаждение и упаковывание баночных консервов.

2.2 Особенности производства отдельных видов консервов

Технология кусковых мясных консервов. Технология производства фаршевых мясных консервов и паштетов. Консервы из субпродуктов и крови. Мясосодержащие консервы. Изменение качества консервов при хранении.

4. Форма промежуточной аттестации – экзамен

5. Разработчик программы – доцент М.Г. Сысоева

Б1.В.16 Подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции

1. Цель и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины научить потенциальных производителей сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов (будущих выпускников) основным требованиям к качеству сертифицируемой сельскохозяйственной продукции, которые обеспечат надежный сбыт продукции как внутри страны, так и на внешнем рынке.

Подготовить бакалавров, разбирающихся в вопросах сертификации, способах и порядке ее проведения и обеспечивающих поставку продукции высокого качества, безопасной для жизни и здоровья потребителей.

Задачей курса является

Подготовить выпускников, способных обеспечить:

- поставку конкурентоспособной продукции как внутри страны, так и на внешний рынок;
- своевременный контроль и хорошее качество выпускаемой продукции;
- правильное оформление документов при проведении подтверждения соответствия.

2. Требования к уровню освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	знать показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; уметь проводить анализ качества и производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства биотехнологической продукции для пищевой иметь навыки и /или опыт деятельности в проведении сертификации сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	знать требования нормативной и законодательной базы, предъявляемые к технологическим процессам переработки и хранения сельскохозяйственной продукции уметь проводить стандартные и сертификационные испытания производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями. иметь навыки анализа и планирования учета сырья и готовой продукции в растениеводстве и животноводстве

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. История сертификации и современное ее развитие

Раздел 2. Сертификация. Цели, задачи, принципы. Подтверждение соответствия

Раздел 3. Сравнительная характеристика обязательной и добровольной сертификации. Участники сертификации

Раздел 4. Сертификация сельскохозяйственной продукции

Раздел 5. Декларирование соответствия как процедура подтверждения соответствия

Раздел 6. Обязательное подтверждение соответствия требованиям технических регламентов

Раздел 7. Сертификации систем менеджмента качества. Система HACCP

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

5. Разработчик программы: доцент М.В. Аносова

Б1.В.17 Элективная дисциплина по физической культуре и спорту

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины состоит в формировании знаний в области физической культуры, способности использовать разнообразные формы физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья в повседневной жизни.

Задачи. Для достижения поставленной цели предусматривается решение следующих воспитательных, образовательных, развивающих и оздоровительных задач:

1. Понимание роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;

2. Знание научно-практических основ физической культуры (адаптивной физической культуры) и здорового образа жизни;

3. Формирование мотивационно - ценностного отношения к физической культуре (к адаптивной физической культуре), установки на здоровый образ жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание;

4. Формирование индивидуально- психологических и социально-психологических качеств и свойств личности необходимых для успешной профессиональной деятельности;

5. Овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности;

6. Обеспечение ОФП и ППФП к работе в аграрном секторе экономики по будущей профессии

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	знать как построить процесс самоорганизации и самообразования уметь самоорганизовываться и заниматься процессом самообразования в профессиональной деятельности иметь навыки и /или опыт деятельности по самоорганизации и самообразованию в процессе профессиональной деятельности и физической подготовки
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	знать теоретические основы физической культуры и здорового образа жизни; технику безопасности на занятиях физической культурой и спортом в учебное и свободное время; способы контроля, оценки физического развития и физической подготовленности; основы организации и проведения массовых физкультурно-оздоровительных мероприятий уметь использовать приобретенные знания в области физической культуры и спорта для достижения жизненных и профессиональных целей; осуществлять работу с научной учебно-методической литературой по учебной дисциплине; осуществлять подбор необходимых прикладных физических упражнений для адаптации организма к различным условиям труда; самостоятельно развивать и поддерживать основные физические качества иметь навыки и /или опыт деятельности по основным приемам самоконтроля; по достижению необходимого уровня физической подготовленности, для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; по выполнению требований здорового образа жизни и выбора видов спорта или систем физических упражнений для самостоятельных занятий; в качестве инструктора по физической культуре и судьи по спорту

3. Краткое содержание дисциплины

Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений. Специализация ОФП (женщины). Специализация ОФП (мужчины). Легкая атлетика. Плавание. Спортивное ориентирование. Пауэрлифтинг. Волейбол. Гимнастика. Легкая атлетика. Элементы спортивных игр. Общая физическая подготовка (адаптивные формы и виды с учетом диагноза). Элементы различных видов спорта (адаптивные виды и формы). Подвижные игры и эстафеты (адаптивные виды и формы). Профилактическая гимнастика с учетом диагноза. Оздоровительный бег. Силовая подготовка. Лыжная подготовка. Плавание.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

5. Разработчик программы: ст. преподаватель Ю.А. Бедняков

Б1.В.ДВ.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01

Б1.В.ДВ.01.01 Исторические аспекты производственно-технологических процессов в сельском хозяйстве

1. Цель и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины является ознакомление обучающихся с общими вопросами зарождения и развития различных отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности.

Основные **задачи** дисциплины

- изучение обучающимися истории выбранной специальности;
- помочь каждому обучающемуся в выборе будущей специализации (технология производства муки и круп, хлебопекарное производство, технология переработки плодов и овощей, хранения сельскохозяйственной продукции, технология производства молока и мяса, пивоварение и спиртовое производство, технология консервного производства, масложировое производство, экспертиза качества и безопасности сельскохозяйственной продукции);
- ознакомить обучающихся с отечественными и зарубежными учеными, внесшими вклад в развитие пищевой промышленности.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	

ПК-2	готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве	знать основные типы и виды животных, используемых в производственных и технологических процессах сельскохозяйственного производства уметь оценивать роль основных типов и видов животных в инновационных производственно-технологических процессах в сельском хозяйстве иметь навыки и /или опыт деятельности в правильности оценки адаптационных и продуктивных качеств животных разных пород в производственных и технологических процессах сельскохозяйственного производства
ПК-4	готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	знать этапы исторического развития общества в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции уметь анализировать основные этапы развития сельскохозяйственного производства иметь навыки и/или опыт деятельности анализа исторического развития АПК для реализации технологии производства продукции растениеводства и животноводства
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	знать историю развития технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства уметь рационально организовать технологию производства, хранения и переработку продукции растениеводства и животноводства на основе знаний исторического развития агропромышленного комплекса иметь навыки и/или опыт деятельности контроля за состоянием производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Исторические аспекты производства продукции растениеводства

История производства зерна и его переработки. Зерновая мельница. Применение ветра, воды при размоле зерна. Развитие мукомольного производства (технологии и техники). Основные этапы преобразования мукомольного, крупяного и комбикормового производства. Зарождение и развитие комбикормового производства. Первые кормовые смеси и современные комбикорма. Родина макарон Кустарное и промышленное производство макарон. Макаaronное производство в России. Первые хлебные лепешки. Немецкие и московские пекарни. Развитие хлебопекарного промысла. Хлебобулочная отрасль в дореволюционном и советском периоде. Новые тенденции в развитии данной отрасли.

История производства и переработки картофеля и овощей. Первые опыты хранения сельскохозяйственной продукции сельскохозяйственного производства. Роль отечественных ученых в разработке способов хранения (К.А. Тимирязев, Д.Н. Прянишников, Я.Я. Никитинский, В.С. Пустовойт). История происхождения культурных растений (соя, горох, кукуруза, картофель). Консервирование – метод сохранения пищевых продуктов. Первые консервы. Русские ученые, внесшие вклад в развитие научных основ техники консервирования

История производства и переработки семян масличных культур. История производства растительных масел. История подсолнечника. Д. С. Бокарев – основатель масложитного производства. Аппарат Мерца. Способ извлечения масла Д.И. Менделеева. Открытие Р. Вагнера. Василий Степанович Пустовойт – жизнь и его деятельность в селекции подсолнечника.

Раздел 1. Исторические аспекты производства продукции животноводства

Исторические аспекты технологии производства молока и молочных продуктов. Приручение животных и развитие животноводства. Основные этапы разведения животных и выведение новых пород молочного скотоводства. Дояние коров. Первые доильные аппараты. Ассортимент молочной продукции (молоко, простокваша, творог, ряженка, варенец, йогурт, сухое молоко и др.). История и этапы развития молочного дела в России, роль отечественных ученых в его развитии. Н. В. Верещагин – основатель маслоделия в России. Происхождение сыра. Сорты. Сыродельный промысел в России. Производство плавленых сыров. Первое мороженое и его Родина. Распространение мороженого в других странах, в т.ч. и России. Марко Поло – известный путешественник, его роль в появлении мороженого.

Исторические аспекты технологии производства мяса и мясопродуктов. Развитие скотоводства и мясной промышленности в России. Основные этапы разведения животных и выведение новых пород мясного скотоводства. Первые бойни и мясокомбинаты. Процесс производства мяса и продуктов его переработки. Развитие экспорта мясных продуктов. Птицеводство и птицепромышленность. Колбасное дело.

Раздел 3. Исторические аспекты развития контроля за качеством и безопасностью продукции растениеводства и животноводства

Теоретические основы управления качеством сельскохозяйственной продукции. Понятие качества продукции, основные направления управления качеством сельскохозяйственной продукции. Качество

продукции в агропромышленном комплексе. Основные этапы зарождения и развития экспертизы качества сельскохозяйственной продукции.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

5. Разработчик программы: доцент С.Ю. Чурикова

Б1.В.ДВ.01.02 Инновационные производственно-технологические процессы в сельском хозяйстве

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – получение знаний и умений по методам научных исследований, планированию технологических экспериментальных исследований, технике подготовке и проведению экспериментов, по математической обработке и оценке результатов лабораторных опытов, разработке научно-обоснованных выводов и предложений производству при переработке и хранении продукции.

Задачи дисциплины:

- формирование представлений о системе накопления научных знаний и методах научного исследования; о методах планирования и организации технологических экспериментальных исследований;
- получение теоретических знаний и практических умений и навыков рассмотрения практических вопросов и задач, возникающих при постановке, планировании и обработке технологических экспериментов.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ПК-2	готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве	знать основные типы и виды животных, используемых в производственных и технологических процессах сельскохозяйственного производства уметь оценивать роль основных типов и видов животных в инновационных производственно-технологических процессах в сельском хозяйстве иметь навыки и /или опыт деятельности в правильности оценки адаптационных и продуктивных качеств животных разных пород в производственных и технологических процессах сельскохозяйственного производства
ПК-4	готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	знать инновации в технологии производства продукции растениеводства и животноводства уметь анализировать различные отклонения от правильного ведения технологического процесса производства продукции растениеводства и животноводства иметь навыки и /или опыт деятельности реализации технологии производства продукции растениеводства и животноводства
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	знать методы математического моделирования технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на базе стандартных пакетов прикладных программ в технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства уметь применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения иметь навыки и /или опыт деятельности математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания животного происхождения

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Цели и задачи дисциплины. Основные термины и определения. Теоретическое обоснование экспериментальных исследований

Основные цели и задачи дисциплины. Научное исследование: цели и задачи, предмет и объект научного исследования. Объекты научных исследований в области растениеводства, животноводства, при переработке продукции растительного и животного происхождения. Классификации научных исследований.

Раздел 2. Объекты исследования при планировании технологических экспериментальных исследований

Характеристика объектов исследования в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объекта управления. Повышение пищевой и биологической ценности продуктов питания как основная цель научных исследований. Сырье растительного и животного происхождения, используемое в исследовательской деятельности. Дополнительное сырье, используемое в исследовательской деятельности.

Раздел 3. Основные этапы технологических экспериментальных исследований

Выбор темы научного исследования, определение его цели и задачи. Объект и предмет исследования. Факторы, определяющие выбор темы. Порядок поиска, сбора и обработки научно-технической информации. Основные задачи и виды эксперимента. Стратегия и тактика проведения технологического эксперимента. Метрологическое обеспечение экспериментальных исследований. Основные методы определения показателей качества продуктов растениеводства и животноводства. Испытание продукции для подтверждения ее качества. Органолептическая оценка качества продукции. Измерительные методы исследования пищевых продуктов.

Раздел 4. Математические методы планирования эксперимента. Математическая обработка экспериментальных данных

Статистические методы анализа экспериментальных данных. Планирование и обработка результатов экспериментов. Цели и задачи математической обработки экспериментальных данных. Виды ошибок. Расчет статистических величин. Установление корреляционной и функциональной зависимостей. Представления и обработки количественных результатов измерения. Характеристика результатов измерений как случайных величин. Представление результатов измерений с учетом их погрешностей. Формы представления конечных результатов измерений.

Планирование и анализ результатов экспериментов. Понятие о математической модели объекта. Методы и планы эксперимента для проведения корреляционного анализа. Методы и планы эксперимента для проведения дисперсионного анализа. Методы и планы эксперимента для проведения регрессионного анализа. Особенности планирования эксперимента симплекс-методом.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет

5. Разработчик программы: доцент С.Ю. Чурикова

Б1.В.ДВ.02 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02

Б1.В.ДВ.02.01 Нормативные требования биоконверсии сельскохозяйственной продукции

Цель изучения дисциплины – ознакомить обучающихся с общими принципами и отдельными стадиями биоконверсии сельскохозяйственного сырья.

Задачи дисциплины

- 1) изучить общие стадии биоконверсии различных видов сельскохозяйственного сырья;
- 2) научно обосновывать необходимость использования определенных ферментных препаратов в производстве продуктов питания из растительного и животного сырья;
- 3) изучить фундаментальные разделы технологии биоконверсии сельскохозяйственного сырья для понимания основных закономерностей физических, химических, биохимических, биотехнологических процессов, происходящих при производстве продуктов питания.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенции		Планируемые результаты обучения
код	название	
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	знать требования к качеству, выполнение технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями; основные процессы, происходящие при биоконверсии компонентов сырья при переработке уметь вести основные технологические процессы производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; выбирать оптимальные режимы проведения отдельных стадий технологического процесса производства пищевых продуктов иметь навыки и /или опыт деятельности использования ферментных препаратов в технологии биоконверсии растительного сырья; в выборе оптимальных режимов ведения

		биотехнологических процессов производства пищевых продуктов
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	знать требования к качеству, выполнение технологических операций производства биотехнологической продукции для хлебопекарной промышленности на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями; показатели качества готовой продукции и показатели безопасности в соответствии с НД уметь обосновать выбор того или иного метода биотехнологии с целью производства продуктов переработки животного и растительного сырья; применять современные методы исследования качества сырья и готовой продукции иметь навыки и /или опыт деятельности контроля технологических параметров и режимов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; в выборе оптимальных режимов проведения различных стадий биотехнологического процесса производства пищевых продуктов

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Основные понятия, общие принципы и отдельные стадии биоконверсии сельскохозяйственного сырья

Раздел 2. Теоретические основы биоконверсии крахмала и белков

Раздел 3. Основные группы ферментов, используемые в процессах биоконверсии

Раздел 4. Теоретические основы биотехнологических процессов мукомольного и крупяного производства

Раздел 5. Процессы биоконверсии крахмала и белков в технологии хлебобулочных и кондитерских изделий

Раздел 6. Применение ферментных препаратов и дрожжей в производстве пива

Раздел 7. Основные принципы биоконверсии при производстве этилового спирта

Раздел 8. Использование ферментных препаратов в технологии мясных продуктов

Раздел 9. Прогрессивные технологические приемы при переработке молока

Раздел 10. Процессы биоконверсии при производстве продуктов питания на основе переработки плодов и овощей

Раздел 11. Применение процессов биоконверсии в технологии пищевых продуктов на основе картофеля.

Раздел 12. Переработка отходов сельского хозяйства, пищевой и зерноперерабатывающей промышленности в кормовые добавки и комбикорма

Раздел 13. Современная биотехнология переработки отходов животноводства

4. Форма промежуточной аттестации – зачет

5. Разработчик: профессор Т.Н. Тертычная

Б1.В.ДВ.02.02 Пищевые добавки и БАВ в пищевой промышленности

1. Цель и задачи дисциплины

Предметом изучения дисциплины «Пищевые добавки и БАВ в пищевой промышленности» является изучение вопросов безопасности продуктов питания, качества сырья и путей его повышения, а также способы применения добавок в пищевой промышленности.

Цель изучения дисциплины – формирование теоретических знаний и практических навыков по применению технологических добавок и БАВ в пищевой промышленности.

Основные задачи дисциплины – изучение влияния пищевых добавок на качество производимой продукции.

2. Требования к уровню освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

код	Компетенция название	Планируемые результаты обучения
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	знать технологии производства и организации производственных и технологических процессов биотехнологической продукции для пищевой промышленности. уметь применять пищевые добавки и БАВ в технологиях производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства;

		иметь навыки и /или опыт деятельности использования пищевых добавок и БАВ в технологиях производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	знать факторы, влияющие на технологические параметры производства сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; уметь оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; иметь навыки и /или опыт деятельности пользования нормативной документации и законодательной базы

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1 Общие сведения о пищевых добавках и БАВ

Предмет, цели и задачи курса «Пищевые добавки и БАВ в пищевой промышленности». Классификация добавок. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания. Установление безопасности пищевых добавок. Вредные добавки.

Раздел 2 Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов

Пищевые красители. Цветокорректирующие материалы.

Раздел 3 Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов

Загустители и гелеобразователи. Эмульгаторы. Стабилизаторы. Пенообразователи. Вещества, препятствующие слеживанию и комкованию. Регуляторы pH пищевых систем.

Раздел 4 Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов

Подслащивающие вещества. Ароматизаторы. Пищевые добавки, усиливающие и модифицирующие вкус и аромат продуктов.

Раздел 5 Пищевые добавки, замедляющие микробную и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов

Консерванты. Антибиотики. Пищевые антиокислители.

Раздел 6 Технологические пищевые добавки. Вещества, препятствующие слеживанию и комкованию

Общие подходы к подбору и применению пищевых добавок. Растворители. Пеногасители. Ферментные препараты. Вещества препятствующие слеживанию и комкованию.

Раздел 7 Биологически активные добавки к пище

Функциональная роль БАВ, БАД – эубиотики, БАД – парафармацевтики, БАД как дополнительный источник витаминов и минеральных элементов

Раздел 8 Нутрицевтики и парафармацевтики

Биологическая роль и виды нутрицевтиков. Классификация и функции парафармацевтиков и основные отличия парафармацевтиков от БАД.

Раздел 9 Пробиотики, витамины, макро и микроэлементы

Пробиотики и их основные характеристики. Функции витаминов. Макроэлементы и микроэлементы.

Раздел 10 Научные основы функционального питания. Теория и концепции питания

Теория сбалансированного питания. Теория адекватного питания. Теория рационального питания. Комбинированные продукты питания. Лечебно-профилактическое питание. Рационы лечебно-профилактического питания.

Раздел 11 Функциональные пищевые продукты

Потребительские свойства функциональных пищевых продуктов и их классификация. Комбинированные продукты с использованием плодов и овощей. Хлебные изделия. Безалкогольные напитки. Комбинированные продукты с использованием пищевых жиров. Молочные продукты.

Раздел 12 Изучение потребительских свойств пищевых продуктов.

Комплексный анализ биологической ценности и биологической эффективности продуктов питания

4. Форма промежуточной аттестации – зачет

5. Разработчик программы: доцент М.В. Аносова

Б1.В.ДВ.03 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03

Б1.В.ДВ.03.01 Физические методы анализа качества сельскохозяйственной продукции при хранении и переработке

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – дать обучающимся знания о возможностях изучаемых методов, их теоретических основах, границах применимости, практическом применении для контроля технологических процессов и состояния продуктов при их хранении переработке. Научить обосновано подходить к выбору оборудования, обеспечивающего минимальную погрешность определения физических параметров, исследуемой продукции.

Задачи дисциплины – углубленное изучение основ различных современных физических методов анализа, развития у студентов абстрактного, логического и экологического мышления, а также теоретических основ их практического использования. Ознакомление студентов с современной физической научной аппаратурой и методами проведения физических экспериментов.

2. Требования к уровню освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	<p>знать физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности и продуктов питания животного происхождения, свойства пищевых продуктов, способы их переработки и технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства, способы их реализации и производства</p> <p>уметь определять параметры и оценивать достоверность результатов, полученных с помощью экспериментальных методов физических исследований;</p> <p>применять полученную информацию для оптимизации технологических процессов и качества готовой продукции, ресурсов сбережения;</p> <p>пользоваться научной измерительной аппаратурой и решать практические задачи, обеспечивающие эффективность и надежность процессов производства</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности по использованию современной научной измерительной аппаратуры, выполнению простейших экспериментальных исследований различных физических явлений.</p>
ПК-6	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	<p>знать физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности и продуктов питания животного происхождения, свойства плодов и овощей, способы их переработки и технологии хранения и переработки плодов и овощей, способы их реализации и производства</p> <p>уметь определять параметры и оценивать достоверность результатов, полученных с помощью экспериментальных методов физических исследований;</p> <p>применять полученную информацию для оптимизации технологических процессов и качества готовой продукции, ресурсов сбережения;</p> <p>пользоваться научной измерительной аппаратурой и решать практические задачи, обеспечивающие эффективность и надежность процессов производства</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности по использованию современной научной измерительной аппаратуры, выполнению простейших экспериментальных исследований различных физических явлений.</p>
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	<p>знать физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности и продуктов питания животного происхождения, свойства пищевых продуктов, способы их переработки и технологии хранения и переработки продукции растениеводства, том числе плодов и овощей и животноводства, способы их реализации и производства</p> <p>уметь: определять параметры и оценивать достоверность результатов, полученных с помощью экспериментальных методов физических исследований;</p> <p>применять полученную информацию для оптимизации технологических процессов и качества готовой продукции, ресурсов сбережения;</p> <p>пользоваться научной измерительной аппаратурой и решать практические задачи, обеспечивающие эффективность и надежность процессов производства;</p>

		<p>Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.</p> <p>Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности по использованию современной научной измерительной аппаратуры, выполнению простейших экспериментальных исследований различных физических явлений</p> <p>Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p> <p>Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>
--	--	--

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Спектральные методы анализа.

Краткие сведения о современном состоянии применения физических методов анализа в технологических процессах. Инфракрасная спектроскопия. Ультрафиолетовая спектроскопия. Спектральный люминесцентный анализ. Спектроскопия ядерного магнитного резонанса (ЯМР).

Раздел 2. Рефрактометрия

Рефрактометрический метод анализа

Раздел 3. Электрофизические методы анализа

Электрические и диэлектрические методы анализа. Особенности применения физических методов анализа. Современные нетрадиционные физические методы исследования.

4. Форма промежуточной аттестации –зачет.

5. Разработчик программы: доцент В.А. Белоглазов

Б1.В.ДВ.03.02 Физико-химические и биологические способы переработки сельскохозяйственной продукции

1. Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – формирование необходимых теоретических знаний основ физических, химических, биотехнологических процессов пищевых производств и приобретение практических навыков по выбору рациональных и оптимальных технологических схем переработки сырья.

Задачи дисциплины:

изучение основных видов сырья, используемого в производстве пищевых продуктов;

ознакомление с научными основами технологических процессов в различных отраслях пищевой промышленности.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	<p>знать физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности и продуктов питания животного происхождения, свойства пищевых продуктов, способы их переработки и технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства, способы их реализации и производства</p> <p>уметь определять свойства пищевых средств и способы переработки сырья и полуфабрикатов, реализовывать технологии хранения продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности в разработке и реализации технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>

ПК-6	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	знать физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности и продуктов питания животного происхождения, свойства плодов и овощей, способы их переработки и технологии хранения и переработки плодов и овощей, способы их реализации и производства уметь определять свойства плодов и овощей и способы переработки сырья и полуфабрикатов, реализовывать технологии хранения плодов и овощей и способов их переработки; иметь навыки и /или опыт деятельности в разработке и реализации технологии хранения и переработки плодов и овощей
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	знать физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности и продуктов питания животного происхождения, свойства пищевых продуктов, способы их переработки и технологии хранения и переработки продукции растениеводства, том числе плодов и овощей и животноводства, способы их реализации и производства уметь определять свойства пищевых средств и способы переработки сырья и полуфабрикатов, реализовывать технологии хранения продукции растениеводства, в том числе плодов и овощей и животноводства; иметь навыки и /или опыт деятельности в разработке и реализации технологии хранения и переработки продукции растениеводства, в том числе плодов и овощей и животноводства

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Характеристика пищевых сред

Показатели качества продуктов питания. Классификация процессов обработки сельскохозяйственного сырья. Типовые процессы пищевых производств. Требования к технологическим процессам. Основные свойства пищевых продуктов (физические свойства, структурно-механические свойства, оптические свойства, теплофизические свойства, вкусовые свойства).

Раздел 2. Механические и гидромеханические процессы.

Мойка сырья (зерна, сахарной свеклы, плодов и овощей, туш животных) и тары. Очистка и сепарирование сыпучего сельскохозяйственного сырья. Инспекция, калибрование и сортирование штучного сельскохозяйственного сырья. Очистка растительного и животного сырья от наружного покрова. Измельчение пищевых сред. Сортировка и обогащение сыпучих продуктов измельчения пищевых сред. Разделение жидкообразных неоднородных пищевых сред. Формование пищевых сред.

Раздел 3. Тепломассообменные процессы

Темперирование и повышение концентрации пищевых сред. Сушка пищевых сред. Выпечка и обжарка пищевых сред. Охлаждение и замораживание пищевых сред. Процессы диффузии и экстракции пищевых сред. Процесс ректификации спирта.

Раздел 4. Биотехнологические процессы

Солодоращение и получение ферментных препаратов. Спиртовое брожение пищевых сред. Созревание молочных продуктов. Посол мяса и рыбы. Созревание мяса. Копчение мяса и рыбы.

Раздел 5. Упаковывание пищевой продукции.

Дозирование пищевых продуктов и изделий. Завертывание штучных изделий. Фасование сыпучих продуктов и штучных изделий. Фасование жидких и пастообразных продуктов.

Раздел 6. Законодательная нормативная база производства пищевых продуктов

Законы и нормативы производства пищевых продуктов в РФ. Система ХАССП. Основные направления развития АПК.

Раздел 7. Экологические аспекты получения высококачественных пищевых продуктов

Организационно-экономические аспекты производства экологически чистых продуктов. Понятие экологически чистого продукта. Продукты без опасных агрохимикатов, или понятие об «органических» продуктах питания.

4. **Форма промежуточной аттестации** – зачет

5. **Разработчики программы:** доцент Н.В. Королькова, ст. преподаватель Е.В. Панина

Б1.В.ДВ.04 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04

Б1.В.ДВ.04.01 Механизация и автоматизация переработки сельскохозяйственной продукции

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – получение теоретических знаний и практических навыков по механизации и автоматизации производственных процессов переработки сельскохозяйственной продукции.

Основные задачи дисциплины – изучить конструкцию и принцип работы основного оборудования для механизации и автоматизации переработки сельскохозяйственного сырья; знать современные технологии и оборудование для обработки сельскохозяйственного сырья, повышения продуктивности животных и качества получаемой продукции; механизации технологических процессов в животноводстве и растениеводстве.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	<p>Знать: состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства, хранения и переработки продукции животноводства; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства, хранения и переработки продукции животноводства; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства и переработки продукции животноводства на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Уметь: использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и переработки продукции животноводства на автоматизированных технологических линиях; пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продукции животноводства; использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продукции животноводства на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности: разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для хранения и переработки продукции животноводства; разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства и переработки продукции животноводства.</p>
ПК-6	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	<p>Знать: состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства, хранения и переработки плодов и</p>

		<p>овощей; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства, хранения и переработки плодов и овощей; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства и переработки плодов и овощей на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Уметь: использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и переработки плодов и овощей на автоматизированных технологических линиях; пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства плодов и овощей; использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства плодов и овощей на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности: разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для хранения и переработки плодов и овощей; разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства и переработки плодов и овощей.</p>
ПК-8	<p>готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья</p>	<p>Знать: назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству и переработки сельскохозяйственного сырья; специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству и переработки сельскохозяйственного сырья.</p> <p>Уметь: применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве и переработки сельскохозяйственного сырья; осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства и переработки сельскохозяйственного сырья на автоматизированных технологических линиях; использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства и переработки сельскохозяйственного сырья.</p>

		Иметь навыки и /или опыт деятельности: разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья; разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства и переработки сельскохозяйственного сырья
--	--	--

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Механизация и автоматизация переработки растениеводческой продукции.

1.1 Механизация и автоматизация переработки зерна.

1.1.1 Технологическое оборудование для очистки зерна от примесей.

1.1.2 Технологическое оборудование для подготовки зерна к переработке.

1.1.3 Оборудование для обработки зерна теплом и влагой.

1.1.4 Оборудование для измельчения зерна.

1.1.5 Технологическое оборудование для производства муки.

1.2 Механизация и автоматизация переработки плодов и овощей.

1.2.1 Характеристика плодовоовощного сырья и продуктов его переработки.

1.2.2 Общие принципы и технологии переработки плодов и овощей.

1.2.3 Комплексная механизация переработки плодов и овощей.

Раздел 2. Механизация и автоматизация переработки животноводческой продукции.

2.1 Механизация и автоматизация переработки мяса и молока.

2.1.1 Комплексная механизация производства молока.

2.1.2 Комплексная механизация производства мяса.

2.2 Основы эксплуатации машин и оборудования в животноводстве и растениеводстве.

2.2.1 Производственная эксплуатация технологического оборудования в сельскохозяйственном производстве.

2.2.2 Организация технологического обслуживания машин, электрооборудования и автоматики.

Планово-предупредительная система технологического обслуживания и ремонта.

2.2.3 Виды технического обслуживания. Организация технического обслуживания. Материально-техническая база технического обслуживания.

2.2.4 Охрана труда и техника безопасности при использовании, техническом обслуживании машин и оборудования. Охрана окружающей среды.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

5. Разработчик программы: доцент Р.А. Дружинин

Б1.В.ДВ.04.02 Оборудование для переработки сельскохозяйственной продукции

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – получение теоретических знаний и практических навыков по изучению оборудования для переработки сельскохозяйственной продукции.

Основные задачи дисциплины – изучить конструкцию и принцип работы основного оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья; знать современные технологии и оборудование для обработки сельскохозяйственного сырья, повышения качества получаемой продукции; механизации технологических процессов в животноводстве и растениеводстве.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций:**

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	знать: высокоэффективные технологии и оборудование для производства, хранения и переработки продукции животноводства, зооинженерные требования к средствам механизации животноводства; систему машин и оборудования для комплексной механизации технологических процессов переработки сельскохозяйственной продукции. уметь: применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве и хранении продуктов питания животного происхождения; внедрять прогрессивные способы и приёмы механизации производственных процессов и переработки.

		<p>иметь навыки и /или опыт деятельности: разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для хранения и переработки продукции животноводства; разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации для хранения и переработки продукции животноводства.</p>
ПК-6	<p>готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей</p>	<p>знать: высокоэффективные технологии и систему оборудования для хранения и переработки плодов и овощей в животноводстве. уметь: применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования для переработки и хранения плодов и овощей; внедрять прогрессивные способы и приёмы механизации производственных процессов. иметь навыки и /или опыт деятельности: разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для переработки плодов и овощей животноводстве; разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации для хранения и переработки плодов и овощей в животноводстве.</p>
ПК-8	<p>готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья</p>	<p>знать: устройство и принцип работы технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья. уметь: применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья и производства продуктов питания животного происхождения. иметь навыки и /или опыт деятельности: расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой на предприятии технологии производства и переработки сельскохозяйственного сырья.</p>

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Технологическое оборудование для переработки продукции растениеводства.

1.1 Технологическое оборудование для переработки зерна.

1.1.1 Технологическое оборудование для очистки зерна от примесей.

1.1.2 Технологическое оборудование для подготовки зерна к переработке.

1.1.3 Оборудование для обработки зерна теплом и влагой.

1.1.4 Оборудование для измельчения зерна.

1.1.5 Технологическое оборудование для производства муки.

1.2 Технологическое оборудование для переработки плодов и овощей.

1.2.1 Характеристика плодовоовощного сырья и продуктов его переработки.

1.2.2 Общие принципы, технологии и оборудование для переработки плодов и овощей.

1.2.3 Комплексная механизация переработки плодов и овощей.

Раздел 2. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства.

2.1 Технологическое оборудование для переработки мяса и молока.

2.1.1 Оборудование для комплексной механизации производства и переработки молока.

2.1.2 Оборудование для комплексной механизации производства и переработки мяса.

2.2 Основы эксплуатации машин и оборудования в животноводстве и растениеводстве.

2.2.1 Производственная эксплуатация технологического оборудования в сельскохозяйственном производстве.

2.2.2 Организация технологического обслуживания машин, электрооборудования и автоматики.

Планово-предупредительная система технологического обслуживания и ремонта.

2.2.3 Виды технического обслуживания. Организация технического обслуживания. Материально-техническая база технического обслуживания.

2.2.4 Охрана труда и техника безопасности при использовании, техническом обслуживании машин и оборудования. Охрана окружающей среды.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

5. Разработчик программы: доцент Р.А. Дружинин

Б1.В.ДВ.05 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05

Б1.В.ДВ.05.01 Механизация и автоматизация хранения сельскохозяйственной продукции

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины формирование у студентов необходимых теоретических знаний о механизации и автоматизации производственных процессов при хранении сельскохозяйственной продукции с перспективами их развития, а также приобретение практических навыков в решении конкретных производственных задач отрасли.

Задачи дисциплины: научиться анализировать технологические процессы при хранении сельскохозяйственной продукции и осуществлять правильный выбор оборудования и технических средств для их автоматизации.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	знать: методические и нормативные материалы по подготовке к хранению растениеводческой и животноводческой продукции; химический состав, пищевую ценность продукции животноводства, биохимические процессы при хранении животноводческой продукции; принципы, методы, способы, процессы хранения продукции животноводства и растениеводства; технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при хранении и переработке животного и растительного сырья. уметь: реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; подбирать оптимальные режимы хранения животноводческой и растениеводческой продукции; учитывать микробиологические процессы при хранении. иметь навыки и /или опыт деятельности: организации технологии хранения продукции растениеводства и животноводства. Работать с основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования.
ПК-8	готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	знать: устройство и технологический процесс, правила эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья. уметь: контролировать и регулировать режимы работы технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья; иметь навыки и /или опыт деятельности: безопасной эксплуатации оборудования; организовать и руководить работами по монтажу и эксплуатации основного технологического оборудования; производить расчет такелажной оснастки для монтажа емкостного оборудования.

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Механизация производственных процессов при хранении сельскохозяйственной продукции.

Раздел 2. Механизация производственных процессов при переработке сельскохозяйственной продукции.

Раздел 3. Автоматизация производственных процессов при хранении сельскохозяйственной продукции.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

5. Разработчик программы: доцент В.В. Воронин

Б1.В.ДВ.05.02 Оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины формирование у студентов необходимых теоретических знаний о сооружениях и оборудовании для хранения сельскохозяйственной продукции с перспективами их развития, а также приобретение практических навыков в решении конкретных производственных задач отрасли.

Задачи дисциплины: изучить конструкции сооружений и оборудования для хранения зерна и зернопродуктов, плодов и овощей, мяса, мясопродуктов и молока, а также основы их эксплуатации; освоить

принципы подбора технологического оборудования; ознакомиться с перспективными методами управления технологическими процессами на предприятиях отрасли.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	<p>знать: методические и нормативные материалы по подготовке к хранению растениеводческой и животноводческой продукции; химический состав, пищевую ценность продукции животноводства, биохимические процессы при хранении животноводческой продукции; принципы, методы, способы, процессы хранения продукции животноводства и растениеводства; технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при хранении и переработке животного и растительного сырья.</p> <p>уметь: реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; подбирать оптимальные режимы хранения животноводческой и растениеводческой продукции; учитывать микробиологические процессы при хранении.</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: организации технологии хранения продукции растениеводства и животноводства. Работать с основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования.</p>
ПК-8	готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	<p>знать: Устройство и технологический процесс, правила эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья.</p> <p>уметь: контролировать и регулировать режимы работы технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: безопасной эксплуатации оборудования; организовать и руководить работами по монтажу и эксплуатации основного технологического оборудования; производить расчет такелажной оснастки для монтажа емкостного оборудования.</p>

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Оборудование и сооружения для переработки и хранения молока молочной продукции.

Раздел 2. Сооружения и оборудование для переработки и хранения мяса, мясной продукции и яиц.

Раздел 3. Сооружения и оборудование для хранения и переработки зерна и зернопродукции.

Раздел 4. Оборудование и сооружения для переработки и хранения подсолнечника.

Раздел 5. Сооружения и оборудование по переработки и хранению картофеля, овощей и сахарной свеклы.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

5. Разработчик программы: доцент В.В. Воронин.

Б1.В.ДВ.06 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06

Б1.В.ДВ.06.01 Технологические процессы производства кормов

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – дать обучающимся знания, практические навыки и умения, позволяющие эффективно управлять сложным технологическим процессом на предприятиях по производству кормов, включая рациональные способы оценки качества зернового и другого сырья, его переработки, хранения и использования в составе кормов для разных видов животных и птицы.

Задачи дисциплины – изучение технологии заготовки кормов и производства комбикормов для различных видов, групп животных и птицы с учетом структурных схем, задействованных машин и оборудования; научиться анализировать технологические процессы заготовки кормов и производства комбикормов с целью выработки самостоятельных решений по вопросам технологии и контролю качества получаемых готовых продуктов.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	

ПК-12	способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	знать оптимальные и рациональные технологические процессы, и режимы работы оборудования для переработки сельскохозяйственной продукции и производства кормов; новейшие виды оборудования для обработки, транспортирования, переработки комбикормового сырья, взвешивания и упаковки готовой продукции уметь совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья и требований к качеству готовой продукции; производить необходимые расчеты основных параметров технологического оборудования иметь навыки и/или опыт деятельности подбора высокоэффективного оборудования для ведения технологических процессов при приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
ПК-13	готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	знать существующие технологии, технологические процессы и оборудование для производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях уметь подбирать высокоэффективное оборудование с учетом современных прогрессивных технологий заготовки кормов с сенокосов и пастбищ иметь навыки и/или опыт деятельности оценки эффективности работы оборудования производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях

3. Краткое содержание дисциплины

1 Технологические процессы заготовки кормов

Современное состояние и перспективы производства комбикормовой продукции. Характеристика продукции комбикормовой промышленности и сырья для выработки комбикормов. Технология заготовки силоса, сенажа, зеленого корма. Современные способы заготовки кормов. Прием, размещение и хранение сырья.

2 Технологические процессы производства комбикормов

Очистка сырья от минеральных, органических и металлических примесей. Гидротермическая обработка сырья. Дробление, измельчение и шелушение сырья. Дозирование и смешивание компонентов комбикормов. Производство прессованных комбикормов. Способы гранулирования комбикормов. Изготовление брикетированных комбикормов. Показатели качества комбикормов.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет

5. Разработчик программы: доцент С.В. Бутова

Б1.В.ДВ.06.02 Оборудование комбикормовой промышленности

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – дать обучающимся знания в области теоретических и практических основ устройства и эксплуатации технологического оборудования для обработки и переработки комбикормового сырья.

Задачи дисциплины – изучение устройств технологического оборудования, освоение методов его расчета; изучение оптимальных и рациональных технологических режимов оборудования; овладение прогрессивными методами эксплуатации технологического оборудования; изучение принципиальных схем основных типов технологического оборудования комбикормовой промышленности с учетом современных отечественных и зарубежных технологических и технических разработок.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенции		Планируемые результаты обучения
код	название	
ПК-12	способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	знать новейшие виды оборудования для обработки, транспортирования, переработки комбикормового сырья, взвешивания и упаковки готовой продукции уметь производить необходимые расчеты основных параметров технологического оборудования иметь навыки и/или опыт деятельности подбора высокоэффективного оборудования для ведения технологических процессов при приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции

ПК-13	готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	знать существующие технологии и оборудование для производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях уметь подбирать высокоэффективное оборудование с учетом современных прогрессивных технологий заготовки кормов с сенокосов и пастбищ иметь навыки и/или опыт деятельности оценки эффективности работы оборудования производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях
-------	--	---

3. Краткое содержание дисциплины

Общие сведения об оборудовании, применяемом в комбикормовом производстве, и его месте в машинно-аппаратурной схеме. Классификация и особенности технологического оборудования комбикормовых производств.

Техническая и технико-экономическая характеристика оборудования комбикормовых производств.

Виды технологического оборудования, применяемого для фракционирования сырья и выделения примесей. Классификация и основные параметры оборудования. Шелушение пленчатых культур на комбикормовом заводе: цель и способы. Оборудование, применяемое для шелушения: назначение, устройство, принцип работы, технические характеристики. Общие сведения о дробилках. Виды дробилок, их назначение и классификация. Назначение и способы влаготепловой обработки сырья. Оборудование для экструдирования, микронизации, поджаривания, плющения сырья: назначение, устройство, принцип действия, технические характеристики, правила безопасной эксплуатации. Типы сушилок, применяемые для сушки комбикормового сырья. Назначение, устройство, принцип работы, технические характеристики оборудования для ввода жидких компонентов.

Оборудование для дозирования сыпучих компонентов. Виды дозаторов, область применения в зависимости от технологического цикла. Классификация смесителей. Оборудование для смешивания компонентов: назначение, устройство, принцип работы, технические характеристики, правила безопасной эксплуатации. Оборудование для влаготепловой обработки комбикормовой продукции. Технологические операции, лежащие в основе влаготепловой обработке комбикормовой продукции (экспандирование, гранулирование и др.).

Оборудование для производства премиксов, кормовых смесей: назначение, устройство, принцип работы, технические характеристики, правила безопасной эксплуатации оборудования.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет

5. Разработчики программы: доцент С.В. Бутова

Б1.В.ДВ.07 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07

Б1.В.ДВ.07.01 Технологическая химия и физика мяса и мясных продуктов

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области комплексной оценки показателей качества, биохимических свойств, биологической безопасности мяса и мясных продуктов на основе современных методов испытаний для реализации в практической деятельности по организации хранения и переработки мясного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.

Задачи дисциплины – подготовка обучающихся к реализации компетенций в области хранения и переработки мяса и мясных продуктов с учетом результатов комплексной оценки их состава, свойств, биохимических показателей, показателей качества и безопасности с использованием химических и физических методов испытаний.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ОПК-6	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки	знать принципы, подходы и методы оценки состава, свойств, качества, пищевой ценности, биохимических показателей мяса и мясных продуктов как сельскохозяйственной продукции на основе химических и физических методов анализа; способы хранения и переработки мясного сырья уметь дать комплексную оценку мясному сырью как сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей на основе химических и физических методов анализа и обосновать способ его хранения и переработки иметь навыки и /или опыт деятельности оценки качества мясного сырья с учетом биохимических показателей на основе химических и физических методов анализа и обоснования способов хранения и переработки мясного сырья

ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	<p>знать требования нормативной и законодательной базы, предъявляемые к сельскохозяйственному сырью и продуктам его переработки, мясу и продуктам его переработки; нормы и правила технологического процесса и производственной безопасности; способы технологической обработки мясного сырья</p> <p>уметь определять показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, мяса и мясных продуктов в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы с использованием химических и физических методов анализа</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности анализа и оценки результатов испытаний сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, мяса и мясных продуктов в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы по показателям качества и безопасности с применением химических и физических методов анализа</p>
------	--	---

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Цель и задачи дисциплины. Современные подходы к комплексной оценке качества и безопасности пищевых систем на основе мясного сырья, общие принципы анализа сырья и продуктов с использованием химических и физических методов испытаний.

Раздел 2. Современные подходы к исследованию химического состава мяса и мясных продуктов. Общая характеристика состава химических компонентов сырья и продуктов животного происхождения.

Вода. Краткие сведения о структуре и свойствах в пищевом сырье и продуктах, формы связи воды, влияние активности воды на развитие микробных процессов; методы определения массовой доли влаги и активности воды в мясном сырье и продуктах его переработки.

Раздел. 3. Физические, физико-химические, структурно-механические свойства сырья и продуктов животного происхождения.

Связь физических, физико-химических, структурно-механических свойств и качества мяса и мясных продуктов. Современные методы оценки и значение для технологических процессов. Физико-химическая сущность формирования функционально-технологических свойств мяса и мясопродуктов. Принципы, подходы, методы оценки.

Раздел 4. Биохимические свойства и превращения животных тканей.

Автолиз. Характеристика химических превращений и свойств мяса в различные периоды автолиза. Биохимическая активность животных тканей. Ткани животных как продуценты ферментов и гормонов. Направления переработки сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей. Способы технологической обработки мясного сырья. Современные способы хранения и переработки мясного сырья.

Раздел 5. Качество, пищевая ценность и безопасность мяса и мясных продуктов

Факторы качества пищевых продуктов. Система показателей пищевой ценности и качества продуктов питания. Модели для оценки качества пищевых продуктов.

Нормативная и законодательная база обеспечения качества и безопасности мяса и мясных продуктов. Характеристика контаминантов мяса и мясопродуктов. Принципы и методы определения токсикантов химической природы. Оценка методов.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет

5. Разработчик программы: профессор И.А. Глотова

Б1.В.ДВ.07.02 Технологическая химия и физика молока и молочных продуктов

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, касающихся химических и физических изменений, происходящих в процессе технологической переработки молока и молочных продуктов.

Основные **задачи** дисциплины – подготовка специалистов, способных обеспечить:

- научное обоснование проведения технологических процессов переработки молочного сырья;
- повышение качества молочных продуктов с применением соответствующих теоретических знаний.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	

ОПК-6	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки	знать критерии оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки уметь осуществлять контроль качества продукции с учетом биохимических показателей иметь навыки и /или опыт деятельности определения способа хранения и переработки молочного сырья
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	знать требования нормативной и законодательной базы в области переработки сельскохозяйственного сырья уметь применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции иметь навыки и /или опыт деятельности в выборе оптимальных технологических режимов производства, влияющих на качество и безопасность продуктов

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Состав и свойства молочного сырья

Химический состав, органолептические, физико-химические и технологические свойства молока

Раздел 2. Биохимические и физико-химические изменения молока при его переработке

2.1 Биохимические и физико-химические изменения молока при его хранении и обработке

Холодильная обработка молока. Механическая обработка молока. Тепловая обработка молока.

2.2 Биохимические и физико-химические процессы при производстве кисломолочных продуктов и мороженого

Биохимические и физико-химические процессы при производстве кисломолочных продуктов.

Биохимические и физико-химические процессы при производстве отдельных видов кисломолочных продуктов. Физико-химические процессы при выработке мороженого.

2.3 Биохимические и физико-химические процессы при производстве сыра.

Сычужное и другие виды свертывания молока. Биохимические и физико-химические процессы при обработке сгустка и сырной массы. Биохимические и физико-химические процессы при созревании сыров. Физико-химические процессы при производстве плавленых сыров.

2.4 Биохимические и физико-химические процессы при производстве и хранении масла и спредов.

Физико-химические процессы при производстве масла методом сбивания сливок. Физико-химические процессы при производстве масла методом преобразования высокожирных сливок.

Биохимические и физико-химические процессы при хранении масла и спредов.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет

5. Разработчик программы – доцент М.Г. Сысоева

Б1.В.ДВ.08 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08

Б1.В.ДВ.08.01 Механизация и автоматизация процессов при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции на малых предприятиях

1.Цель дисциплины дать обучающимся основы и принципы механизации, автоматизации и электрификации сельскохозяйственного производства в условиях малых предприятий; формирование совокупности знаний о процессах и машинах, применяемых при производстве продукции растениеводства, животноводства, а также ее переработке; приобретение умений по комплектованию и высокоэффективному использованию машинотракторных агрегатов, оборудования перерабатывающих производств и освоение операционных технологий и правил производства механизированных работ в условиях малых предприятий.

2. Задачи дисциплины - дать обучающимся знания по устройству машин, принципу работы их агрегатов, узлов и механизмов, устройству, условиям нормального функционирования базовых сельскохозяйственных машин их технологической настройки; методам обоснования состава МТП; освоение современных технологий, машин, установок, аппаратов, приборов и оборудования технологических линий для переработки продукции растениеводства и животноводства в условиях малых предприятий.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-4	готовностью реализовывать технологии производства продукции	знать: автоматизацию и механизацию технологий производства продукции растениеводства и животноводства, в условиях малых сельскохозяйственных предприятий; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-

	<p>растениеводства и животноводства</p>	<p>вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства биотехнологической продукции в условиях малых сельскохозяйственных предприятий;</p> <p>состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в условиях малых сельскохозяйственных предприятий;</p> <p>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства биотехнологической продукции в условиях малых сельскохозяйственных предприятий;</p> <p>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в условиях малых сельскохозяйственных предприятий;</p> <p>основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства биотехнологической продукции в условиях малых сельскохозяйственных предприятий;</p> <p>основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в условиях малых сельскохозяйственных предприятий;</p> <p>уметь: выбирать для решения производственных задач новые технологии производства продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в условиях малых сельскохозяйственных предприятий;</p> <p>использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства биотехнологической продукции в условиях малых сельскохозяйственных предприятий;</p> <p>использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства биотехнологической продукции в условиях малых сельскохозяйственных предприятий;</p> <p>использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в условиях малых сельскохозяйственных предприятий;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: оценки качества выполнения работ, определения и управления факторами, влияющими на протекание технологического процесса производства продукции растениеводства и животноводства.</p>
--	---	---

ПК-5	<p>готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>знать: автоматизацию и механизацию технологий хранения, переработки продукции растениеводства и животноводства в условиях малых сельскохозяйственных предприятий;</p> <p>уметь: выбирать для решения производственных задач новые технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства в условиях малых сельскохозяйственных предприятий;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: оценки качества выполнения работ, определения и управления факторами, влияющими на протекание технологического процесса хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства в условиях малых сельскохозяйственных предприятий.</p>
ПК-8	<p>готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья</p>	<p>знать: назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики по производству биотехнологической продукции в условиях малых предприятий;</p> <p>назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения в условиях малых в условиях малых сельскохозяйственных предприятий;</p> <p>основные виды механических устройств, используемых при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства в условиях малых сельскохозяйственных предприятий;</p> <p>уметь: осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в условиях малых сельскохозяйственных предприятий;</p> <p>осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в условиях малых сельскохозяйственных предприятий;</p> <p>рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу.</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: профессиональной эксплуатации машин, технологического оборудования в условиях малых предприятий АПК.</p>
ПК-10	<p>готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>знать: основные виды механических устройств, используемых при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства в условиях малых сельскохозяйственных предприятий;</p> <p>специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству биотехнологической продукции в условиях малых сельскохозяйственных предприятий;</p> <p>специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения в условиях малых сельскохозяйственных предприятий;</p> <p>уметь: рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу;</p> <p>пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в условиях малых сельскохозяйственных предприятий;</p>

		<p>пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства биотехнологической продукции в условиях малых сельскохозяйственных предприятий;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: - владения методами выбора машин и аппаратов с различными конструктивными особенностями для осуществления процессов хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства при их производстве в условиях малых предприятий АПК.</p>
--	--	---

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1 Механизация и автоматизация технологических процессов при производстве растениеводческой продукции на малых сельскохозяйственных предприятиях.

Раздел 2 Механизация и автоматизация технологических процессов при производстве животноводческой продукции на малых сельскохозяйственных предприятиях.

Раздел 3 Механизация и автоматизация технологических процессов при переработке растениеводческой продукции на малых сельскохозяйственных предприятиях.

Раздел 4 Механизация и автоматизация технологических процессов при переработке животноводческой продукции на малых сельскохозяйственных предприятиях.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

5. Разработчики программы: доцент В.В. Воронин.

Б1.В.ДВ.08.02 Механизация и автоматизация процессов при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции в личных подсобных хозяйствах

1. Цель дисциплины формирование представлений и принципов механизации, автоматизации и электрификации сельскохозяйственного производства в личных подсобных хозяйствах; формирование совокупности знаний о процессах и машинах, применяемых при производстве продукции растениеводства, животноводства, а также ее переработке.

2. Задачи дисциплины - изучение основы рабочих процессов и устройств машин и механизмов для механизации и автоматизации технологических процессов при производстве и переработке растениеводческой и животноводческой продукции в личных подсобных хозяйствах; методов обоснования и применения технологической схемы производства и переработки сельскохозяйственной продукции в личных подсобных хозяйствах.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-4	готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	<p>знать: автоматизацию и механизацию технологий производства продукции растениеводства и животноводства в условиях личных подсобных хозяйств;</p> <p>уметь: выбирать для решения производственных задач новые технологии производства продукции растениеводства и животноводства.</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: оценки качества выполнения работ, определения и управления факторами, влияющими на протекание технологического процесса производства продукции растениеводства и животноводства.</p>
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	<p>знать: автоматизацию и механизацию технологий хранения, переработки продукции растениеводства и животноводства в условиях личных подсобных хозяйств;</p> <p>уметь: выбирать для решения производственных задач новые технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: оценки качества выполнения работ, определения и управления факторами, влияющими на протекание технологического процесса хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.</p>

ПК-8	готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	знать: устройство, назначение и правила эксплуатации машин, технологического оборудования, для переработки сельскохозяйственного сырья в условиях личных подсобных хозяйств; уметь: контролировать и регулировать режимы работы технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья иметь навыки и /или опыт деятельности: профессиональной эксплуатации машин, технологического оборудования в условиях малых предприятий АПК.
ПК-10	готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	знать: - основные виды механических устройств, используемых при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства в условиях личных подсобных хозяйств; уметь: - рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу. иметь навыки и /или опыт деятельности: - владения методами выбора машин и аппаратов с различными конструктивными особенностями для осуществления процессов хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства при их производстве в малых предприятиях.

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и кормопроизводстве в личных подсобных хозяйствах.

Раздел 2. Механизация и автоматизация процессов при производстве животноводческой продукции в личных подсобных хозяйствах.

Раздел 3. Механизация и автоматизация технологических процессов при переработке растениеводческой продукции в личных подсобных хозяйствах.

Раздел 4. Механизация и автоматизация технологических процессов при переработке животноводческой продукции в личных подсобных хозяйствах.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

5. Разработчики программы: доцент В.В. Воронин.

Б1.В.ДВ.09 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09

Б1.В.ДВ.09.01 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

1.Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – формирование представлений, знаний и навыков по основам механизации и автоматизации технологических процессов в растениеводстве.

Задачами дисциплины являются изучение: теоретических основ механики, используемых в сельскохозяйственных машинах; устройства тракторов и автомобилей, принципов работы их основных узлов и механизмов; устройства базовых сельскохозяйственных машин и их использование при выращивании продукции растениеводства; основ электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства; основ подготовки тракторов и сельскохозяйственных машин к работе.

2.Требования к уровню освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций:**

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	знать: назначение, устройство, рабочие процессы и регулировки сельскохозяйственных машин; методы обоснования и расчеты основных параметров и режимов работы машин, агрегатов и комплексов применяемых в технологиях производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; уметь: проводить настройку на заданный режим работы сельскохозяйственных машин, комплектовать агрегаты для выполнения технологических операций; самостоятельно осваивать конструкции и рабочие процессы новых отечественных и зарубежных сельскохозяйственных машин; иметь навыки и /или опыт деятельности: - навыками комплектования и настройки сельскохозяйственных машин и агрегатов; методами расчета основных параметров технологических процессов производства и переработки продукции растениеводства и животноводства

ПК-10	готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	знать: современные средства вычислительной техники, коммуникаций и связи; методы проведения технических расчетов; основы технологий сельскохозяйственного производства продукции растениеводства и животноводства; законы механики, электротехники и современный уровень развития сельскохозяйственной техники; уметь: проводить анализ и поиск неисправностей сельскохозяйственной техники; решать инженерные задачи с использованием основных законов механики, электротехники, гидравлики, термодинамики и др; иметь навыки и /или опыт деятельности: регулировки и настройки основных систем сельскохозяйственной техники; методикой расчета основных параметров тракторов и сельскохозяйственных машин
ПК-13	готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	знать: современные технологии и технические средства при производстве и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях; уметь: проводить анализ и поиск неисправностей сельскохозяйственной техники при производстве и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях; комплектовать агрегаты для выполнения технологических операций иметь навыки и /или опыт деятельности: регулировки и настройки основных систем сельскохозяйственной техники при производстве и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях

3.Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Энергетические средства сельскохозяйственного производства

Раздел 2. Сельскохозяйственные машины

Раздел 3. Электрификация сельскохозяйственного производства.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

5. Разработчик программы: к.т.н., доцент А.В. Чернышов

Б1.В.ДВ.09.02 Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – приобретение обучающимися теоретических знаний о механизации и автоматизации технологических процессов в животноводстве и практических навыков их использования при производстве и первичной обработке продукции животноводства.

Задачи дисциплины – изучение основ механизации и автоматизации технологических процессов в животноводстве, устройств и оборудования, правил его эксплуатации для реализации технологий производства и первичной обработки продукции животноводства.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций:**

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	знать: технологии производства, организации производственных и технологических процессов производства, переработки и хранения кормов и продукции животноводства; уметь: вести основные технологические процессы производства, переработки и хранения кормов и продукции животноводства; иметь навыки и /или опыт деятельности: ведения технологических процессов и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой на предприятии технологии производства, переработки и хранения кормов и продукции животноводства;

ПК-10	готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	знать: назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики при реализации технологических процессов производства, переработки и хранения кормов и продукции животноводства; уметь: использовать средства механизации и автоматизации, проводить анализ качества продукции при выполнении работ по производству, переработке, хранению кормов и продукции животноводства; иметь навыки и /или опыт деятельности: регулировки, обслуживания, контроля технологических параметров, режимов эксплуатации средств механизации и автоматизации при выполнении работ по производству, переработке и хранению кормов и продукции животноводства;
ПК-13	готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	знать: технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях; уметь: определять технологическую эффективность работы, подбирать оптимальные режимы работы оборудования в процессе производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях; иметь навыки и /или опыт деятельности: разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях;

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Механизация и автоматизация технологических процессов производства, приготовления и раздачи кормов

Тема 1. Технология и оборудование для производства и заготовки кормов.

Тема 2. Технологическое оборудование для приготовления кормов и кормовых смесей.

Тема 3. Механизация и автоматизация раздачи кормов.

Раздел 2. Механизация уборки, удаления, переработки и хранения навоза и помета.

Тема 1. Оборудование для очистки стойл, боксов, станков и клеток.

Тема 2. Устройство, рабочий процесс и регулировки оборудования для удаления навоза и помета из животноводческих помещений.

Тема 3. Технология и оборудование для обеззараживания, переработки и утилизации навоза.

Раздел 3. Механизация доения коров и первичной обработки молока

Тема 1 Классификация, устройство, рабочий процесс и регулировки доильных аппаратов.

Тема 2. Назначение, классификация, общее устройство, работа и техническое обслуживание доильных установок.

Тема 3. Технологические схемы первичной обработки молока на фермах и применяемое оборудование (оборудование для транспортировки, учета и хранения молока, для механической и тепловой его обработки).

Раздел 4. Механизация теплоснабжения ферм и создания микроклимата

Тема 1. Параметрам микроклимата животноводческих и птицеводческих помещений, Технические системы для их обеспечения.

Тема 2. Устройство, рабочий процесс и основные регулировки оборудования для освещения, вентиляции, отопления и очистки воздуха в помещениях.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

5. Разработчики программы: доцент М.Н. Яровой.

Б1.В.ДВ.10 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10

Б1.В.ДВ.10.01 Безопасность производства и переработки сельскохозяйственной продукции

1. Цель и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Безопасность производства и переработки сельскохозяйственной продукции» является формирование у обучающихся знаний о концепции продовольственной безопасности России, о путях загрязнения сельскохозяйственной продукции чужеродными соединениями, опасностями микробного и вирусного происхождения, токсинами естественного происхождения, опасностями, связанными с использованием пищевых добавок.

Задачей изучения дисциплины «Безопасность производства и переработки сельскохозяйственной продукции» является получение знаний о принципах управления качеством и безопасностью сельскохозяйственной продукции.

2. Требования к уровню освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	<p>знать</p> <p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики по производству биотехнологической продукции для пищевой промышленности.</p> <p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p> <p>уметь:</p> <p>оценивать произведенную сельскохозяйственную продукцию на соответствие требованиям к качеству и безопасности;</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности</p> <p>контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения.</p>
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	<p>знать</p> <p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики по производству биотехнологической продукции для пищевой промышленности;</p> <p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения.</p> <p>уметь:</p> <p>применять эффективные технологии для производства высококачественной продукции растениеводства и животноводства</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности</p> <p>контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Понятие биологической безопасности как отсутствие недопустимого риска или ущерба здоровью и жизни людей при употреблении в общепринятых количествах продуктов животного и растительного происхождения.

Раздел 2. Гигиеническая характеристика основных компонентов сельскохозяйственного сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Раздел 3. Основные законы РФ, регламентирующие безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания для человека и окружающей среды.

Раздел 4. Загрязнение сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения (микроорганизмы и их токсины, токсические элементы, антибиотики, пестициды, нитраты, нитриты и нитрозоамины, диоксины и диоксиноподобные соединения, полициклические ароматические углеводороды, радионуклиды, пищевые добавки)

Раздел 5. Методы контроля ксенобиотиков в сельскохозяйственном сырье и пищевых продуктах, способы снижения вредного воздействия на человека и окружающую среду, утилизация отходов.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

5. Разработчик: доцент А.М. Жуков

Б1.В.ДВ.10.02 Ресурсосберегающие технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – формирование теоретических знаний и практических навыков в подборе технологических схем малоотходного и безотходного производства; изучение основ проектирования цехов малой и средней мощности по переработке сельскохозяйственной продукции.

Задачи дисциплины – изучение имеющихся технологий переработки отходов и побочной продукции пищевых производств; изучение методов расчета выхода вторичных продуктов и отходов производства; изучение технологического оборудования применяемого для технологических линий по переработке; подбор и обоснование малоотходных и безотходных технологий переработки сельскохозяйственной продукции.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	знать законодательную и нормативную базу по качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; уметь использовать в практике методы определения и способы повышения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки иметь навыки и/или опыт деятельности по улучшению качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с нормативными требованиями и законодательной базы
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	знать свойства пищевых продуктов, способы их переработки и технологии хранения и переработки продукции растениеводства, том числе плодов и овощей, способы их реализации и производства с учетом ресурсосбережения; уметь определять свойства пищевых средств и способы переработки сырья и полуфабрикатов, реализовывать технологии хранения продукции растениеводства, с учетом ресурсосбережения иметь навыки и/или опыт деятельности в разработке и реализации технологии хранения и переработки продукции растениеводства, сберегающие ресурсы предприятия и природные ресурсы

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Общие сведения о ресурсосбережении в пищевой промышленности.

Перспективы развития ресурсосберегающих технологий, т. е. комплексного использования вторичных сырьевых ресурсов и промышленных отходов от переработки сельскохозяйственного сырья. Задачи и содержание курса.

Характеристика вторичных сырьевых ресурсов отраслей АПК. Отходы производства. Вторичные материальные ресурсы. Побочная продукция. Возвратные отходы. Методические основы определения объемов образования отходов пищевых производств. Нормирование образования и расхода вторичных материальных ресурсов пищевой промышленности.

Классификация вторичных сырьевых ресурсов пищевой промышленности. По источникам образования: растительные, минеральные, химические. По агрегатному состоянию: твердые, жидкие, газообразные. По технологическим стадиям получения: получаемые при первичной переработке сырья, получаемые на стадии вторичной переработке продукции, получаемые при промышленной переработке отходов. По возможности повторного использования без доработки. По объемам образования. По степени использования. По направлениям дальнейшего использования. По отраслевой принадлежности.

Раздел 2. Ресурсосбережение в сахарной и крахмалопаточной промышленности.

2.1. Переработка отходов и побочной продукции в сахарной промышленности.

Технологии переработки мелассы. Использование мелассы в бродильной и микробиологической промышленности. Использование мелассы для получения лимонной, молочной кислот. Использование мелассы для получения глицерина. Технология переработки жома. Использование жома на корм скоту. Получение пектинового клея из жома. Технологии выделения свекловичного пектина. Использование фильтрационного осадка дефеката.

2.2. Переработка отходов крахмалопаточной промышленности.

Получение кормов из кукурузной, картофельной мезги и картофельного сока. Технологии переработки глютена. Получение растительного масла из зародышей зерна кукурузы.

Раздел 3. Ресурсосбережение в масложировой и эфиромасличной промышленности.

3.1. Переработка отходов масложировой промышленности.

Использование жмыхов и шротов. Технология получения соевой муки и растительного белка. Получение горчичного порошка и горчицы. Получение и использование фосфатидных концентратов. Использование и переработка соапстоков. Использование отбельных глин. Получение различных видов халвы.

3.2. Переработка отходов эфиромасличной промышленности.

Отходы переработки зернового сырья (в основном кориандра). Отходы переработки цветочного сырья (в основном розы). Отходы переработки цветочно-травянистого сырья (герань розовая, базеликвгенольный, мята перечная, шалфей мускатный, лаванда).

Раздел 4. Ресурсосбережение в производстве плодоовощных консервов и соков.

4.1. Использование отходов плодоовощной промышленности.

Переработка томатных семян, яблочных выжимок. Технологии получения пектиновых веществ из яблочных выжимок. Получение различных видов растительных масел из плодовых косточек.

Раздел 5. Ресурсосбережение в мясомолочной промышленности

5.1. Переработка отходов мясоперерабатывающей промышленности.

Рафинация животных жиров для косметической промышленности. Переработка шкур, рогов, копыт. Переработка технических животных жиров. Получение гематогена.

5.2. Переработка отходов молочной промышленности.

Переработка обезжиренного молока и пахты. Получение казеина и лактозы.

Раздел 6. Ресурсосбережение в хлебопекарной и кондитерской промышленности.

Переработка смета и крошки; некондиционных изделий хлебобулочного и кондитерского производства. Рациональные схемы переработки некондиционных изделий.

Раздел 7. Получение пищевых добавок и заменителей.

Получение и применение модифицированных крахмалов. Сополимеры крахмала и их использование. Получение глюкозно-фруктозных сиропов. Получение заменителей сахарозы (стевиазиды).

4. **Форма промежуточной аттестации** – зачет

5. **Разработчики программы:** доцент Н.В. Королькова, ст. преподаватель Е.В. Панина

Б1.В.ДВ.11 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11

Б1.В.ДВ.11.01 Основы биотехнологии переработки продукции растениеводства

1. Цель и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины является решить проблемы, с которыми сталкивается человечество на пути своего развития: 1. Продовольственная. Население ежегодно увеличивается, постепенно происходит перенаселение планеты, что в дальнейшем скажется на дефиците продовольственных товаров; 2. Энергетическая. Истощение энергетических запасов и сокращение добычи нефти. Причина та же, что и в первом пункте, т. е. перенаселение планеты; 3. Экологический кризис. Необратимые изменения, происходящие с экологией планеты, т. е. загрязнения почв, водоемов, воздуха и др.

Основные задачи дисциплины. 1. Создание новых биологически активных веществ и лекарственных препаратов для медицины (антибиотики, гормоны, витамины и др.); 2. В сельском хозяйстве: в растениеводстве – создание микробиологических средств защиты растений от болезней и вредителей, бактериальных удобрений и регуляторов роста растений, новых высокопродуктивных и устойчивых к стрессам трансгенных растений; в животноводстве – получение ценных кормовых добавок и биологически активных веществ (кормовые белки, аминокислоты, ферменты, кормовые антибиотики), получение трансгенных животных с новыми признаками; 3. В пищевой промышленности: получение пищевого белка, органических кислот, биологически активных добавок, новых функциональных продуктов питания; 4. В экологии: очистка сточных вод, создание безотходных производств, утилизация бытовых отходов, очистка земель от нефтяных загрязнений и токсических соединений; 5. В энергетике – создание новых видов биотоплива (биогаз, биоэтанол, биодизель).

2. Требования к уровню освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	знать Технологии производства и организации производственных и технологических процессов биотехнологической продукции для пищевой промышленности. сменные показатели производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности. требования к качеству выполнение технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями уметь вести основные технологические процессы производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности

		иметь навыки и/или опыт деятельности в использовании ферментных препаратов при переработке продукции сельского хозяйства
ПК-6	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	знать основы технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности, сущность основных терминов, понятий и историю развития биотехнологии; ферменты, которые являются инструментами генетической инженерии; основные этапы получения трансгенных организмов и практическую значимость сельскохозяйственных трансгенных животных, растений и микроорганизмов уметь применять трансгенные растения при разработке рецептур функциональных продуктов питания высоко качества иметь навыки и/или опыт деятельности в реализации рецептурно-компонентных решений обогащенных пищевых систем
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	знать ферменты, которые являются инструментами генетической инженерии; основные этапы получения трансгенных организмов и практическую значимость сельскохозяйственных трансгенных животных, растений и микроорганизмов уметь применять трансгенные растения при разработке рецептур функциональных продуктов питания высоко качества; иметь навыки и/или опыт деятельности в реализации рецептурно-компонентных решений обогащенных пищевых систем

3. Краткое содержание дисциплины

Краткое содержание дисциплины:

Раздел 1. Значение, история, современное состояние и задачи биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции. Основные объекты биотехнологии

Задачи, цели курса, его содержание и основные направления развития биотехнологии в различных отраслях промышленности и практической деятельности человека. История и особенности развития биотехнологии. Основные объекты биотехнологии и их народнохозяйственное значение

Раздел 2. Получение ферментных препаратов и их применение в пищевой промышленности

Понятие ферменты и ферментные препараты. Причины сдерживающие развитие производства ферментных препаратов. Ферментные препараты в пищевой промышленности. Получение ферментных препаратов из сырья растительного происхождения. Получение ферментных препаратов из сырья животного происхождения. Номенклатура ферментных препаратов микробного происхождения. Применение ферментных препаратов в пищевой промышленности.

Раздел 3. Биотехнология в пищевой и перерабатывающей промышленности

Биотехнологические основы производства пищевых кислот – уксусной, лимонной, молочной. Продуценты, сырье, технология получения

Применение биотехнологии в производстве белка. Производство белков одноклеточных организмов. Микромицеты в питании человека. Съедобные водоросли. Технология производства водорослей *Spirulina platensis* и *Spirulina maxima*. Хлебопекарные и пивные дрожжи.

Грибоводство как отрасль биотехнологии. Промышленное культивирование съедобных грибов. Лекарственные грибы. Преимущества и достоинства выращивания вешенки. Пищевая, лекарственная, экологическая ценность вешенки. Производство посевного мицелия вешенки. Технология выращивания вешенки. Экстенсивная технология выращивания вешенки. Интенсивная технология выращивания вешенки. Общие санитарно-гигиенические мероприятия на грибной ферме.

Раздел 4. Экологическая биотехнология

Экологическая биотехнология и ее задачи. Биотрансформация ксенобиотиков и загрязняющих окружающую среду веществ. Основные подходы, применяемые в биоремедиации. Основные принципы технологий биоремедиации почв. Эффективность различных методов биоремедиации. Основные проблемы развития биоремедиации и подходы к их решению.

Растительные отходы и методы их переработки. Аэробная микробиологическая очистка сточных вод. Общие показатели сточных вод. Техника аэробных способов очистки. Устройство аэротенка и их типы. Микрофлора и микрофауна активного ила. Очистка с помощью биофильтров. Экстенсивные способы очистки сточных вод.

Анаэробная микробиологическая очистка сточных вод. Преимущества и недостатки анаэробной очистки сточных вод. Устройство септикотенков. Микробиология анаэробной очистки сточных вод. Реакторы, применяемые для анаэробной очистки сточных вод.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет

5. Разработчик: доцент И.В. Максимов

Б1.В.ДВ.11.02 Прикладная биотехнология в производственно-перерабатывающих отраслях АПК

1. Цель и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины является обучение основам исследования и разработки, современных биотехнологических процессов в пищевой промышленности. Обучающийся в результате изучения дисциплины должен освоить приемы и способы решения конкретных задач современной пищевой биотехнологии. Сформировать умение выделить конкретное, ключевое содержание прикладных задач будущей деятельности (экологизация технологий, воспроизводства пищевых, минеральных и энергетических ресурсов).

Основные **задачи** дисциплины.

- сформировать представление о месте биотехнологии среди других наук, о ее значениях и областях применения;
- дать представление о культуре клеток, генной инженерии, экологической биотехнологии;
- ознакомить со значением достижений биотехнологии в жизни человека;
- дать общие и специальные сведения о закономерностях биотехнологических процессов в пищевых производствах.

2. Требования к уровню освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	<p>знать технологии производства и организации производственных и технологических процессов биотехнологической продукции для пищевой промышленности.</p> <p>сменные показатели производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.</p> <p>требования к качеству выполнение технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>уметь вести основные технологические процессы производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности в использовании ферментных препаратов при переработке продукции сельского хозяйства</p>
ПК-6	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	<p>знать основы технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности, сущность основных терминов, понятий и историю развития биотехнологии; ферменты, которые являются инструментами генетической инженерии; современные технологии хранения и переработки плодов и овощей</p> <p>уметь проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и монографической литературой в области биотехнологии пищевых производств; самостоятельно выбирать технические средства, рациональную схему производства заданного продукта</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности в применении основных понятий прикладной биотехнологии, генетической и клеточной инженерии, инженерной энзимологии, необходимыми для осмысления биотехнологического производства</p>
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	<p>знать: новейшие достижения в области биотехнологии в пищевой промышленности, основные биотехнологические способы получения полезных для человека продуктов, традиционные биотехнологические технологии, используемые в пищевой промышленности</p> <p>уметь использовать полученные знания для анализа экспериментальных данных, касающихся подбора, характеристики и совершенствования объектов биотехнологии, а также их использования в разнообразных технологических процессах производства продуктов питания</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности в применении методов экологического обеспечения производства и защиты окружающей среды; оценивать перспективность выбранной</p>

		технологии с позиции экологической безопасности и эффективности
--	--	---

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Значение, история, современное состояние и задачи прикладной биотехнологии пищевых производств. Разделы и объекты биотехнологии.

Задачи, цели курса, его содержание и основные направления развития биотехнологии в различных отраслях промышленности и практической деятельности человека. История и особенности развития биотехнологии. Характеристика основных разделов биотехнологии.

Раздел 2. Природа и многообразие биотехнологических процессов

Живая клетка – основа биологических систем. Метаболизм и принципы его регулирования. Продуценты и их селекция. Биотехнологическое сырье. Сырьевые ресурсы Земли. Традиционные источники углерода. Побочные продукты производства. Источники минерального питания. Комплексные обогатители сред. Среды для культивирования микроорганизмов.

Раздел 3. Генетическая инженерия

Молекулярные основы генетической инженерии. Основные этапы создания трансгенных растений. Генетическая инженерия прокариот. Генетическая инженерия растений. Генетическая инженерия животных.

Раздел 4. Инженерная энзимология

Роль и значение ферментов. Строение ферментов. Понятие ферменты и ферментные препараты. Причины, сдерживающие развитие производства ферментных препаратов. Ферментные препараты в пищевой промышленности. Источники ферментов. Номенклатура ферментных препаратов микробного происхождения. Применение ферментных препаратов в пищевой промышленности. Принцип действия ферментов и кинетика ферментативных реакций.

Раздел 5. Биотехнология пищевых производств. Пищевые аспекты биотехнологии

Основные методы и подходы, используемые в биотехнологии пищевых производств. Получение пищевого белка. Молочные продукты (приготовление сыра, йогурт, масло, сметана), хлебобулочные изделия, бродильные производства (пиво, вино, спирт, уксус), пищевые добавки и ингредиенты (подкислители, аминокислоты, витамины, усилители вкуса, подсластители, пищевые кислоты). Границы применения биотехнологии в пищевой промышленности.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет

5. Разработчик: доцент И.В. Максимов

Б1.В.ДВ.12 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12

Б1.В.ДВ.12.01 Ресурсообеспечение производства и переработки сельскохозяйственной продукции на основе логистики

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – приобретение студентами базовых, устойчивых знаний по системной рационализации управления производственным процессом, как основного звена логистической цепи (закупки, производство, распределение), нуждающегося в своевременной материально-технической поддержке, современном информационном инструментарии и в качественном техническом обслуживании производства с целью обеспечения выпуска продукции (оказания услуг) надлежащего качества с минимальными затратами ресурсов и в определенные сроки.

Задачи дисциплины – ознакомить учащихся с основами логистики на макро- и микроуровне, основными понятиями и характеристиками торгово-сбытовой логистики, производственной логистики. Обучающиеся должны получить знания логистических приёмов по повышению эффективности функционирования материалопроводящих систем; сокращению временного интервала между приобретением сырья и полуфабрикатов и поставкой готового продукта потребителю; оптимизации материальных запасов; ускорению процесса получения информации; повышению уровня сервиса.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	знать основы логистики производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства; уметь реализовывать логистические подходы при производстве, хранении и переработке плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства; иметь навыки и /или опыт деятельности по реализации логистических подходов при производстве, хранении и переработке плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства
ПК-13	готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на	знать приемы повышения функционирования материалопроводящих систем при производстве и заготовке кормов на пашне и природных кормовых угодьях;

	пашне и природных кормовых угодьях	уметь повышать эффективность функционирования материалопроводящих систем при производстве и заготовке кормов на пашне и природных кормовых угодьях; иметь навыки и /или опыт деятельности по повышению эффективности технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях
ПК-19	готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации	знать организацию предприятий занимающихся производством, хранением и реализацией продуктов питания из растительного и животного сырья; уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию организации производства, хранения и реализации продуктов питания; иметь навыки и /или опыт деятельности в организации и оптимизации логистических систем на производстве

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Понятие и сущность логистики. Концепции и функции логистики. Материальные потоки, их виды и операции с ними. Логистические системы. Закупочная логистика. Производственная логистика

Раздел 2. Распределительная логистика. Учет издержек в логистике. Транспортная логистика. Запасы в логистике. Сервис в логистике. Информационная логистика

Раздел 3. Методологический аппарат логистики. Функциональные области логистики. Управление временем процессов в логистике. Совершенствование товаропроводящих торговых систем на базе концепции логистики. Склады в логистике. Использование в логистике технологии автоматической идентификации штриховых кодов

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

5. Разработчики программы: доцент С.Ю. Чурикова, доцент М.В. Аносова

Б1.В.ДВ.12.02 Логистика производства, переработки и реализации сельскохозяйственной продукции

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – приобретение студентами базовых, устойчивых знаний по системной рационализации управления производственным процессом, как основного звена логистической цепи (закупки, производство, распределение), нуждающегося в своевременной материально-технической поддержке, современном информационном инструментарии и в качественном техническом обслуживании производства с целью обеспечения выпуска продукции (оказания услуг) надлежащего качества с минимальными затратами ресурсов и в определенные сроки.

Задачи дисциплины – ознакомить учащихся с основами логистики на макро- и микроуровне, основными понятиями и характеристиками торгового-сбытовой логистики, производственной логистики. Обучающиеся должны получить знания логистических приёмов по повышению эффективности функционирования материалопроводящих систем; сокращению временного интервала между приобретением сырья и полуфабрикатов и поставкой готового продукта потребителю; оптимизации материальных запасов; ускорению процесса получения информации; повышению уровня сервиса.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	знать основы логистики производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства; уметь реализовывать логистические подходы при производстве, хранении и переработке плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства; иметь навыки и /или опыт деятельности по реализации логистических подходов при производстве, хранении и переработке плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства
ПК-13	готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	знать приемы повышения функционирования материалопроводящих систем при производстве и заготовке кормов на пашне и природных кормовых угодьях; уметь повышать эффективность функционирования материалопроводящих систем при производстве и заготовке кормов на пашне и природных кормовых угодьях; иметь навыки и /или опыт деятельности по повышению эффективности технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях

ПК-19	готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации	знать организацию предприятий занимающихся производством, хранением и реализацией продуктов питания из растительного и животного сырья; уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию организации производства, хранения и реализации продуктов питания; иметь навыки и /или опыт деятельности в организации и оптимизации логистических систем на производстве
-------	--	---

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Понятие и сущность логистики. Концепции и функции логистики. Материальные потоки, их виды и операции с ними. Логистические системы. Закупочная логистика. Производственная логистика

Раздел 2. Распределительная логистика. Учет издержек в логистике. Транспортная логистика. Запасы в логистике. Сервис в логистике. Информационная логистика

Раздел 3. Методологический аппарат логистики. Функциональные области логистики. Управление временем процессов в логистике. Совершенствование товаропроводящих торговых систем на базе концепции логистики. Склады в логистике. Использование в логистике технологии автоматической идентификации штриховых кодов

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

5. Разработчики программы: доцент С.Ю. Чурикова, доцент М.В. Аносова

Б1.В.ДВ.13 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.13

Б1.В.ДВ.13.01 Основы бухгалтерского учета и финансы в АПК

1.Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – формирование теоретических и практических основ бухгалтерского учета, его место в системе управления экономикой организации; получение знаний в области методики бухгалтерского учета, его регулирования.

Задачи дисциплины – изучение принципов формирования полной и достоверной информации о результатах деятельности организации, о ее имущественном и финансовом положении; изучение способов обеспечения контроля, за соблюдением законодательства при осуществлении хозяйственных операций и их целесообразностью; выявления внутренних резервов, их мобилизации и использования с целью повышения эффективности деятельности организации.

2. Требования к уровню освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	знать правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. уметь работать с первичной документацией; отражать на счетах бухгалтерского учета операции хозяйственной деятельности за отчетный период; иметь навыки и /или опыт деятельности ведения бухгалтерского учета и составления графика документооборота на предприятиях пищевой промышленности
ПК-16	способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях	знать Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; уметь оценивать результаты управленческого решения; иметь навыки и /или опыт деятельности расчета производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков
ПК -17	способностью к разработке бизнес-планов производства конкурентоспособной	знать нормативно-правовые документы, регулирующие порядок учета хозяйственных операций и формирования отчетности; уметь определять состав затрат по производству продукции и исчислять ее производственную себестоимость;

	продукции, проведению маркетинга	иметь навыки и /или опыт деятельности составления бухгалтерского баланс (форма № 1), отчет о финансовых результатах (форма № 2).
--	----------------------------------	---

3.Краткое содержание дисциплины

Сущность и содержание бухгалтерского учета. Классификация средств хозяйствующего субъекта по функциональной роли и источникам формирования. Метод бухгалтерского учета. Первичное наблюдение, документация и инвентаризация. Понятие баланса и балансового обобщения. Система счетов и порядок отражения в них хозяйственных операций. Учет денежных средств. Учет текущих обязательств и расчетов. Учет расчетов с подотчетными лицами. Учет производственных запасов. Учет затрат, выхода продукции хлебопечения и исчисление ее себестоимости. Учет процесса продаж. Доходы организации, понятие, их состав. Хозяйственные операции по учету отгрузки и продаж продукции (работ, услуг), их документирование и отражение на счетах бухгалтерского учета.

Коммерческие и управленческие расходы, их состав и порядок учета. Определение и списание финансовых результатов от продажи продукции (работ, услуг) и товаров. Понятие финансов. Сущность и структура финансов. Функции финансов. Организация и основные формы безналичных расчетов.

4.Форма промежуточной аттестации – зачет

5.Разработчик программы: доцент А.Ю. Бунина

Б1.В.ДВ.13.02 Документирование управленческой деятельности в АПК

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины состоит в том, чтобы научить обучающихся научному, системному подходу к работе с документами, документационному обеспечению управления, оформлению правовых отношений юридических и физических лиц.

Основными **задачами** изучения дисциплины являются: усвоить основные термины и понятия в соответствии с ГОСТами; освоить основные требования и правила разработки, составления, оформления организационно-распорядительных документов; освоить правила, требования составления деловой корреспонденции, работы с деловым письмом; изучить документацию по личному составу; изучить систематизацию работы с документами: регистрацию, хранение, поиск, контроль; изучить документацию, отражающую предпринимательскую деятельность: открытие дела, заключение договоров, сделок, выдача доверенности, оформление претензии, арбитражного иска и др.; освоить правила работы с конфиденциальными документами.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	знать основные положения по документированию управленческой деятельности; унификацию и стандартизацию управленческих документов, правила разработки и оформления документов; правила составления деловых писем; правила ведения документов по личному составу; порядок, форму регистрации документов, формирование дела, составления номенклатуры дел, хранения документов; правила работы с документами, содержащими конфиденциальную информацию уметь составлять и оформлять документы по основе ГОСТов; организовывать работу с документами в организации; документировать личную и управленческую деятельность; применять современные технологии в процессе документации иметь навыки и/или опыт деятельности ведения делопроизводственного процесса, включающего оформление, движение документов, контроль исполнения, планово-справочную и аналитическую работу
ПК-16	способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях	знать основные правила по документированию организационно-распорядительной деятельности органов и работников управления уметь составлять и оформлять организационно-распорядительные документы иметь навыки и/или опыт деятельности документирования управленческих решений
ПК-17	способностью к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной	знать основные правила составления бизнес-планов и других документов, оформляющих предпринимательскую деятельность уметь составлять и оформлять бизнес-планы и другие документы, оформляющие предпринимательскую деятельность

	продукции, проведению маркетинга	иметь навыки и/или опыт деятельности документирования управленческих решений в сфере производства продукции и маркетинга
--	----------------------------------	---

3. Краткое содержание дисциплины

Тема 1. Содержание и задачи курса

Тема 2. Организационно - распорядительная документация

Тема 3. Современные способы и техника создания документов

Тема 4. Деловая переписка

Тема 5. Документация по личному составу

Тема 6. Документы, оформляющие предпринимательскую деятельность. Претензионная документация.

Тема 7. Порядок движения документов в организации, их регистрация и контроль исполнения

Тема 8. Систематизация документов и их хранение

Тема 9. Организация работы с конфиденциальными документами

Тема 10. Основные направления совершенствования системы ДОУ

4. Форма промежуточной аттестации – зачет

5. Разработчик программы: доцент С.Н. Коновалова

Б2 Практики

Б2.В Вариативная часть

Б2.В.01(У) учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

1. Цель и задачи практики

Цель учебной практики – развитие профессиональных компетенций путем закрепления и углубления теоретических знаний, полученных в процессе аудиторных занятий в вузе; приобретения необходимых практических умений и навыков работы в соответствии с выбранным направлением профессиональной подготовки по следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологическая; организационно-управленческая.

Задачи практики:

- приобрести первичные профессиональные умения и навыки работы в коллективе, члены которого имеют социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

- приобрести первичные профессиональные умения и навыки научно-исследовательской деятельности по направлению подготовки;

- в производственных условиях получить первичные профессиональные умения и навыки в области технологии производства, хранения и экспертизы сельскохозяйственной продукции;

- получить первичные профессиональные умения и навыки в области основ технологии переработки сельскохозяйственной продукции, технологического и технологического обеспечения производственных процессов при переработке продукции растениеводства и животноводства как основных сырьевых ресурсов пищевого назначения в отраслях АПК;

- изучить процессы и оборудование производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

- в условиях производственных предприятий и подразделений ознакомиться с основами организации теххимического контроля при переработке сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-1	готовностью определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур	- знать основные сорта растений и породы животных; - уметь характеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе; - иметь навыки и /или опыт деятельности определения направлений использования основных сортов растений и пород животных в сельскохозяйственной практике
ПК-2	готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве	- знать: основные типы и виды животных в сельскохозяйственном производстве; - уметь: оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве;

		- иметь навыки и /или опыт деятельности: оценки роли основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве
ПК-3	способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	- знать: признаки сортов растений и пород сельскохозяйственных животных и птицы; - уметь: распознавать сорта растений и породы сельскохозяйственных животных и птицы; - иметь навыки и /или опыт деятельности: эффективного использования растений и животных в сельскохозяйственном производстве с учетом их особенностей
ПК-4	готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	- знать химический состав, строение, свойства и механизмы превращения различных биохимических веществ растительного, мясного и молочного сырья при хранении и переработке - уметь реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства - иметь навыки и /или опыт деятельности в организации процессов производства продукции растениеводства и животноводства
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	- знать механизмы превращения различных биохимических веществ, растительного, мясного и молочного сырья при хранении. Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. - уметь реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства. Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения. Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых предприятий и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов - иметь навыки и /или опыт деятельности организации процессов технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; - проводить контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации. Проводить организацию работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	- знать: факторы, влияющие на качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; - уметь: оценивать качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания

		<p>животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями. Проводить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения. Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> -использования нормативной документации и законодательной базы в области качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; - оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения; -Проводить входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства
ПК-8	<p>готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знать принципы работы основного технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья; - уметь: <p>с использованием технических характеристик оценивать пригодность единиц технологического оборудования для переработки конкретных видов животноводческого сырья;</p> <p>Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения.</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> -эксплуатации отдельных единиц технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья; -разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПК-9	<p>готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знать: <p>основы технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь: <p>использовать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>реализации технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>
ПК-10	<p>готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знать: <p>принцип работы механических и автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства; <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности:</p>

		использования механических и автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства
ПК-11	готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия	<p>- знать: основные принципы разработки схем севооборотов, основные приемы обработки почвы и защиты растений от вредных организмов;</p> <p>- уметь: определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия;</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: обработки почвы и защиты растений от вредных организмов</p>
ПК-12	способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	<p>- знать: основы технологии приготовления органических удобрений, кормов и переработки сельскохозяйственной продукции;</p> <p>- уметь: использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции;</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: использования существующих технологий приготовления органических удобрений, кормов и переработки сельскохозяйственной продукции</p>
ПК-13	готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	<p>- знать: основные технологические приемы производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях;</p> <p>- уметь: применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях;</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях</p>
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	<p>знать: Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>- уметь: анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: Проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях. Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания животного происхождения</p>

3. Краткое содержание дисциплины

1 Подготовительный этап

Ознакомление с программой практики. Инструктаж по технике безопасности.

2 Производственный этап

При прохождении учебной практики обучающиеся знакомятся с историей создания и развития предприятий пищевой промышленности, взаимным расположением зданий и сооружений промышленных объектов АПК и их отражением на генеральном плане предприятия, а также основными характеристиками работы предприятий. Начинают знакомиться с работой предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности на обзорных экскурсиях; знакомятся с основными процессами переработки, оборудованием и фактическим техническим оснащением предприятий, осуществляющим различные производственные процессы; требованиями, предъявляемыми к сырью, полуфабрикатам и готовой продукции; основами проектирования пищевых производств.

При прохождении учебной практики обучающийся знакомится с основными технологическими процессами производства, хранения и переработки животного сырья, а также их машинно-аппаратурным

оформлением; основным технологическим оборудованием, применяемым в технологических процессах производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; основами организации теххимического контроля при переработке сельскохозяйственной продукции животного происхождения, приобретает первичные профессиональные умения и навыки в реализации технологических процессов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, организации теххимического контроля производства сельскохозяйственной продукции, при эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья; использованию механических и автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства.

3 Подготовка отчета по практике

По окончании учебной практики обучающиеся должны предоставить руководителю практики от агроуниверситета заполненный, во время прохождения практики отчет. Отчет по практике должен состоять из заполненной рабочей тетради и содержать сведения о приобретенных знаниях по всем разделам программы практики.

4 Защита отчета по практике

Аттестация обучающегося проходит в форме доклада по итогам практики заведующему кафедрой. По итогам выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно и т.д.).

Аттестация по итогам практики проводится на основании письменного отчета, оформленного в соответствии с установленными требованиями, и отзыва руководителя.

По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой

5. Разработчик программы: профессор В.И. Манжесов, доцент Е.Ю. Ухина

Б2.В.02(П) производственная практика, технологическая практика

1. Цель и задачи производственной технологической практики

Цель производственной практики, технологической практики – углубление и закрепление теоретических знаний, приобретение практических навыков и умений при выполнении профессиональных обязанностей. Важным является приобщение обучающегося к социальной среде предприятия (организации) с целью приобретения профессиональных компетенций, необходимых для работы в профессиональной среде.

Задачи практики:

1. Изучение структуры и организации работы предприятия, научной организации труда, системы морального и материального стимулирования рабочих; вопросов повышения производительности труда и качества сырья и изыскания трудовых и материальных ресурсов; технико-экономических показателей работы предприятия, расчета себестоимости сырья, сметы расходов, системы оплаты труда; закрепление знания по экономике предприятий по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции.

2. Изучение структуры посевных площадей и объемов производства сельскохозяйственной продукции, системы севооборотов, применяемых в хозяйстве систем агротехнических мероприятий, применение удобрений, средств защиты растений, изучение основных типов и видов животных, основных видов кормов для сельскохозяйственных животных, а также изучение показателей качества сырья и материалов и их влияния на эффективность технологических процессов; анализ состояния производственного учета и контроля за движением сырья и материалов на всех стадиях технологического процесса.

3. Анализ экономической деятельности хозяйства в условиях рыночной экономики и анализ работы службы менеджмента и маркетинга.

4. Знакомство с работой контрольных служб, изучение нормативно-технической документации по основным видам сырья.

5. Сбор материалов для выпускной квалификационной работы или выполнение научно-исследовательской работы (индивидуального задания) по изучению передового опыта работы предприятия.

6. Изучение состояния охраны окружающей среды и труда, пути использования природных ресурсов; работы предприятия по созданию и внедрению безотходных и экологически чистых технологий.

7. Приобретение навыков и умений организаторской, воспитательной деятельности при исполнении своих обязанностей в период прохождения производственной практики.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-1	готовностью определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития	знать: основные типы и виды сельскохозяйственных культур; уметь: оценивать роль основных типов и видов сельскохозяйственных культур; иметь навыки и /или опыт деятельности: оценки основных типов и видов сельскохозяйственных культур

	сельскохозяйственных культур	
ПК-2	готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве	знать: основные типы и виды животных в сельскохозяйственном производстве; уметь: оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве; иметь навыки и /или опыт деятельности: оценки роли основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве
ПК-3	способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	знать: признаки сортов растений и пород сельскохозяйственных животных и птицы; уметь: распознавать сорта растений и породы сельскохозяйственных животных и птицы; иметь навыки и /или опыт деятельности: эффективного использования растений и животных в сельскохозяйственном производстве с учетом их особенностей
ПК-4	готовность реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	знать: технологии производства продукции растениеводства и животноводства уметь: применять технологии производства продукции растениеводства и животноводства иметь навыки и /или опыт деятельности: реализации технологий производства продукции растениеводства и животноводства
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	знать: -Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения -Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях уметь: применять технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; иметь навыки и /или опыт деятельности: реализации технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
ПК-10	готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	знать: механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства; уметь: использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства; иметь навыки и /или опыт деятельности: -Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПК-11	готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные	знать: основные принципы разработки схем севооборотов, основные приемы обработки почвы и защиты растений от вредных организмов; уметь: определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия; иметь навыки и /или опыт деятельности: оценки качества обработки почвы и защиты растений от вредных организмов

	культуры с учетом почвенного плодородия	
ПК-13	готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	<p>знать: технологии заготовки кормов на природных кормовых угодьях и пашне; основные виды кормов для сельскохозяйственных животных, их характеристика; способы подготовки и рационального использования кормов</p> <p>уметь: формировать высокоэффективную кормовую базу животноводства применять новые технологии производства и заготовки кормов, использовать микробиологические технологии в приготовлении кормов</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: приготовления и хранения кормов, организации физиологически обоснованного, нормированного и экономически эффективного кормления животных для производства полноценных, экологически безопасных продуктов питания и качественного сырья для товаров народного потребления</p>
ПК-14	способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	<p>знать: -Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения -Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p> <p>уметь: применять основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: использования основных методов защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	<p>знать: -Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения</p> <p>уметь -Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях - Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: -Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания животного происхождения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>

3. Краткое содержание дисциплины

1. Подготовительный этап

Ознакомление с программой практики. Инструктаж по технике безопасности.

2. Производственный этап

Общее ознакомление с предприятием. Изучение организации поставки сырья животного и растительного. Анализ производства сельскохозяйственного сырья. Изучение организации производства

основных видов продуктов питания животного происхождения. Ознакомление с теххимическим контролем производства. Изучение нормативно-технической документации в области экспертизы качества сельскохозяйственного сырья. Изучение состояния охраны труда в хозяйстве, техники безопасности, охраны окружающей среды.

3. Аналитический

Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, проверка записей в дневнике практики, получение отзыва или характеристики от руководителя.

4. Отчетный

Сдача отчета по практике, дневника и отзыва – характеристики на кафедру, устранение замечаний руководителя практики (проверка содержательной части отчета и дневника, в том числе наличия в отчете предварительных результатов эксперимента – в случае работы с элементами научных исследований). Аттестация обучающегося проходит в форме доклада по итогам практики на заседании комиссии. По итогам дифференцированный зачет (отлично, хорошо, удовлетворительно).

4. Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой

5. **Разработчик программы:** профессор И.А. Глотова, доцент Е.Ю. Ухина, М.Г. Сысоева, Е.Е. Курчаева

Б2.В.03(П) производственная практика, научно-исследовательская работа

1. Цель и задачи производственной практики НИР

Цель производственной практики, научно-исследовательской работы – обеспечение взаимосвязи между теоретическими знаниями, полученными при усвоении основной образовательной программы и практической деятельностью по применению этих знаний в ходе научно-исследовательской работы; приобретение навыков самостоятельного анализа с использованием научных методик.

Задачи практики:

1. Закрепление теоретических знаний, умений и навыков, полученных обучающимся в процессе изучения дисциплин программы 35.03.07 – технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

2. Развитие исследовательских способностей.

3. Приобретение практического опыта научной и аналитической деятельности.

4. Углубление и закрепление навыков решения практических задач.

5 Развитие способности к организации самостоятельной исследовательской деятельности, а также формирование умения решать задачи, возникающие в ходе научно-исследовательской работы.

6. Проведение исследования по выбранной теме научно-исследовательской работы.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-1	готовностью определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур	знать: основные типы и виды сельскохозяйственных культур; уметь: оценивать роль основных типов и видов сельскохозяйственных культур; иметь навыки и /или опыт деятельности: оценки основных типов и видов сельскохозяйственных культур
ПК-2	готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве	знать: основные типы и виды животных в сельскохозяйственном производстве; уметь: оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве; иметь навыки и /или опыт деятельности: оценки роли основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве
ПК-3	способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	знать: признаки сортов растений и пород сельскохозяйственных животных и птицы; уметь: распознавать сорта растений и породы сельскохозяйственных животных и птицы; иметь навыки и /или опыт деятельности: эффективного использования растений и животных в сельскохозяйственном производстве с учетом их особенностей

ПК-11	готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия	<p>знать: основные принципы разработки схем севооборотов, основные приемы обработки почвы и защиты растений от вредных организмов;</p> <p>уметь: определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: оценки качества обработки почвы и защиты растений от вредных организмов</p>
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	<p>знать технологические процессы в переработке и хранении продукции</p> <p>уметь применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности - Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков</p> <p>- Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>
ПК-19	готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации	<p>знать -Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>-Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>уметь Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>-Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности применения способов систематизации и обобщения информации по использованию и формированию ресурсов организации</p>

3. Краткое содержание дисциплины

1. Подготовительный этап

Ознакомление с программой практики. Инструктаж по технике безопасности.

2. Производственный этап

Выполнение производственных заданий, сбор, обработка, анализ и систематизация фактического и информационно-патентного материала.

3. Аналитический

Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, проверка записей в дневнике практики, получение отзыва или характеристики от руководителя.

4. Отчетный

Сдача отчета по практике, дневника и отзыва – характеристики на кафедру, устранение замечаний руководителя практики (проверка содержательной части отчета и дневника, в том числе наличия в отчете предварительных результатов экспериментов – в случае работы с элементами научных исследований). Аттестация обучающегося проходит в форме доклада по итогам практики на заседании комиссии. По итогам аттестации выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно).

4. Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой

5. Разработчик программы: профессор И.А. Глотова, доцент Е.Ю. Ухина, М.Г. Сысоева, Е.Е. Курчаева

Б2.В.04(II) производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

1. Цель и задачи практики

Цель производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности – углубление и закрепление теоретических знаний, развитие профессиональных компетенций, приобретения необходимых практических умений и навыков работы в соответствии с выбранным направлением профессиональной подготовки по следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологическая; организационно-управленческая.

Задачи практики:

- приобретение умений и навыков в профессиональных видах деятельности;
- применение полученных теоретических знаний обучающимися на практике;
- формирование у обучающихся творческого отношения к труду для лучшего ориентирования в выбранной профессии;
- формирование практических навыков самостоятельной работы и умения формулировать и представлять полученные выводы и результаты;
- освоение работы с источниками научной информации;
- формирование междисциплинарного подхода при постановке и решения технологических задач;
- приобретение практических навыков реализации технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	знать: Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ - Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий по производству продуктов питания животного происхождения уметь: использовать технологии хранения и переработки продукции животноводства, в том числе с применением сырья растительного происхождения; иметь навыки и /или опыт деятельности: реализации технологии производства и переработки продукции и животноводства, в том числе с применением сырья растительного происхождения
ПК-6	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	знать: технологии хранения и переработки плодоовощного сырья, применяемого в производстве животноводческой продукции уметь: применять технологии хранения и переработки плодоовощного сырья, применяемого в производстве животноводческой продукции

		иметь навыки и /или опыт деятельности: в выборе наилучшей технологии хранения и переработки плодоовощного сырья, применяемого в производстве животноводческой продукции
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	<p>знать: Требования к качеству выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>- Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий животного происхождения</p> <p>уметь: Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>- Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>-Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p>
ПК-8	готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	<p>знать: Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения</p> <p>уметь:</p> <p>Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p> <p>- Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>эксплуатации отдельных единиц технологического оборудования для производства продуктов питания животного происхождения</p>
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	<p>знать: технологию производства и хранения продукции животноводства, в том числе с использованием растительного сырья</p> <p>уметь: применять технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства, в том числе с использованием растительного сырья</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: реализации технологий производства продукции животноводства, в том числе с использованием растительного сырья</p>
ПК-10	готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции	<p>знать:</p> <p>Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p> <p>уметь</p> <p>Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов</p>

	растениеводства и животноводства	и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях иметь навыки и /или опыт деятельности: Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания животного происхождения
ПК-12	способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	знать: основы технологии производства кормовых добавок на основе вторичных ресурсов животного происхождения уметь: использовать существующие технологии производства кормовых добавок на основе вторичных ресурсов животного происхождения иметь навыки и /или опыт деятельности: применения технологии производства кормовых добавок на основе вторичных ресурсов животного происхождения
ПК-14	способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	знать: Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения уметь: применять основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий иметь навыки и /или опыт деятельности: использования основных методов защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	знать: Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях уметь анализировать и планировать технологические процессы в производстве продукции животноводства иметь навыки и /или опыт деятельности: Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий

3. Краткое содержание

1. Подготовительный этап

Ознакомление с программой практики. Инструктаж по технике безопасности.

2. Производственный этап

Общая характеристика предприятия. Изучение и анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия. Изучение технологии производства основных видов продуктов питания животного происхождения. Изучение на практике принципов работы технологического оборудования, используемого в производственном цикле. Ознакомление с теххимическим контролем производства. Изучение состояния охраны труда в хозяйстве, техники безопасности, охраны окружающей среды.

3. Аналитический

Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, проверка записей в дневнике практики, получение отзыва или характеристики от руководителя.

4. Отчетный

Сдача отчета по практике, дневника и отзыва – характеристики на кафедру, устранение замечаний руководителя практики (проверка содержательной части отчета и дневника, в том числе наличия в отчете

предварительных результатов эксперимента – в случае работы с элементами научных исследований).
 Аттестация обучающегося проходит в форме доклада по итогам практики на заседании комиссии. По итогам аттестации выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно)

4. Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой

5. Разработчик программы: профессор И.А. Глотова, доцент Е.Ю. Ухина, М.Г. Сысоева, Е.Е. Курчаева

Б2.В.05(II) производственная практика, преддипломная практика

1. Цель и задачи практики

Цели практики: углубление и закрепление теоретических знаний, приобретение практических навыков и умений при выполнении профессиональных обязанностей, а также сбор необходимого материала по теме выпускной квалификационной работы, систематизация и обработка данных, актуализация, имеющегося литературного обзора и оформление выпускной квалификационной работы.

Задачи практики:

Производственная практика, преддипломная практика ставит перед обучающимися следующие задачи:

- собрать данные об организационной структуре предприятия и его финансово-экономической деятельности;
- изучить технологию, процессы, операции и рецептуру, связанные с производством, хранением и переработкой продукции;
- собрать материалы по инженерно-технологической организации работы предприятия, обратив особое внимание на оборудование, его устройство, работу, регулировки, эксплуатацию;
- собрать и обработать материалы по экологии, состоянию охраны труда и технике безопасности на предприятии;
- выполнить индивидуальное задание научного руководителя.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций**:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-1	готовностью определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур	знать: основные типы и виды сельскохозяйственных культур; уметь: оценивать роль основных типов и видов сельскохозяйственных культур; иметь навыки и /или опыт деятельности: оценки основных типов и видов сельскохозяйственных культур
ПК-2	готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве	знать: основные типы и виды животных в сельскохозяйственном производстве; уметь: оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве; иметь навыки и /или опыт деятельности: оценки роли основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве
ПК-3	способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	знать: признаки сортов растений и пород сельскохозяйственных животных и птицы; уметь: распознавать сорта растений и породы сельскохозяйственных животных и птицы; иметь навыки и /или опыт деятельности: эффективного использования растений и животных в сельскохозяйственном производстве с учетом их особенностей
ПК-4	готовность реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	знать: технологии производства продукции животноводства уметь: применять технологии производства продукции животноводства иметь навыки и /или опыт деятельности: реализации технологий производства продукции животноводства

ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	<p>Знать: технологии хранения и переработки животноводческой продукции, в том числе с использованием сырья растительного происхождения</p> <p>уметь: использовать технологии хранения и переработки продукции животноводства, в том числе с применением сырья растительного происхождения;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: реализации технологии производства и переработки продукции и животноводства, в том числе с применением сырья растительного происхождения</p>
ПК-6	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	<p>знать: технологии хранения и переработки плодоовощного сырья, применяемого в производстве животноводческой продукции</p> <p>уметь: применять технологии хранения и переработки плодоовощного сырья, применяемого в производстве животноводческой продукции</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: реализации технологии хранения и переработки плодоовощного сырья, применяемого в производстве животноводческой продукции</p>
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	<p>знать: Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>уметь: -Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>- Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции</p> <p>- Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>
ПК-8	готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	<p>знать: основное оборудование, применяемое при производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>уметь: описать аппаратно-технологические схемы производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: эксплуатации отдельных единиц технологического оборудования для производства продуктов питания животного происхождения</p>
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции	<p>знать: технологию производства и хранения продукции животноводства, в том числе с использованием растительного сырья</p>

	растениеводства и животноводства	уметь: применять технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства, в том числе с использованием растительного сырья иметь навыки и /или опыт деятельности: реализации технологий производства продукции животноводства, в том числе с использованием растительного сырья
ПК – 10	готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	знать: основные механические и автоматические устройства, применяемые при производстве продуктов питания животного происхождения уметь: разбираться в аппаратурно-технологических схемах производства продуктов питания животного происхождения иметь навыки и /или опыт деятельности: работы с основными механическими и автоматическими устройствами, применяемыми при производстве продуктов питания животного происхождения
ПК-11	готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия	знать: основные принципы разработки схем севооборотов; уметь: применять удобрения под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия; иметь навыки и /или опыт деятельности: применения технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов
ПК-12	способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	знать: основы технологии производства кормовых добавок на основе вторичных ресурсов животного происхождения уметь: использовать существующие технологии производства кормовых добавок на основе вторичных ресурсов животного происхождения иметь навыки и /или опыт деятельности: применения технологии производства кормовых добавок на основе вторичных ресурсов животного происхождения
ПК-13	готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	знать: основные виды кормов для сельскохозяйственных животных, их характеристика уметь: формировать структуру кормовых рационов животноводства иметь навыки и /или опыт деятельности: применения технологии производства кормов
ПК-14	способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	знать: требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности производстве уметь: применять основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий иметь навыки и /или опыт деятельности: использования основных методов защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении	Знать: Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях уметь Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства

	продукции как к объекту управления	продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ иметь навыки и /или опыт деятельности: Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
ПК-16	способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях	Знать Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях уметь: Расчислять плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях иметь навыки и/или опыт деятельности Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов на предприятии, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья
ПК-17	способностью к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга	Знать Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания животного происхождения - Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения уметь: - Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений иметь навыки и/или опыт деятельности Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях
ПК-18	готовностью управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	Знать Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях -Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях уметь: Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях - Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения

		<p>-Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности</p> <p>Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения</p> <p>-</p>
ПК-19	<p>готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации</p>	<p>Знать</p> <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Уметь</p> <p>-Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</p> <p>- Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности применения способов систематизации и обобщения информации по использованию и формированию ресурсов организации</p>

3. Краткое содержание

1. Подготовительный этап

Ознакомление с программой практики. Инструктаж по технике безопасности.

2. Производственный этап

Организационно-экономическая характеристика предприятия. Организация управления персоналом и структурные подразделения. Изучение и анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия. Организация сырьевых ресурсов предприятия. Изучение производства основных видов продуктов питания животного происхождения. Ознакомление с теххимическим контролем производства. Изучение состояния охраны труда в хозяйстве, техники безопасности, охраны окружающей среды.

3. Аналитический

Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, проверка записей в дневнике практики, получение отзыва или характеристики от руководителя.

4. Отчетный

Сдача отчета по практике, дневника и отзыва – характеристики на кафедру, устранение замечаний руководителя практики (проверка содержательной части отчета и дневника, в том числе наличия в отчете предварительных результатов эксперимента – в случае работы с элементами научных исследований). Аттестация обучающегося проходит в форме доклада по итогам практики на заседании комиссии. По итогам аттестации выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно).

4. Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой

5. Разработчик программы: профессор И.А. Глотова, доцент Е.Ю. Ухина, М.Г. Сысоева, Е.Е. Курчаева

Приложение 5

Кадровое обеспечение образовательного процесса

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Преподаваемые дисциплины	Ученая степень	Ученое звание	Направление подготовки и (или) специальность (по диплому)	Повышение квалификации и (или) профессиональная подготовка (в час.) месяц и год окончания	Общий стаж работы (год, мес.)	Стаж работы по специальности (год, мес.)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Аносова Марина Владимировна	Доцент кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Консультант АО «Верхнеамонское ХПП»	Пищевые добавки и БАВ в пищевой промышленности Подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	Кандидат сельскохозяйственных наук	Не имеет	Технология хранения и переработки растениеводческой продукции	ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ программа «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4G» 74 часа с 05.06.17 г. по 01.07.17 г. Повышение квалификации ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ по программе «Обучение приемам и методам оказания первой помощи» 36 часов с 15 мая 2017 по 26 мая 2017 №489 ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 72 часа	12	12

							Март 2018 ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ г. Мичуринск Переподготовка: "Технология продукции и организации общественного питания", 520 часов Август 2018		
2	Бедняков Юрий А.	Старший преподаватель кафедры физического воспитания	Физическая культура и спорт Физическая культура и спорт (элективная дисциплина)	Не имеет	Не имеет	физическая культура и спорт	Курсы повышения квалификации по программе «Педагогика и психология высшей школы» 72 ч. 2017г. Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ программа «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4G» 74 часа с Февраль 2017	20	15
3	Белоглазов Валерий Андреевич	Доцент кафедры математики и физики	Физика Физические методы анализа качества сельскохозяйственной продукции при	Кандидат физико-математических наук	Доцент	Радиофизика и электроника	ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ «Иностранный язык повседневного общения» 74 часа Июнь 2016	43	34

			хранении и переработке				ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4G» 74 часа Апрель 2017		
4	Бунина Алена Юрьевна	Доцент кафедры бухгалтерского учета и аудита	Основы бухгалтерского учета и финансы в АПК	Кандидат экономических наук	Доцент	Бухгалтерский учет, анализ и аудит	Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности - ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I» 27 марта-14 апреля 2017г. 76 часов. ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, г. Ставрополь "Инновации в системе высшего образования по учетно-экономическим дисциплинам при подготовке бакалавров и магистров направлений "Экономика" и "Менеджмент", 72 часа Апрель 2018	11	7

5	Бутова Светлана Викторовна	Доцент кафедры технологического оборудования, процессов перерабатывающих производств, механизации с.-х. и безопасности жизнедеятельности	Тепло- и хладотехника в перерабатывающих отраслях сельского хозяйства Оборудование перерабатывающих производств Технологические процессы производства комбикормов Оборудование комбикормовой промышленности	Кандидат сельскохозяйственных наук	Доцент	Технология хранения и переработки растениеводческой продукции	Профессиональная переподготовка по программе «Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ С17.03.2014г по 26.12.2014г. ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ программа «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4G» 74 часа с 09.03.17 г. по 07.04.17 г.	19	18
6	Воронин Владимир Викторович	Доцент кафедры технологического оборудования, процессов перерабатывающих производств, механизации с.-х. и безопасности жизнедеятельности	Механизация и автоматизация хранения сельскохозяйственной продукции Оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	Кандидат технических наук	Доцент	Механизация сельского хозяйства	ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4 G» 74 часа Февраль 2017 ФГБОУ ВО Национальный исследовательский Мордовский	17	17

			<p>Механизация и автоматизация процессов при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции на малых предприятиях</p> <p>Механизация и автоматизация процессов при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции в личных подсобных хозяйствах</p>				<p>университет им.Н.П.Огарева «Обучение студентов вузов, технологиям быстрого прототипирования- как важному компоненту информационно-коммуникативных технологий» 72 часа Апрель 2017</p>		
7	<p>Высоцкая Елена Анатольевна</p>	<p>Декан факультета технологии и товароведения, Заведующий кафедрой, профессор кафедры технологического оборудования, процессов перерабатывающих производств, механизации с.-х. и безопасности жизнедеятельности Консультант ООО «Гварта Агро»</p>	<p>Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>Доктор биологических наук</p>	<p>Доцент</p>	<p>Агрономия</p>	<p>Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, «Безопасность технологических процессов и производств. Охрана труда», 504 часа, 07.2016г ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ по программе «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4 G» 74 часа</p>	<p>22</p>	<p>20</p>

							с 05.06.2017 г.по 01.07.2017 г. ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 90 часов Июнь 2018		
8	Глотова Ирина Анатольевна	Профессор кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	<p>Технология переработки мяса и мясопродуктов</p> <p>Комплексная переработка ресурсов животноводческой продукции (в том числе вторичные и побочные)</p> <p>Технологическая химия и физика мяса и мясных продуктов</p> <p>Переработка нетрадиционных ресурсов животноводческой продукции</p> <p>Пробиотики и пребиотики при переработке продуктов животноводства</p>	доктор технических наук	Академик Российской Академии естествознания	технология бродильных производств	<p>Апрель 2015; ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ; «Обучение мерам пожарной безопасности работников организаций» 74 часа;</p> <p>Сентябрь 2018; ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ; Переподготовка: "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции", 276 часов;</p> <p>Май 2018; ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ; "Обучение приемам и методам оказания первой помощи", 36 часов;</p> <p>Апрель 2018; ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ;</p>	29	26

	Мельникова Елена Ивановна	Профессор кафедры технологии продуктов животного происхождения. ФГБОУ ВО ВГУИТ Начальник отдела технологического контроля и развития ПАО Молочный комбинат «Воронежский»		Доктор технических наук			<p>Переподготовка: Преподаватель высшей школы; Сентябрь 2015; ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ; «Организация и управление системой дистанционного обучения на базе eLearning Server 3.4, с использованием конструктора электронных учебных курсов eAu; Июнь 2016; ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ; «Информационно- коммуникационные технологии в образовательной деятельности» 76 час.;</p>		
--	---------------------------------	--	--	----------------------------	--	--	---	--	--

9	Голубцов Андрей Васильевич	Доцент кафедры ветеринарно- санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	Морфология и физиология сельскохозяйствен ных животных	Кандидат ветеринарных наук	Доцент	Ветеринария	Обучение по программе «Организация и управление системой дистанционного обучения на базе eLearning Server 3.4, с использованием конструктора электронных учебных курсов eAutor СВТ и модуля для организации online web-конференций iWebinar» в объеме 74 часа. в период с 2.09.2015 по 28.09.2015 г. Повышение квалификации в ФГБОУ ДПО «Липецкий институт переподготовки и повышения квалификации кадров агропромышленног о комплекса» по дополнительной профессиональной программе «Организация ветеринарно- профилактической работы. Современные	18	18
---	----------------------------------	---	---	-------------------------------	--------	-------------	--	----	----

							микробиологические, иммунологические и серологические методы исследования в ветеринарии» в объеме 72 часа 03.2016 г.		
10	Дружинин Роман Александрович	Доцент кафедры технологического оборудования, процессов перерабатывающих производств, механизации с.-х. и безопасности жизнедеятельности Консультант ООО «Рассвет»	Механизация и автоматизация переработки сельскохозяйственной продукции Оборудование для переработки сельскохозяйственной продукции	Кандидат технических наук	Не имеет	механизация переработки сельскохозяйственной продукции	ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ "Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4G" 74 часа Февраль 2017 Центрально-Черноземный Воронежский электронный технический институт Переподготовка: "Гидравлические машины, гидроприводы и гидропневмоавтоматика", 260 часов Июль 2018	8	7
11	Жуков Александр Михайлович	Доцент кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Консультант ООО «АГРОТЕХ-	Менеджмент качества сельскохозяйственных продуктов Безопасность производства и переработки	Кандидат сельскохозяйственных наук	Не имеет	Технология хранения и переработки растениеводческой продукции	ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ программа «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4G» 74 часа с	12	12

		ГАРАНТ СЛАВЯНСКИЙ»	сельскохозяйственн ой продукции				05.06.17 г. по 01.07.17 г. Повышение квалификации ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ по программе «Обучение приемам и методам оказания первой помощи» 36 часов с 15 мая 2017 по 26 мая 2017 №489 ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ г. Мичуринск Переподготовка: "Технология продукции и организации общественного питания", 520 часов Август 2018 ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ "Пожарно- технический минимум" 72 часа Февраль 2018		
12	Загвозкин Михаил Викторович	Доцент кафедры управления и маркетинга в АПК	Менеджмент и маркетинг	Кандидат экономических наук	Не имеет	Экономика и управление на предприятии агропромышлен ного комплекса	Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ по программе «Актуальные вопросы	9	9

						<p>менеджмента» 72 часа с 15.05.2017 г по 26.05.2017 г. удостоверение о повышении квалификации № 430. ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ программа «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4G» 74 часа с 09.01.17г. по 04.02.17 г. Университет прикладных наук Вайенштефан- Триздорф, Германия "Аграрный менеджмент и система образования в Германии", "Экономика сельскохозяйственн ого предприятия", 72 часа Май 2018 ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ "Информационно- коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 76 часов Июнь 2018</p>		
--	--	--	--	--	--	---	--	--

13	Иконников Сергей Анатольевич	Доцент кафедры Гуманитарных дисциплин, гражданского и уголовного права	История	Кандидат исторических наук	Не имеет	История	Защита кандидатской диссертации 25.01.2016г. ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4 G» 74 часа Февраль 2017	5	5
14	Козлобаева Евгения Андреевна	Доцент кафедры экономики АПК	Экономика АПК	Кандидат экономических наук	Не имеет	Технология бродильных производств Бухгалтерский учет и аудит	ФПК Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ по программе «Педагогика и психология высшей школы», 72 час, 27.03 – 14.04.2017 г. ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ программа «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4G» 74 часа с 09.03.17 г. по 07.04.17 г. ФГБОУ ДПО "Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного	29	15

							комплекса" г. Москва "Организация страхования в АПК", 72 часа 01.05.2018		
15	Коновалова Светлана Николаевна	Доцент кафедры управления и маркетинга в АПК	Документирование управленческой деятельности в АПК	Кандидат экономических наук	Доцент	Статистика.	Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ по программе «Актуальные вопросы менеджмента» 72 часа с 23.01.2017 по 03.02.2017 г. Удостоверение о повышении квалификации № 67. ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ программа «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4G» 74 часа с 09.01.17г. по 04.02.17 г. ФГБОУ ДПО "Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса" "Образовательные технологии и	36	20

							инновации в образовании" 72 часа Сентябрь 2017		
16	Королькова Надежда Валентиновна	Доцент кафедры технологического оборудования, процессов перерабатывающих производств, механизации с.-х. и безопасности жизнедеятельности Консультант ООО «Эфко Пищевые Ингредиенты»	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	Кандидат сельскохозяйственных наук	Доцент	Агрехимия и почвоведение	Профессиональная переподготовка по программе «Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ С 17.03.2014г по 26.12.2014г. ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ программа «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4G» 74 часа с 09.03.17 г. по 07.04.17 г. ФГБОУ ВО "Санкт-Петербургский государственный аграрный университет" "Формирование образовательных программ в соответствии с	27	26

							ФГОС ВО нового поколения" 16 часов ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ "Пожарно-технический минимум" 72 часа Февраль 2018		
17	Крюкова Татьяна Ивановна	Доцент кафедры селекции, семеноводства и биотехнологии	Генетика с основами селекции и семеноводства	кандидат сельскохозяйственных наук	Доцент	агрономия	Июнь 2015; Лингвистический центр ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ; "Иностранный язык повседневного общения" 74 часа; Май 2018; Международная летняя школа в университете Восточного Сараево (Республика Сербская, Босния и Герцеговина); "Будущее продовольствия и сельского хозяйства: тенденции и проблемы", 72 часа;	26	12
18	Ларина Ольга Васильевна	Доцент кафедры общей зоотехнии	Генетика и разведение сельскохозяйственных животных	Кандидат сельскохозяйственных наук	Доцент	зоотехния	ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ программа «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4G» 74 часа с 09.01.17 г. по 04.02.17 г.	20	15

							ВНИИ генетики и разведения животных Россельхозакадемии г. Санкт-Петербург «Комплексная оценка с.-х. животных» 72 часа Май 2017		
19	Лукин Алексей Леонидович	Заведующий кафедрой земледелия, растениеводства и защиты растений	Биохимия растений	доктор сельскохозяйственных наук	Профессор	Агрономия	Курсы повышения квалификации в объеме 72 часов УО «Белорусская сельскохозяйственная академия» Институт повышения квалификации и переподготовки кадров г. Горки Современные тенденции развития аграрной науки с 28.05.2015-1.06.2015 ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ программа «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4G» 74 часа с 09.03.17 г. по 07.04.17 г. ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ	26	25

							"Пожарно-технический минимум" 72 часа Февраль 2018		
20	Лютова Людмила Ивановна	Старший преподаватель кафедры русского и иностранных языков	Иностранный язык	Не имеет	Не имеет	Филология	Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ВГАУ по программе «Педагогика высшей школы. Современные образовательные технологии в преподавании иностранных языков» в объеме 72 часов 14.03-24.03.2017	17	17
21	Максимов Игорь Владимирович	Доцент кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Регулирование физиологических и биохимических процессов при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции Основы биотехнологии переработки продукции растениеводства Прикладная биотехнология в производственно-	Кандидат сельскохозяйственных наук	Доцент	Агрономия	ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ программа «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4G» 74 часа с 09.03.17 г. по 07.04.17 г. ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ г. Мичуринск Переподготовка: "Технология продукции и организации общественного питания", 520 часов	14	14

			перерабатывающих отраслях АПК Технология производства и хранения продукции животноводства Биотехнологии в производстве сельскохозяйственн ой продукции				01.08.2018 ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ Переподготовка: "Преподаватель высшей школы" 520 часов Апрель 2018		
22	Мамистова Екатерина Александров на	Доцент кафедры экономической теории и мировой экономики	Экономическая теория	Кандидат экономических наук	Доцент	Бухгалтерский учет, анализ и аудит	НОУ «Институт социального образования» «Психология высшей школы и коммуникативные навыки деятельности преподавателя ВУЗа» 36 часов Январь 2016 ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ «Информационно- коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 76 часов Май 2017	15	11
23	Маркова Алена Леонидовна	Доцент кафедры организации производства и предпринимательск ой деятельности в АПК	Организация производства и предпринимательст ва в АПК	Кандидат экономических наук	Не имеет	Экономика и управление на предприятии агропромышлен ного комплекса	Удостоверение о повышении квалификации по программе «Информационно- коммуникационные	10	5

							<p>технологии в образовательной деятельности» Институт повышения квалификации и переподготовке кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, 76 часов. 15.05. – 31.05.2017 г. ФГБОУ ДПО "Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса" г. Москва "Образовательные технологии и инновации в образовании" 72 часа Сентябрь 2017 ФГБОУ ДПО "Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса" г. Москва "Инновационные технологии и организация производства в АПК" 72 часа Апрель 2018</p>		
--	--	--	--	--	--	--	---	--	--

24	Некрасова Татьяна Павловна	Доцент кафедры земледелия, растениеводства и защиты растений	Растениеводство	Кандидат сельскохозяйственн ых наук	Доцент	Агрохимия и агропочвоведени е	ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ Повышение квалификации и подготовки кадров «Обучение приемам и методам оказания первой помощи» 36 часа Июнь 2017 ФГБОУ ДПО «Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса» по дополнительной профессиональной программе «Инновационные технологии и организации производства а АПК» 72 часа Апрель 2018	14	14
25	Новокрещен ова Ирина Леонидовна	Доцент кафедры русского и иностранных языков ВГАУ	Русский язык и культура речи	Кандидат филологических наук	Не имеет	Филолог. Преподаватель по специальности «Филология»	ФГБОУ ВПО Российский университет дружбы народов. Повышение квалификации по дополнительной профессиональной программе «Методика преподавания русского языка (как иностранного, как неродного):	15	15

							разнообразие теорий и практик» в объеме 72 часов в период с 30.06.2014 г. по 04.07.2014 г		
26	Овсянников а Галина Викторовна	Доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров	Производство продукции животноводства	Кандидат сельскохозяйственных наук	Доцент	Зоотехния	<p>Стажировка ОАО Племпредприятие «Воронежское» (23.03.-30.04.2015 г.(№ 3-240))</p> <p>ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ программа «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4G» 74 часа с 05.06.17 г. по 01.07.17 г.</p> <p>ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 72 часа Март 2018</p>	31	27
27	Олейникова Елена Михайловна	Профессор кафедры селекции, семеноводства и биотехнологии	Физиология растений	доктор биологических наук	Доцент	Биология	Краткосрочное повышение квалификации по программе «Информационные технологии» в объеме 72 часов в Негосударственном образовательном учреждении высшего	22	20

							<p>профессионального образования «Международный институт компьютерных технологий» с 4 марта 2013 года по 3 апреля 2013 года Защита докторской диссертации 22.04.2015г.</p>		
28	<p>Панина Евгения Владимировна</p>	<p>Старший преподаватель кафедры технологического оборудования, процессов перерабатывающих производств, механизации с.-х. и безопасности жизнедеятельности</p>	<p>Физико-химические и биологические способы переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Ресурсосберегающие технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	Не имеет	Не имеет	<p>Технология хранения и переработки растениеводческой продукции</p>	<p>Профессиональная переподготовка по программе «Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ С17.03.2014г по 26.12.2014г. ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ "Инклюзивное образование в вузе" 74 часа Июль 2016 ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ программа «Организация и управление</p>	11	9

							системой обучения на базе «Learning Server 4G» 74 часа с 09.03.17 г. по 07.04.17 г. Повышение квалификации ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ по программе «Обучение приемам и методам оказания первой помощи» 36 часов с 15 мая 2017 по 26 мая 2017 №498		
29	Пигарева Галина Павловна	Доцент Акушерства, анатомии и хирургии	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных	Кандидат ветеринарных наук	Доцент	Ветеринария	Повышение квалификации в ФГБОУ ДПО «Липецкий институт переподготовки и повышения квалификации кадров агропромышленного комплекса» по программе: «Организация ветеринарно – профилактической работы. Новейшие достижения лабораторной практики в системе ветеринарных мероприятий» в объеме 72 часа с 13 марта 2017 г. по 24 марта 2017 г.	27	19

							ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ программа «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4G» 74 часа с 09.01.17 г. по 04.02.17 г.		
30	Пыльцина Марина Викторовна	Доцент кафедры конституционного и административного права	Правоведение	Кандидат исторических наук	Доцент	История и педагогика	НОУ «Институт социального образования» «Психология высшей школы и коммуникативные навыки деятельности преподавателя ВУЗа» 36 часов Август 2015 ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ программа «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4G» 74 часа Апрель 2017	24	12
31	Рыбалкин Алексей Иванович	Доцент кафедры гуманитарных дисциплин, гражданского и уголовного права	Социология и политология	кандидат исторических наук	Доцент	История и педагогика	Март 2017; ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ; Переподготовка: «Государственное и муниципальное управление» 288 часа; Июнь 2017; ФГБОУ	38	31

							<p>ВО Воронежский ГАУ; «Обучение приемам и методам оказания первой помощи», 36 часов; Апрель 2016; ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ; «Образовательный процесс в соответствии с ФГОС» 72 часа; Февраль 2015; ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ; «Обучение практическим навыкам работы с сервером поддержки дистанционного обучения eLearning Server 3.4 и инструментом разработки электронных изданий; Июль 2017; ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ; «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4G» 74 часа;</p>		
32	Семенова Инна Михайловна	Доцент кафедры информационного обеспечения и моделирования агроэкономических систем	Информатика	Кандидат экономических наук	Не имеет	Экономика и организация сельскохозяйственного производства	<p>Курс КонсультантПлюс Технология ПРОФ, Сертификат №181-13862, РИЦ Воронеж, 17.06.2015</p>	26	24

							Информационные технологии и системы в проф. деятельности, ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ», 26.12.2016		
33	Сиволапова Елена Анатольевна	Старший преподаватель кафедры гуманитарных дисциплин, гражданского и уголовного права	Социальная психология		Не имеет	русский язык и литература	Март 2017; ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ; «Государственное и муниципальное управление». (288 час.); Июнь 2017; МЦДО ООО Бакалавр-Магистр; «Педагогика профессионального образования. Преподаватель психологических дисциплин» №93; Май 2017; ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ; «Обучение методам и приемам оказания первой помощи», 36 часов.; Апрель 2015; ФГБОУ ВПО ВГПУ; «Педагогика и психология высшей школы». (72 час.); Март 2017; ФГБОУ ВО ВГПУ; «Преподаватель высшей школы», №180000066832;	14	11

							Апрель 2017; ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ; «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4G» 74 часа;		
34	Ситникова Валентина Дмитриевна	Доцент кафедры Гуманитарных дисциплин, гражданского и уголовного права	Философия	Кандидат философских наук	Доцент	История	ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4G» 74 часа Июль 2017	41	32
35	Соколенко Галина Григорьевна	Профессор кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственн ой продукции	Микробиология	доктор технических наук	Доцент	биофизика со специализацией микробиология	Апрель 2017; ЧОУ ДПО "Академцентр"; "Актуальные вопросы биотехнологии и микробиологии" 36 часов; Июнь 2017; ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ; "Обучение приемам и методам оказания первой помощи" 36 часов;	36	35
36	Сысоева Марина Геннадьевна	Доцент кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственн ой продукции	Технология переработки продукции животноводства Технология переработки молока	кандидат технических наук	Доцент	технология молока и молочных продуктов	Август 2018; ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ г. Мичуринск; Переподготовка: "Технология продукции и организации общественного	15	15

	Пономарев Аркадий Николаевич	Депутат Государственной Думы VII созыва. Профессор по кафедре технологии молока и молочных продуктов. ФГБОУ ВО ВГУИТ	Технология производства мясных и молочных консервов Технологическая химия и физика молока и молочных продуктов	Доктор технических наук	Профессо р		питания", 520 часов; Июнь 2017; ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ; «Обучение методам и приемам оказания первой помощи», 36 часов; Май 2017; ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ; «Педагогика и психология высшего и дополнительного образования» в объеме 72 ч.; Апрель 2017; ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ; «Информационно- коммуникационные технологии в образовательной деятельности» 76 час		
37	Тертычная Татьяна Николаевна	Профессор кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственн ой продукции	Нормативные требования биоконверсии сельскохозяйственн ой продукции	Доктор сельскохозяйственн ых наук	Доцент	Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий и пищеконцентрат ов.	ИПК и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ с 15 мая по 31 мая 2017 года «Педагогика и психология высшего и дополнительного	24	24

		Консультант АО «Хлебозавод № 7»					образования» в объеме 72 ч. ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ программа «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4G» 74 часа с 09.03.17 г. по 07.04.17 г. ФГБОУ "Липецкий институт переподготовки и повышения квалификации кадров агропромышленного комплекса" г. Липецк "Прогрессивные технологии производства продукции растениеводства" 72 час Февраль 2018 ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ Переподготовка: "Преподаватель высшей школы" 520 часов Апрель 2018		
38	Ухина Елена Юрьевна	Доцент кафедры технологии хранения и	Биохимия молока и мяса	Кандидат технических наук	доцент	Технология бродильных производств	ФГБОУ ВО ВГАУ имени императора Петра I по	25	22

		<p>переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Консультант ИП Бабаев Владимир Викторович</p>	<p>Пищевая химия</p> <p>Производство и переработка продукции органического животноводства</p>				<p>программе «Охрана труда. Нормы и правила техники безопасности в соответствии с должностными обязанностями» в объеме 72 часа с 13 февраля по 22 февраля 2017 г. ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ программа «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4G» 74 часа с 05.06.17 г. по 01.07.17 г. ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 72 часа Март 2018 ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ г. Мичуринск Переподготовка: "Технология продукции и организации общественного питания", 520 часов Август 2018</p>		
--	--	--	---	--	--	--	---	--	--

39	Чернышов Алексей Викторович	Доцент кафедры сельскохозяйственн ых машин, тракторов и автомобилей	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства	Кандидат технических наук	Доцент	агроинженерия	Январь 2018; ФГБОУ "Липецкий институт переподготовки и повышения квалификации кадров агропромышленного комплекса"; "Новая техника отечественного производства (Сельскохозяйствен ная техника компания Ростсельмаш)" 72 часа; Февраль 2018; ООО "Комбайный завод "Ростсельмаш"; "Продуктовая линейка, конструктивные особенности зерноуборочных комбайнов ACROS/VECTOR (органы управления, настройка, сборка, ТО)" 72 часа; Июнь 2017; ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ; «Обучение методам и приемам оказания первой помощи», 36 часов; Июль 2017; ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ; «Организация и управление	12	7
----	-----------------------------------	---	---	------------------------------	--------	---------------	--	----	---

							системой обучения на базе eLearning Server 4 G» 74 часа;		
40	Чурикова Светлана Юрьевна	Доцент кафедры технологии и хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Консультант ООО «КРТ-ОСТРОГОЖСК»	Стандартизация сельскохозяйственной продукции Исторические аспекты производственно-технологических процессов в сельском хозяйстве Инновационные производственно-технологические процессы в сельском хозяйстве Ресурсообеспечение производства и переработки сельскохозяйственной продукции на основе логистики Логистика производства, переработки и реализации сельскохозяйственной продукции	Кандидат сельскохозяйственных наук	Не имеет	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Бухгалтерский учет, анализ и аудит	ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ программа «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4G» 74 часа с 09.03.17 г. по 07.04.17 г. ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ Переподготовка: "Преподаватель высшей школы" 520 часов Апрель 2018 ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ г. Мичуринск Переподготовка: "Технология продукции и организации общественного питания", 520 часов Август 2018	12	9
41	Шапошник Алексей Владимирович	Заведующий кафедрой химии	Химия неорганическая и аналитическая Органическая химия	Доктор химических наук	Профессор	Химия	Воронеж, ВГУ, химич, химия, химик 1982 Обучение по программе «Организация и	32	32

							<p>управление системой дистанционного обучения на базе eLearning Server 3.4 с использованием конструктора электронных учебных курсов eAuthor СВТ и модуля для организации online web-конференций iWebi-nar», 2015 ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 76 часов Июнь 2016 ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ "Пожарно-технический минимум" 72 часа Февраль 2018</p>		
42	Шахова Марина Николаевна	Доцент кафедры технологического оборудования, процессов перерабатывающих производств, механизации с.-х. и безопасности жизнедеятельности	<p>Процессы и аппараты пищевых производств</p> <p>Проектирование перерабатывающих производств</p>	Кандидат технических наук	доцент	Машины и аппараты пищевых производств	<p>Повышение квалификации «Обучение практическим навыкам работы с сервером поддержки дистанционного обучения eLearning Server и инструментом</p>	29	23

							разработки электронных изданий учебного назначения 3.4 «eAuthor 3.3 СВТ» ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ с 15.10.14 по 09.11.14 в объеме 20 ч Повышение квалификации ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ по программе «Обучение приемам и методам оказания первой помощи» 36 часов с 15 мая 2017 по 26 мая 2017 №507		
43	Шацкий Владимир Павлович	Заведующий кафедры математики и физики	Математика	Доктор технических наук	Профессор	Механика	Повышение квалификации в институте повышения квалификации и переподготовки кадров ВГБУ ВО Воронежский ГАУ по программе «Применение систем компьютерной математики Maxima с 16.03.15 г. по 20.04.15 г. 74 часа ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ	40	39

							"Пожарно-технический минимум" 72 часа Февраль 2018		
44	Шеламова Светлана Алексеевна	Профессор кафедры товароведения и экспертизы товаров	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	Доктор технических наук	Доцент	Технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств	Педагогика и психология высшей школы (10.04-28.04 2017 г.(72 часа)) ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ программа «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4G» 74 часа с 05.06.17 г. по 01.07.17 г. БУВО "Ветеринарная лаборатория "Центральная" Стажировка Июнь 2017	37	35
45	Щедрин Дмитрий Сергеевич	Доцент кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Технология хранения и переработки технических культур	Кандидат сельскохозяйственных наук	Доцент	Агрохимия и почвоведение	ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции» Март 2016 ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ программа «Организация и управление системой обучения на базе eLearning	24	23

							<p>Server 4G» 74 часа с 09.03.17 г. по 07.04.17 г. ФГБОУ "Липецкий институт переподготовки и повышения квалификации кадров агропромышленного комплекса" г. Липецк "Прогрессивные технологии производства продукции растениеводства" 72 час Февраль 2018 ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ г. Мичуринск Переподготовка: "Технология продукции и организации общественного питания", 520 часов Август 2018</p>		
46	Яровой Михаил Николаевич	Доцент кафедры технологического оборудования, процессов перерабатывающих производств, механизации с.-х. и безопасности жизнедеятельности	<p>Основы механизации и автоматизации технологических процессов в АПК</p> <p>Механизация и автоматизация технологических</p>	кандидат технических наук	доцент	механизация сельского хозяйства	<p>ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, «Организация и управление системой дистанционного обучения на базе eLearning Server 3.4, с использованием конструктора</p>	19	19

			процессов животноводства				электронных учебных курсов eAuthor СВТ и модуля для организации online web – конференций iWebinar», 74 часа, 09.2015г. Удостоверение о повышении квалификации в производственных условиях по теме «Современные технологии и оборудование для производства хлебобулочных изделий», 75 часов с 18.01.2016 г.по 19.02.2016г. Удостоверение о повышении квалификации в ФГБОУ ВО Национальный исследовательский Мордовский университет им.Н.П. Огарева № 467 по программе «Обучение студентов вузов, технологиям быстрого прототипирования- как важному компоненту информационно- коммуникативных	
--	--	--	-----------------------------	--	--	--	---	--

							<p>технологий» 72 часа, с 17.04.2017 г по 29.04.2017 г. ФГБОУ ВО "Воронежский государственный технический университет" "Подготовка и публикация результатов научных исследований в журналах, индексируемых в российских и глобальных базах данных цитирования SCOPUS и Web of Science", 24 часа Декабрь 2017 ФГБОУ ВО "Национальный исследовательский Мордовский государственный университет им. Н.П. Огорева" г. Саранск "Научно-методические основы формирования компетентности в инновационной инженерной деятельности в условиях олимпиадной среды" 72 часа Апрель 2018</p>		
--	--	--	--	--	--	--	---	--	--

Сведения о библиотечно-информационном обеспечении ОПОП и иными информационными ресурсами
Сведения о библиотечно-информационном обеспечении ОПОП*

№ п/п	Наименование индикатора	Единица измерения/значение	Значение сведений
1	2	3	4
1.	Наличие в организации, осуществляющей образовательную деятельность, электронно-библиотечной системы (электронной библиотеки)	есть/нет	есть
2.	Общее количество наименований основной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющихся в электронном каталоге электронно-библиотечной системы	ед.	155
3.	Общее количество наименований дополнительной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющихся в электронном каталоге электронно-библиотечной системы	ед.	230
4.	Общее количество печатных изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей) в наличии (суммарное количество экземпляров) в библиотеке по основной образовательной программе	экз.	8577
5.	Общее количество печатных изданий дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке (суммарное количество экземпляров) по основной образовательной программе	экз.	11833
6.	Общее количество наименований основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	243
7.	Общее количество наименований дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	424
8.	Наличие печатных и (или) электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	да/нет	да
9.	Наличие доступа (удаленного доступа) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, которые определены в рабочих программах дисциплин (модулей)	да/нет	да

* Отчеты по обеспеченности дисциплин учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами, необходимыми для реализации ОПОП, формируются из [Электронной картотеки книгообеспеченности](#).

Сведения об обеспеченности образовательного процесса иными информационными ресурсами

Индекс	Наименование	Функция программного обеспечения			Наименование программы	Примечание
		контроль	моделирующая	обучающая		
1	2	3	4	5	6	7
Б1	Дисциплины (модули)					
Б1.Б	Базовая часть					
Б1.Б.01	Иностранный язык		да	да	AST – Test, Abby Fine Reader 9.0, Microsoft Office 2010 Std	
Б1.Б.02	Физика	да	да	да	Microsoft Office, Microsoft Windows 7 Prof, AST, Abbyy FineReader 6.0 Sprint, Mozilla Firefox, Mozilla Thunderbird, Компьютерная программа “Открытая физика”, Часть 1 и 2. (ООО, “Физикон”, 2002 г.) Windows3.1. x95/NT-используется с помощью интерактивной доски	
Б1.Б.03	История		да	да	Microsoft Office 2010 Std; Microsoft Windows XP; Mozilla Firefox (free)	
Б1.Б.04	Русский язык и культура речи	да		да	AST, AbbyyFineReader 9.0 Corp Adobe CS, Microsoft Office 2010, 2013	
Б1.Б.05	Физиология растений		да	да	AbbyyFineReader 9.0, AST, FinePrint, Adobe Photoshop, Statistica 6.0	
Б1.Б.06	Химия неорганическая и аналитическая	да		да	Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows XP, Microsoft Windows 7 Prof, Mozilla Firefox (free,) АСТ-Тест	
Б1.Б.07	Математика	да		да	Mozilla, Google Chrome, Microsoft Office 2010, АСТ-Тест	
Б1.Б.08	Философия	да		да	PowerPoint, Word, Exel, ИСС Кодекс"/"Техэксперт", Internet Explorer, ИСС "Кодекс"/"Техэксперт"	
Б1.Б.09	Органическая химия	да		да	Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows XP, Microsoft Windows 7 Prof, Mozilla Firefox (free,) АСТ-Тест	
Б1.Б.10	Информатика	да		да	MS PowerPoint, MS Word, MS Excel, КонсультантПлюс, Internet Explorer, АСТ-test	
Б1.Б.11	Основы механизации и автоматизации	да		да	Microsoft PowerPoint, Word, ИСС «Кодекс», Техэксперт», Internet Explorer, Kompas 3D	

	технологических процессов в АПК				V15.Презентация, Консультант Matlab 6.1 MathCad 2001	
Б1.Б.12	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	да		да	AbbyyFineReader 9.0 Corp Adobe CS, AST, Microsoft Office 2013, Презентация Microsoft Power Point	
Б1.Б.13	Экономическая теория	да		да	Microsoft Office 2010 Std, AST, Гарант, Консультант+ (СС Деловые бумаги)	
Б1.Б.14.01	Социология и политология	да	да	да	PowerPoint, Word, Exel, ИСС Кодекс Internet Explorer АСТ-Тест	
Б1.Б.14.02	Социальная психология	да	да	да	AST Microsoft Windows 7 Prof Adobe Reader	
Б1.Б.15.01	Биохимия растений	да		да	MSPowerPoint, Ast-Test Консультант +, Техэксперт, Компас 3D V15, Техэксперт, MicrosoftOffice 2013	
Б1.Б.15.02	Биохимия молока и мяса	да		да	AbbyyFin eReader 9.0, AST, , Microsoft Office 2013, Презентация Microsoft Power Point	
Б1.Б.16	Генетика и разведение сельскохозяйственных животных	да	да		AbbyyFineReader 9.0 Corp, AST, Microsoft Office 2013, MathCad 2001 Pro (Сетевая)	
Б1.Б.17	Экономика АПК		да	да	Microsoft Office 2010 Std, Mozilla Firefox (free), АСТ	
Б1.Б.18	Микробиология	да	да	да	PowerPoint, Word, Exel, ИСС Кодекс"/"Техэксперт" Internet Explorer, ИСС "Кодекс"/"Техэксперт", АСТ- Тест	
Б1.Б.19	Генетика с основами селекции и семеноводства	да		да	AST-тест, TestGen 3.0	
Б1.Б.20	Технология хранения и переработки технических культур			да	Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), AST Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги) «Техэксперт», Abbyy FineReader 6.0 Sprint, Adobe Reader, Mozilla Firefox, MediaPlayer Classic, OpenOffice	
Б1.Б.21	Растениеводство	да	да	да	AST-тест, Microsoft Office 2010 Std, ИСС "Кодекс"/"Техэксперт", Mozilla Firefox (free)	
Б1.Б.22	Производство продукции животноводства	да		да	AST, Microsoft Power Point, Консультант +, Техэксперт	

Б1.Б.23	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных	да		да	AST – Test, Abby Fine Reader 9.0, Microsoft Office 2013 , Microsoft Windows 7 Prof, Microsoft Office 2010, Microsoft Windows XP, Dr. Web mail security suite, Statistica 6, Corel painter, Canin 3D Anatomy Software
Б1.Б.24	Менеджмент и маркетинг	да	да	да	Microsoft Office 2010 Std. AST. Гарант, Консультант +
Б1.Б.25	Правоведение	да		да	PowerPoint, Word, Exel, Консультант+ Internet Explorer, Консультант+ АСТ-Тест
Б1.Б.26	Организация производства и предпринимательства в АПК	да	да	да	7-Zip (альтернатива winrar) (free), AbbyyFineReader 6.0 Sprint, Adobe Reader (free), AST, DrWeb ES, Google Chrome, Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Mozilla Firefox (free), Statistica ИНЭК Аналитик, Консультант+ (СС Деловые бумаги), ПС eLearning Server 4G Adobe Reader, MediaPlayer Classic
Б1.Б.27	Безопасность жизнедеятельности	да		да	PowerPoint, Word, Exel, ИСС Кодекс"/"Техэксперт", Internet Explorer, ИСС "Кодекс"/"Техэксперт», АСТ-Тест
Б1.Б.28	Физическая культура и спорт	да		да	Microsoft Office 2010 Std, Mozilla Firefox (free) AST
Б1.В	Вариативная часть				
Б1.В.01	Процессы и аппараты пищевых производств	да		да	AbbyyFineReader 9.0, Microsoft Office 2010
Б1.В.02	Тепло- и хладотехника в перерабатывающих отраслях сельского хозяйства	да		да	AbbyyFineReader 9.0 Corp, obe CS, Adobe Photoshop AST, Garant, Kompas 3D V15, Microsoft Office 2013, Statistica 6, Техэксперт LabVIEW, Консультант +
Б1.В.03	Оборудование перерабатывающих производств	да		да	AbbyyFineReader 9.0 Corp, Adobe CS, AST, Garant, Microsoft Office 2013, Sta-tistica 6, Техэксперт, Кон-сультантMatlab 6.1 MathCad 2001 Pro (Сетевая) CorelDraw Microsoft Excel, AGRIS, AGRO-PROM.RU Презентация Microsoft Power Point
Б1.В.04	Пищевая химия	да		да	PowerPoint, Word, Exel, ИСС, Кодекс"/"Техэксперт", Internet Explorer, АСТ-Тест
Б1.В.05	Сооружения и оборудование для хранения	да	да	да	Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP,

	сельскохозяйственной продукции				Mozilla Firefox (free), AST Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги/ «Техэксперт», Компас 3D V15	
Б1.В.06	Технология производства и хранения продукции животноводства	да		да	PowerPoint, Word, Exel, ИСС Кодекс"/"Техэксперт" Internet Explorer, ИСС "Кодекс"/"Техэксперт" АСТ-Тест	
Б1.В.07	Технология переработки продукции животноводства	да		да	PowerPoint, Word, Exel, ИСС Кодекс"/"Техэксперт" Internet Explorer, ИСС "Кодекс"/"Техэксперт" АСТ-Тест	
Б1.В.08	Производство и переработка продукции органического животноводства	да		да	PowerPoint, Word, Exel, ИСС Кодекс"/"Техэксперт" Internet Explorer, ИСС "Кодекс"/"Техэксперт" АСТ-Тест	
Б1.В.09	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	да		да	PowerPoint, Word, Exel, ИСС Кодекс"/"Техэксперт" Internet Explorer, АСТ-Тест	
Б1.В.10	Биотехнологии в производстве сельскохозяйственной продукции	да		да	Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), Гарант, Statistica, Консультант +(СС Деловые бумаги), ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт», Statistica, Kompas 3D Lite (free), Kompas 3D V15, АСТ-Тест (AST)	
Б1.В.11	Менеджмент качества сельскохозяйственных продуктов			да	Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free) AST Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги) «Техэксперт», Abbyy FineReader 6.0 Sprint, Adobe Reader, Mozilla Firefox, MediaPlayer Classic, OpenOffice	
Б1.В.12	Регулирование физиологических и биохимических процессов при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции	да		да	Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), Гарант, Statistica, Консультант +(СС Деловые бумаги), ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт», Statistica, Kompas 3D Lite (free), Kompas 3D V15, АСТ-Тест (AST)	
Б1.В.13	Проектирование перерабатывающих производств	да	да	да	AbbyyFineReader 9.0 Corp, Adobe CS, AST, Garant, Microsoft Office 2013, Sta-tistica 6, Техэксперт, Кон-сультант Matlab 6.1 MathCad 2001 Pro (Сетевая) CorelDraw Microsoft Excel, AGRIS, AGRO-PROM.RU Презентация Microsoft Power Point	

Б1.В.14	Стандартизация сельскохозяйственной продукции	да		да	Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Abbyy FineReader 6.0 Sprint, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), AST, Гарант, консультант + (СС Деловые бумаги), ИСС «Кодекс», «Техэксперт».
Б1.В.15	Технология переработки сырья животного происхождения				
Б1.В.15.01	Технология переработки молока		да	да	Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), Abbyy FineReader 6.0 Sprint, AST, Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги), ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт», Statistica
Б1.В.15.02	Технология переработки мяса и мясопродуктов	да	да	да	Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), Abbyy FineReader 6.0 Sprint, AST, Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги), ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт», Statistica
Б1.В.15.03	Комплексная переработка ресурсов животноводческой продукции (в том числе вторичные и побочные)	да		да	Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), Abbyy FineReader 6.0 Sprint, AST, Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги), ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт», Statistica
Б1.В.15.04	Технология производства мясных и молочных консервов	да	да	да	Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), Abbyy FineReader 6.0 Sprint, AST, Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги), ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт», Statistica
Б1.В.16	Подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	да		да	Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Abbyy FineReader 6.0 Sprint, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), AST, Гарант, Консультант + (СС Деловые бумаги), ИСС «Кодекс», «Техэксперт».
Б1.В.17	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту	да		да	Microsoft Office 2010 Std, Mozilla Firefox (free) AST
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01				

Б1.В.ДВ.01.01	Исторические аспекты производственно-технологических процессов в сельском хозяйстве	да		да	Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), Abbyy FineReader 6.0 Sprint, AST, Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги), ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт», Statistica
Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные производственно-технологические процессы в сельском хозяйстве	да		да	Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), Abbyy FineReader 6.0 Sprint, AST, Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги), ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт», Statistica
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02				
Б1.В.ДВ.02.01	Нормативные требования биоконверсии сельскохозяйственной продукции	да	да	да	Abbyy FineReader 6.0 Sprint, AST, Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги), ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт», Statistica
Б1.В.ДВ.02.02	Пищевые добавки и БАВ в пищевой промышленности	да	да	да	Abbyy FineReader 6.0 Sprint, AST, Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги), ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт», Statistica
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03				
Б1.В.ДВ.03.01	Физические методы анализа качества сельскохозяйственной продукции при хранении и переработке	да	да	да	Abbyy FineReader 9.0 AST, Garant, Microsoft Office 2013 Консультант + Презентация Microsoft Power Point
Б1.В.ДВ.03.02	Физико-химические и биологические способы переработки сельскохозяйственной продукции	да	да	да	Abbyy FineReader 9.0, AST, Garant, Microsoft Office 2013, Консультант + Презентация Microsoft Power Point, Abbyy FineReader 9.0, AST, Garant, Microsoft Office 2013, Консультант + Презентация Microsoft Power Point
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04				
Б1.В.ДВ.04.01	Механизация и автоматизация переработки	да		да	PowerPoint, Word, Exel, ИСС Кодекс" / "Техэксперт"Internet Explorer, ИСС "Кодекс"/"Техэксперт" АСТ-Тест

	сельскохозяйственной продукции					
Б1.В.ДВ.04.02	Оборудование для переработки сельскохозяйственной продукции	да		да	PowerPoint, Word, Exel, ИСС Кодекс" / "Техэксперт"Internet Explorer, ИСС "Кодекс"/"Техэксперт" АСТ-Тест	
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05					
Б1.В.ДВ.05.01	Механизация и автоматизация хранения сельскохозяйственной продукции	да		да	PowerPoint, Word, Exel, ИСС Кодекс" / "Техэксперт"Internet Explorer, ИСС "Кодекс"/"Техэксперт" АСТ-Тест	
Б1.В.ДВ.05.02	Оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	да		да	PowerPoint, Word, Exel, ИСС Кодекс" / "Техэксперт"Internet Explorer, ИСС "Кодекс"/"Техэксперт" АСТ-Тест	
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06					
Б1.В.ДВ.06.01	Технологические процессы производства кормов	да	да	да	Abbyy FineReader 9.0, AST, Garant, Microsoft Office 2013, Консультант + Презентация Microsoft Power Point, Abbyy FineReader 9.0, AST, Garant, Microsoft Office 2013 Консультант + Презентация Microsoft Power Point	
Б1.В.ДВ.06.02	Оборудование комбикормовой промышленности	да	да	да	Abbyy FineReader 9.0, AST, Garant, Microsoft Office 2013, Консультант + Презентация Microsoft Power Point, Abbyy FineReader 9.0, AST, Garant, Microsoft Office 2013, Консультант + Презентация Microsoft Power Point	
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07					
Б1.В.ДВ.07.01	Технологическая химия и физика мяса и мясных продуктов	да		да	Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Abbyy FineReader 6.0 Sprint, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), AST, Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги/ «Техэксперт»	
Б1.В.ДВ.07.02	Технологическая химия и физика молока и молочных продуктов	да		да	Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Abbyy FineReader 6.0 Sprint, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), AST, Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги/ «Техэксперт»	

Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08					
Б1.В.ДВ.08.01	Механизация и автоматизация процессов при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции на малых предприятиях	да		да	PowerPoint, Word, Exel, ИСС Кодекс" / "Техэксперт"Internet Explorer, ИСС "Кодекс"/"Техэксперт" АСТ-Тест	
Б1.В.ДВ.08.02	Механизация и автоматизация процессов при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции в личных подсобных хозяйствах	да		да	PowerPoint, Word, Exel, ИСС Кодекс" / "Техэксперт"Internet Explorer, ИСС "Кодекс"/"Техэксперт" АСТ-Тест	
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09					
Б1.В.ДВ.09.01	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства	да		да	PowerPoint, Word. Профессиональная информационно-справочная система «Техэксперт» Internet Explorer. Профессиональная информационно-справочная система «Техэксперт» АСТ-Тест	
Б1.В.ДВ.09.02	Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства	да		да	PowerPoint, Word, Exel, ИСС Кодекс" / "Техэксперт"Internet Explorer, ИСС "Кодекс"/"Техэксперт" АСТ-Тест	
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10					
Б1.В.ДВ.10.01	Безопасность производства и переработки сельскохозяйственной продукции			да	Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free) AST Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги) «Техэксперт», Abbyy FineReader 6.0 Sprint, Adobe Reader, Mozilla Firefox, MediaPlayer Classic, OpenOffice	
Б1.В.ДВ.10.02	Ресурсосберегающие технологии производства и переработки	да	да	да	Abbyy FineReader 9.0, AST, Garant, Microsoft Office 2013, Консультант + Презентация Microsoft Power Point	

	сельскохозяйственной продукции					
Б1.В.ДВ.11	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11					
Б1.В.ДВ.11.01	Переработка нетрадиционных ресурсов животноводческой продукции	да		да	Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), Гарант, Statistica, Консультант +(СС Деловые бумаги), ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт», Statistica, Kompas 3D Lite (free), Kompas 3D V15, Mozilla Firefox (free), АСТ-Тест (AST)	
Б1.В.ДВ.11.02	Пробиотики и пребиотики при переработке продуктов животноводства	да		да	Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), Гарант, Statistica, Консультант +(СС Деловые бумаги), ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт», Statistica, Kompas 3D Lite (free), Kompas 3D V15, Mozilla Firefox (free), АСТ-Тест (AST)	
Б1.В.ДВ.12	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12					
Б1.В.ДВ.12.01	Ресурсообеспечение производства и переработки сельскохозяйственной продукции на основе логистики	да		да	Abbyy FineReader 6.0 Sprint, AST, Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги), ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт», Statistica	
Б1.В.ДВ.12.02	Логистика производства, переработки и реализации сельскохозяйственной продукции	да		да	Abbyy FineReader 6.0 Sprint, AST, Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги), ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт», Statistica	
Б1.В.ДВ.13	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.13					
Б1.В.ДВ.13.01	Основы бухгалтерского учета и финансы в АПК	да	да	да	Microsoft Windows 7 Prof, Microsoft Office 2010 Std AST, Гарант, Консультант +, Microsoft Windows 7 Prof, Microsoft Office 2010 Std.	
Б1.В.ДВ.13.02	Документирование управленческой деятельности в АПК	да	да	да	Microsoft Office 2010 Std., AST. Гарант, Консультант +	
ФТД	Факультативы					
ФТД.В	Вариативная часть					

ФТД.В.01	Технология производства органической продукции сельского хозяйства	да		да	Abbyy FineReader 6.0 Sprint, AST, Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги), ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт», Statistica
ФТД.В.02	Биотехнологии в производстве сельскохозяйственной продукции	да		да	Abbyy FineReader 6.0 Sprint, AST, Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги), ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт», Statistica

Сведения об обеспеченности образовательного процесса материально-технической базой

Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Фактический адрес
Б1.Б.01 Иностранный язык	Учебные аудитории для практических занятий (ауд. 206,207, 132 учебного корпуса №7)	ЖК телевизор, аудиоманитофон, магнитно-маркерная доска	394087, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 13а
	Учебные аудитории для индивидуального и группового консультирования (ауд. 209 учебного корпуса №7)	аудиоманитофон, магнитно-маркерная доска, двуязычные словари	
	Учебные аудитории текущего и контроля и промежуточной аттестации(ауд. 202 учебного корпуса №7)	ЖК телевизор, аудиоманитофон, магнитно-маркерная доска, двуязычные словари	
	Учебные аудитории для СРС (лингфонный кабинет №230 учебного корпуса №7)	ЖК телевизор, аудиоманитофон, магнитно-маркерная доска, 12 компьютеров с доступом к сети «Интернет»	
Б1.Б.02 Физика	Лекционная аудитория 246	Интерактивная доска. Набор мебели, компьютерные презентации.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1

	<p>лаборатории для лабораторных занятий по физике 243, 244</p>	<p>Измерительные приборы: штангенциркули, микрометры, секундомеры. Весы и разновесы Г-4-1111,10. Набор лабораторных установок для изучения законов механики (у). Осциллографы: С-1-114; ЭО-6М; ЭО-7; (у). Амперметры (у). Измеритель емкости. Гониометры (у). Люксметры Ю 116. Гелий-неоновые лазеры (у). Рефрактометр ИРФ-23. Оптическая скамья. Дистиллятор. Генераторы сигналов низкочастотные: ГЗ-112; ГЗ-118. Источник напряжения Б5-31. Оптический пирометр ОППИР-О17Э. Магазин сопротивлений (у). Вольтметры (универсальный Э 30; В-7-16 А), (у). Измеритель емкости MastechMY 3243.</p>	
	<p>Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. №244, №243, №247)</p>	<p>Персональный компьютер с выходом в локальную сеть и Интернет, набор мебели</p>	
	<p>Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. №243, №244, №247)</p>	<p>3 компьютера, 2 принтера</p>	
	<p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал)</p>	<p>Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ, базам данных ИСС "Кодекс"/"Техэксперт", Гарант, Консультант+, Компас, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу.</p>	
	<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (мастерская ауд. №245)</p>	<p>2 компьютера, сканер, принтер; специализированное оборудование для ремонта лабораторных установок, приборов.</p>	

Б1.Б.03 История	Лекционные аудитории 218 ауд, 205 ауд. мод	видеопроjectionное оборудование для презентаций; средства звуковоспроизведения; экран; выход в локальную сеть и Интернет.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
	Аудитории для проведения лабораторных и практических занятий Музей истории ВГАУ (262 ауд.) Музей «Верхний и Средний Дон в годы Великой Отечественной войны 1942 – 1943 гг.» (256 ауд.) 302, 314, 315 ауд.	Исторические экспонаты (личные вещи, книги, фотографии и т.д.), относящиеся к периоду 1912-2016 гг. Исторические экспонаты (образцы советского, немецкого, итальянского и венгерского оружия, награды, личные вещи, книги, фотографии и т.д.), относящиеся к периоду 1942-1943 гг. Столы и стулья	
	Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (119, 120, 122, читальный зал)	15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Player 3.1.3)	
	Аудитория (256, 261) для групповых и индивидуальных консультаций	Столы, стулья	
	Помещение для самостоятельной работы (256 ауд., читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки, компьютерный класс общежития № 7)	Столы, стулья, доска поворотная на стойке; 50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочным системам, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде	
	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. 180, отдел оперативного	2 компьютера, сканер, два принтера; специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехники	

	обеспечения учебного процесса ауд. 115а)		
Б1.Б.04 Русский язык и культура речи	Учебные аудитории лекционного типа Ауд. 341, 343, 353, 222 и др. Учебные аудитории для семинара. Ауд. 148, 256 и др. Учебные аудитории для индивидуального и группового консультирования Ауд. 261, 257, 256, 257. Учебные аудитории текущего и контроля и промежуточной аттестации: ауд. 148, 256.	видеопроjectionное оборудование для презентаций; - средства звуковоспроизведения; - экран; - выход в локальную сеть и Интернет. Для проведения занятий лекционного типа используются учебно-наглядные пособия и тематические иллюстрации для соответствующей дисциплины в соответствии с учебным планом и рабочими программами дисциплин.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
	Учебные аудитории для СРС Ауд. 148, 256	Комплекс мультимедийных лекционных курсов	
	Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал).	50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде	
Б1.Б.05 Физиология растений	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа № 314, 316, 317, 164	Мультимедийный проектор Acer. Планшетник IUR Pad. Телевизор LCD LG-47. Комплекс мультимедийных лекционных курсов.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
	Учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: № 120, 122, 122а, 142, 224	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.	
	Аудитории для групповых и индивидуальных	Мультимедийный проектор Acer. Планшетник IUR Pad. Телевизор LCD LG-47.	

	консультаций № 314, 315, 316, 318	
	Специализированная учебная аудитория для лабораторных занятий № 315	<p>Микроскопы «Биолам-2» с осветителями. Микроскоп-окуляр ДСМ-500. Набор готовых препаратов раздела «Растительная клетка»(Levenhuk, Celestron, Ботаника-1). Оборудование для микроскопирования: микротом НМ-430, предметные и покровные стекла, препарировальные иглы, набор влажных и сухих образцов для изготовления препаратов. Набор химической посуды и оборудования. Реактивы и растворы. Стерилизаторы воздушный и паровой. Рефрактометр ИРФ-454. Шкаф сушильный СШУ. Термостат ТС-1/180. Холодильник-термостат. Центрифуга В1-ОЦЖ-24. Шкаф вытяжной. Весы специальные Е-200-М. Весы ВЛР-100. Гомогенизатор МWP-302. Дистиллятор ДЭ-4. Лупы ботанические. Табличный материал по всем разделам физиологии растений. Живые растения в плошках. Систематический гербарий основных семейств ЦЧР. Растительные образцы, семена, плоды для проведения лабораторных работ.</p>
	Аудитория для самостоятельной работы студентов – читальный зал научной библиотеки ВГАУ № 232а, 331	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.
	Ботанический сад им. Б.М. Келлера.	Коллекция-экспозиция «Лекарственные растения Центрально-Черноземного региона».

	Аудитории 319, 115а	319 – помещение для хранения, профилактического обслуживания и ремонта оборудования; 115а – отдел оперативного обеспечения учебного процесса.	
Б1.Б.06 Химия неорганическая и аналитическая	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Комплект мультимедийного оборудования	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
	Специализированные лаборатории для лабораторных (практических) занятий, проведения текущего контроля и промежуточной аттестации № 153а, 154, 158, частично используется ауд. № 152	<p>Ауд. 153а Специализированная мебель для химических лабораторий: шкаф вытяжной, столы лабораторные с тумбами 5 шт. Оборудование для выполнения лабораторного практикума: газовые горелки 4 шт., штатив с реактивами, штатив с пробирками 2 шт., лабораторная посуда, реактивы</p> <p>Ауд.№ 152 Специализированная мебель для химических лабораторий: шкаф вытяжной, лабораторные столы с тумбами 3 шт., Оборудование для выполнения научно-исследовательской работы: весы аналитические, сушильный шкаф, ПЭВМ, источник питания, титровальные установки с бюретками разной вместимости, полуавтоматический титратор, анализатор белка и азота Kjeltec 8100: блок Foss Tecator Digestor 1001, блок дистилляции Kjeltec 8100, аппарат Сокслета, аппарат Киппа</p> <p>Ауд. № 154 Ауд. 153а Специализированная мебель для химических лабораторий: лабораторные столы пристенные с тумбами 5 шт., шкафы для химической посуды и реактивов 3 шт., навесные шкафы 3 шт. Оборудование для выполнения лабораторного практикума: штативы с реактивами 4 шт., реактивы, штативы с пробирками 5 шт., титровальные установки 12 шт., газовая горелка, фотоколориметр КФК-2, лабораторная посуда</p> <p>Ауд. № 158 Специализированная мебель для химических лабораторий:</p>	

		<p>лабораторные столы пристенные с тумбами 5 шт., шкаф для химической посуды и реактивов. Оборудование для выполнения лабораторного практикума:</p> <p>штативы с реактивами 4 шт., реактивы, штативы с пробирками 5 шт., титровальные установки 12 шт., газовые горелки 2 шт., фотоколориметр КФК-2, лабораторная посуда А5 шт., шкафы для химической посуды и реактивов 3 шт., навесные шкафы 3 шт.</p>	
	<p>Помещения для самостоятельной работы - читальные залы научной библиотеки ВГАУ № 232а, №331 гл. корп.</p>	<p>Читальный зал научной библиотеки ВГАУ, оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p>	

	<p>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. № 156 ауд. и лаборатории кафедры химии</p>	<p>Реактивы, приборы и оборудование для подготовки лабораторного практикума и профилактического обслуживания учебного оборудования.</p>	
	<p>Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций № 150</p>	<p>Преподавательская кафедры химии, оснащенная компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p>	
Б1.Б.07 Математика	<p>Лекционные аудитории (№109 м.к., №218 м.к., аудитории главного корпуса и модуля)</p>	<p>Учебная доска, организованные учебные места</p>	394087, г. Воронеж, ул. Тимирязева 13а
	<p>Аудитории (315 м.к., 314 м.к., 313 м.к., 322 м.к., 323 м.к., аудитории модуля)</p>	<p>Учебная доска, организованные учебные места</p>	
	<p>Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (№219 м.к. и №321 м.к.)</p>	<p>15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-TestPlayer 3.1.3</p>	
	<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся (№219 м.к. и №321 м.к., читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки)</p>	<p>50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, с доступом в электронную информационно-образовательную среду Университета, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу.</p>	
	<p>Помещение для хранения учебного оборудования (лаборантская ауд. № 316 м.к.)</p>	<p>1 компьютер, сканер, два принтера;</p>	

Б1.Б.08 Философия	Учебные аудитории лекционного типа	Мультимедийное оборудование, доска, столы, стулья, плакаты.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
	Учебные аудитории для семинара (148, 256 и др.)	Ауд. 148: доска, столы, стулья, цветной телевизор, видеоманитофон; Ауд. 256: витрины с экспонатами ВОВ, стенды, столы, стулья, доска поворотная на стойке.	
	Учебные аудитории для выполнения курсовой работы		
	Учебные аудитории для индивидуального и группового консультирования (ауд. 148, 256 и др.)	Ауд. 148: доска, столы, стулья, цветной телевизор, видеоманитофон; Ауд. 256: витрины с экспонатами ВОВ, стенды, столы, стулья, доска поворотная на стойке. Ауд. 256: витрины с экспонатами ВОВ, стенды, столы, стулья, доска поворотная на стойке.	
	Учебные аудитории текущего контроля и промежуточной аттестации (113, 115, 116, 219, 120, 122, 126, 219, 220)	Стол, стулья, компьютеры.	
	Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования (261)	Ауд. 261 – столы, стулья, шкафы, компьютеры с выходом в сеть-интернет.	
	Учебные аудитории для СРС (ауд. 148, 256, читальный зал библиотеки) (лингфонный кабинет №230 учебного корпуса №7)	Ауд. 148: доска, столы, стулья, цветной телевизор, видеоманитофон; Ауд. 256: витрины с экспонатами ВОВ, стенды; столы, стулья, доска поворотная на стойке; Читальный зал библиотеки: столы, стулья, компьютеры с выходом в интернет.	
Б1.Б.09 Органическая химия	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Комплект мультимедийного оборудования	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1

	<p>Специализированные лаборатории для лабораторных (практических) занятий, проведения текущего контроля и промежуточной аттестации № 153а, 154, 158, частично используется ауд. № 152</p>	<p>Ауд. 153а Специализированная мебель для химических лабораторий: шкаф вытяжной, столы лабораторные с тумбами 5 шт. Оборудование для выполнения лабораторного практикума: газовые горелки 4 шт., штатив с реактивами, штатив с пробирками 2 шт., лабораторная посуда, реактивы Ауд.№ 152 Специализированная мебель для химических лабораторий: шкаф вытяжной, лабораторные столы с тумбами 3 шт., Оборудование для выполнения научно-исследовательской работы: весы аналитические, сушильный шкаф, ПЭВМ, источник питания, титровальные установки с бюретками разной вместимости, полуавтоматический титратор, анализатор белка и азота Kjeltex 8100: блок Foss Tecator Digestor 1001, блок дистилляции Kjeltex 8100, аппарат Сокслета, аппарат Киппа Ауд. № 154 Ауд. 153а Специализированная мебель для химических лабораторий: лабораторные столы пристенные с тумбами 5 шт., шкафы для химической посуды и реактивов 3 шт., навесные шкафы 3 шт. Оборудование для выполнения лабораторного практикума: штативы с реактивами 4 шт., реактивы, штативы с пробирками 5 шт., титровальные установки 12 шт., газовая горелка, фотоколориметр КФК-2, лабораторная посуда Ауд. № 158 Специализированная мебель для химических лабораторий: лабораторные столы пристенные с тумбами 5 шт., шкаф для химической посуды и реактивов. Оборудование для выполнения лабораторного практикума: штативы с реактивами 4 шт., реактивы, штативы с пробирками 5 шт., титровальные установки 12 шт., газовые горелки 2 шт., фотоколориметр КФК-2, лабораторная посуда</p>	
--	---	--	--

		А5 шт., шкафы для химической посуды и реактивов 3 шт., навесные шкафы 3 шт.	
--	--	---	--

	<p>Помещения для самостоятельной работы - читальные залы научной библиотеки ВГАУ № 232а, №331 гл. корп.</p>	<p>Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p>	
	<p>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. № 156 ауд. и лаборатории кафедры химии</p>	<p>Реактивы, приборы и оборудование для подготовки лабораторного практикума и профилактического обслуживания учебного оборудования.</p>	
	<p>Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций № 150</p>	<p>Преподавательская кафедры химии, оснащенная компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p>	
<p>Б1.Б.10 Информатика</p>	<p>Все лабораторные занятия и часть самостоятельной работы проводятся со студентами в восьми компьютерных классах (по 12-15 компьютеров в каждом классе). Все компьютеры работают в единой локальной сети Университета и подключены к глобальной компьютерной сети Internet. Каждый студент имеет свое уникальное имя и пароль, что защищает его информацию, размещенную на сетевых дисках, от</p>	<p>110 компьютеров</p>	<p>394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1</p>

	несанкционированного доступа.		
Б1.Б.11 Основы механизации и автоматизации технологических процессов в АПК	Лекционные аудитории (№410 4 корп., №415 4 корп., аудитории главного корпуса и модуля)	№410 м.к. и №415 м.к., а также аудитории главного корпуса и модуля, оснащенные: - видеопроjectionным оборудованием для презентаций; - средствами звуковоспроизведения; - экраном; - выходом в локальную сеть и Интернет. Для проведения занятий лекционного типа используются учебно-наглядные пособия и тематические иллюстрации для соответствующей дисциплины в соответствии с учебным планом и рабочими программами дисциплин.	394087, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 13
	Аудитории для проведения лабораторных занятий (№410, 414, машинный зал 1, 3 4 корп.)	Сепаратор открытого типа ОСП-3М СОМ-3-1000 Доильные аппараты. АДУ-1, ДА-2М, ДА-3М. Доильные агрегаты (фрагменты) ДАС-2Б, АД-100. Доильный агрегат с молокопроводом АДМ-8-100. Доильная установка «Тандем» автомат (фрагмент) УДА-8А. Манипулятор для доения МД-Ф-1. Агрегат очистительно-охладительный ОМ-1А. Транспортер скребковый навозоуборочный (фрагмент) ТСН-160А. Измельчитель корнеплодов ИКМ-5. Агрегат для приготовления заменителя цельного молока АЗМ-0,8А. Электростригальный агрегат ЭСА-Ф-1-12. Мобильный раздатчик кормов КУТ-ЗБ, КС-1,5. Оборудование для прессования кормов (фрагмент) ОПК-	

		2А. Молотковые дробилки КДУ-2 ДБ-5.	
Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (№417 4 корп., №219 м.к. и №321 м.к.)		15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-TestPlayer 3.1.3	
Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. №417 4 корп.)		15 компьютеров, 2 принтера, сканер;	
Помещение для самостоятельной работы обучающихся (№219 м.к. и №321 м.к., читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки)		50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, с доступом в электронную информационно-образовательную среду Университета, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу.	
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. №413 4 корп. и отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а)		2 компьютера, сканер, два принтера; специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехники	

Б1.Б.12 Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	Учебные лаборатории № 409 (для лабораторно-практических занятий),	1. Плакаты, атласы, таблицы и схемы строения клеток, и физиологии тканей и органов, скелеты разных видов домашних животных; 2. Сухие и влажные макропрепараты различных органов; 3. Постоянные и временные микропрепараты; 4. Микроскопы биологические и окулярные насадки одновременного двойного видения при изучении изменения микропрепаратов различных тканей; 5. Компьютер с подключенной к нему видеокамерой для демонстрации видео-материала; 6. Газовые часы для регистрации функции легких. 7. Кимографы для регистрации функций легких и сердца. 8. Лабораторные (белые мыши, белые крысы, морские свинки, лягушки) и другие животные (кошки, собаки, кролики, овцы, коровы, лошади).	394087, г. Воронеж, ул. Ломоносова, д.114 а
	Аудитория для самостоятельной работы студентов – читальный зал научной библиотеки ВГАУ № 232а, 331.	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.	
Б1.Б.13 Экономическая теория	Лекционные аудитории (ауд. 251, 222)	видеопроjectionное оборудование для презентаций; средства звуковоспроизведения; экран; выход в локальную сеть и Интернет.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
	Аудитории для проведения практических занятий (ауд. 260)	видеопроjectionное оборудование для презентаций; средства звуковоспроизведения; экран; выход в локальную сеть и Интернет	
	5 компьютеров, 5 принтеров, сканер, копировальный аппарат, презентационное оборудование	15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Player 3.1.3)	
	Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. 260, 259)	5 компьютеров, 5 принтеров, сканер, копировальный аппарат, презентационное оборудование	

	<p>Помещение для самостоятельной работы и выполнения курсовых проектов/работ (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки)</p>	<p>50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде</p>	
	<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. 259, отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а)</p>	<p>4 компьютера, сканер, 4 принтера, копировальный аппарат; специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехники</p>	
<p>Б1.Б.14.01 Социология и политология</p>	<p>Лекционные аудитории (аудитории главного корпуса и модуля) Аудитории для практических занятий Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 115, 116, 119, 120, 122, 122а, 126) Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 180) Помещение для самостоятельной работы и выполнения курсовых</p>	<p>Аудитории главного корпуса и модуля оснащенные: - видеопроекционным оборудованием для презентаций; - средствами звуковоспроизведения; - экраном; - выходом в локальную сеть и Интернет. Для проведения занятий практического типа используются учебно-методические пособия и тематические иллюстрации для соответствующей дисциплины в соответствии с учебным планом и рабочими программами дисциплин. 15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-TestPlayer 3.1.3 4 компьютера, 3 принтера, сканер. 50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, с доступом в электронную информационно-образовательную среду Университета, профессиональным базам данных ИСС "Кодекс"/"Техэксперт", Гарант, Консультант+, Компас, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу.</p>	<p>394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1</p>

	<p>проектов/работ (читальный зал ауд. 232 а, читальный зал научной библиотеки)</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. 212, отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а)</p>	<p>- 2 компьютера, сканер, два принтера;</p> <p>- специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехники</p>	
Б1.Б.14.02 Социальная психология	Лекционные аудитории (аудитории главного корпуса и модуля)	Аудитории главного корпуса и модуля оснащенные:	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
		- видеопроjectionным оборудованием для презентаций;	
		- средствами звуковоспроизведения;	
		- экраном;	
	- выходом в локальную сеть и Интернет.		
Аудитории для практических занятий	Для проведения занятий практического типа используются учебно-методические пособия и тематические иллюстрации для соответствующей дисциплины в соответствии с учебным планом и рабочими программами дисциплин.		
Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 115, 116, 119, 120, 122, 122а, 126)	15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-TestPlayer 3.1.3		
Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 180)	4 компьютера, 3 принтера, сканер.		

	<p>Помещение для самостоятельной работы и выполнения курсовых проектов/работ (читальный зал ауд. 232 а, читальный зал научной библиотеки)</p>	<p>50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, с доступом в электронную информационно-образовательную среду Университета, профессиональным базам данных ИСС "Кодекс"/"Техэксперт", Гарант, Консультант+, Компас, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу.</p>	
	<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. 212, отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а)</p>	<p>2 компьютера, сканер, два принтера; специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехники</p>	
Б1.Б.15.01 Биохимия растений	<p>Специализированная аудитория 323.</p>	<p>Учебная аудитория, коллекция дрожжей, коллекция музейных препаратов, измельчитель растений, диспергатор, магнитная мешалка, рН-метр, ФЭК, рефрактометр, прибор Кротова, иономер, прибор для счета колоний, ультрафиолетовый облучатель, ультратермостат, шуттель-аппарат, водяная баня, титровальная установка, муфельная печь, прибор радиометр БДЖБ-02, бактерицидная лампа.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
	<p>Специализированная лекционная аудитория 216</p>	<p>Оснащенная современным мультимедийным оборудованием.</p>	
	<p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал)</p>	<p>Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p>	
Б1.Б.15.02 Биохимия молока и мяса	<p>Специализированная лекционная аудитория 168</p>	<p>Оснащенная современным мультимедийным оборудованием.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1

	Специализированная лаборатория ауд 44,171	Шкаф сушильный ШСС-80П, Термодымовая камера КТК-100, Шприц вакуумный КПКМ-ШВМ-1, Куттер РИК-15К, Весы Ohaus SPU-202, Аквадистиллятор ДЭ-10, Фаршемешалка УКМ-03, Волчок МИМ – 300, Холодильник indes, СВЧ Samsung, Мясорубка «Boch», Микроскоп Микромед2вар 2-20, Баня водяная Серии LT, Телевизор Panasonic, DVD Samsung.	
	Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал)	Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ	
	Аудитория для курсового проектирования 119	Оснащено компьютерной техникой с установкой обучающих программ Компас 3D V15 ТехэкспертMicrosoftOffice 2013 с возможностью подключения к сети «Интернет».	
	44-а – аудитории	Для профилактического обслуживания и ремонта оборудования.	
Б1.Б.16 Генетика и разведение сельскохозяйственных животных	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа № 326	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: оборудованная современным мультимедийным оборудованием. Комплекс для демонстрации мультимедийных лекционных курсов.	394087, г. Воронеж, ул. Ломоносова, д.114 а
	Учебные аудитории для проведения занятий: 300 (практические), 301 (практические), 316 (практические)	Центрифуга, микроскопы, вытяжной шкаф, водяная баня, термостат, дистиллятор, ФЭК, холодильник, компьютер, мультимедийная техника, доска аудиторная, стол и стул преподавательский, столы 2-х местные аудиторные, скамьи 2-х местные, стулья.	
	Аудитории для самостоятельной работы: 223, 16, 18 Аудитории 303, 324 Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Компьютерные классы.	

Б1.Б.17 Экономика АПК	Лекционные аудитории	Видеопроекционное оборудование для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, выход в локальную сеть и Интернет	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
	Аудитории для проведения практических занятий	15 компьютеров в каждой аудитории с выходом в локальную сеть и Интернет, доступ к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы.	
	Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 115, 116, 119, 120, 122, 122а, 126)	15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Player 3.1.3)	
	Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. 302, 303)	8 компьютеров, 5 принтеров, 1 сканер.	
	Помещение для самостоятельной работы и выполнения курсовых проектов/работ (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки, компьютерный класс общежития №7)	50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде	
	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. 238, отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а)	2 компьютера, два принтера; специализированное оборудование для ремонта компью-теров и оргтехники	

Б1.Б.18 Микробиология	Лекционные аудитории №.168, №.216	<p>Аудитории оснащены:</p> <ul style="list-style-type: none"> - видеопроекционным оборудованием для презентаций; - средствами звуковоспроизведения; - экраном; - выходом в локальную сеть и Интернет. <p>Для проведения занятий лекционного типа используются учебно-наглядные пособия и тематические иллюстрации для соответствующей дисциплины в соответствии с учебным планом и рабочими программами дисциплин.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
	Аудитории для проведения лабораторных занятий (№.322)	Микроскопы, термостаты, сухо-жаровые шкафы, ФЭК, автоклав, колбы, чашки Петри, пробирки, горелки, набор питательных сред, набор растворов красителей для окраски мазков.	
	Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (№№ 322, 120, 122, 122а,142)	Компьютерные классы, 15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-TestPlayer 3.1.3.Используются учебные пособия, стенды, программы.	
	Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (№ №168, 216, 317)	Аудитории главного корпуса (5 компьютеров, 2 принтера, сканер)	
	Помещение для самостоятельной работы обучающихся (№.119), читальный зал (№232а), читальный зал научной библиотеки)	Читальный зал научной библиотеки ВГАУ, содержащий 50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, с доступом в электронную информационно-образовательную среду Университета, профессиональным базам данных ИСС "Кодекс"/"Техэксперт", Гарант, Консультант+, Компас, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу.	
	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (№ 44-	44-а – аудитории для профилактического обслуживания и ремонта оборудования - специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехники	

	а), отдел оперативного обеспечения учебного процесса (115а)		
Б1.Б.19 Генетика с основами селекции и семеноводства	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа № 268	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: оборудованная современным мультимедийным оборудованием. Комплекс для демонстрации мультимедийных лекционных курсов.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
	Учебные аудитории для проведения лабораторных занятий: № 270	специализированная лаборатория с оборудованием и материалами Микроскопы «Биолам», АУ-12; материалы для проведения цитологических анализов: реактивы, красители, зафиксированные образцы с.-х. культур; горелки, стекла предметные, стекла покровные, препаровальные иглы, клей, ножницы, микрофотографии метафазных пластинок различных с.-х. культур; постоянные цитологические препараты для изучения процессов митоза, мейоза, гаметогенеза; раздаточный материал для выполнения индивидуальных заданий по моделированию молекулярных процессов в клетке.	
	Учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: № 224, 120, 122, 122а, 142	компьютерные классы, учебные пособия, стенды, программы	
	Помещения для хранения, профилактического обслуживания оборудования – 269 ауд.		
	Аудитория для самостоятельной работы студентов – читальный зал научной библиотеки ВГАУ № 232а, 331.	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.	

Б1.Б.20 Технология хранения и переработки технических культур	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Оснащенная современным мультимедийным оборудованием.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
	Специализированная лаборатория №172	Печь кондитерская, печь муфельная СНОЛ, прибор ПИВИ – 1, рассев лабораторный, тестомесильная машина, станок-мельница АДМ-400, сахариметр СУ-4, шкаф сушильный ШСС-80П, весы ВЛК-500, весы ВЛР-200, весы РН-500, весы ВЛКТ-500, весы технические, плиты электрические, прибор ИДК, прибор КОРК-3, рефрактометр, термостат, пресс П-110.	
	Компьютерный класс аудитория 119	Оснащенный ПК и программным обеспечением для статистических и графических работ.	
	Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал).	Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.	
	Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 115, 116, 119, 120, 122, 122а, 126)	15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Player 3.1.3)	
	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. 173, отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а)	аудитория, укомплектованная специализированной мебелью для хранения УМК, учебно-методической литературы. Оснащена 3 персональными компьютерами с соответствующим программным обеспечением локальной сети Университета.	
Б1.Б.21 Растениеводство	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Оборудованная современным мультимедийным оборудованием. Комплекс мультимедийных лекционных курсов.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1

	Учебные аудитории для проведения практических занятий: № 207-209	Натуральные образцы видов, разновидностей и семена полевых культур, гербарии полевых культур, рефрактометры, микроскопы, таблицы, рисунки.	
	Лаборатория по семеноводству № 208.	Термостаты, сушильные шкафы, мельница для размола растительных проб, делитель для выделения средних проб, щупы-отборники семян.	
	Учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: № 224, 120, 122, 122а, 142	Компьютерные классы, учебные пособия, стенды, программы.	
	Помещения для самостоятельной работы - читальные залы научной библиотеки ВГАУ	Компьютерные классы с выходом в вузовскую сеть и Интернет, библиотечные фонды.	
	Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования - специализированные аудитория № 206, № 208 гл. корп.	Коллекция растений и семян полевых культур, растительни, фильтровальная бумага, шпатели, лупы, пинцеты, чашки Петри, разборные доски, БАВ, красители др. Приборы, оборудование и инструменты для проведения текущего обслуживания и ремонта лабораторного оборудования.	
Б1.Б.22 Производство продукции животноводства	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	видеопроекционное оборудование для презентаций; - средства звуковоспроизведения; - экран; - выход в локальную сеть и Интернет.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
	Специализированная лаборатория № 44, 171.	. термодымовая камера КТК-100, шприц вакуумный, КПКМ-ШВМ-1, куттер РИК-15К, весы Ohaus SPU-202, весы OHAUS ADVENTURE.AR 2140, центрифуга ЦЛМНР-10-01, термостат ТСО 1/80, аквадистиллятор ДЭ-10, фаршемешалка УКМ-03, нитратомер «СОЭКС», волчок МИМ – 300, центрифуга «ОКА», анализатор качества молока Лактан, люминоскоп Филин,	

		фотоколориметр КФК-2МП, Анализатор белка/азота Кьельтек 8100 фирмы ФОСС (Дания).	
	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. 175)	аудитория, укомплектованная специализированной мебелью для хранения УМК, учебно-методической литературы. Оснащена 3 персональными компьютерами с соответствующим программным обеспечением локальной сети Университета.	
	Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал)	50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде	
Б1.Б.23 Основы ветеринарии и биотехника размножения животных	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Персональный компьютер; доска ауди-торная, стол и стул преподавательский, столы 2-х местные аудиторные, скамьи 2-х местные стулья, наборы демонстра-ционного оборудования, мультимедиа	394087, г. Воронеж, ул. Ломоносова, д. 114а
	Аудитории для проведения лабораторных занятий: учебные аудитории 120, 128, 129, 141, 143, 147, 164	Учебные столы, стулья, доска аудитор-ная, станки для фиксации животных, микроскопы: Р-12, МБС - 10. Телевизор «Supra», плеер «ВВК». Фотоэлектроколориметр – 2 – УХЛ. Коллекция макро- и микропрепаратов из патологически измененных органов, половых желез самок; коллекция му-зейных экспонатов по темам занятий; Таблицы и рисунки по темам занятий.	
	Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации	Учебные столы, стулья	
	Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций	Учебные столы, стулья	
	Помещение для самостоятельной работы обучающихся	2 компьютера с выходом в локальную сеть и Интернет, с доступом в элек-тронную информационно-образовательную среду Университета, профессиональным базам данных ИСС	

	(читальный зал ауд. 223)	"Кодекс"/"Техэксперт", Гарант, Кон-сультант+, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу.	
	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования 114	столы, шкафы, специализированное оборудование для приготовления реактивов	
Б1.Б.24 Менеджмент и маркетинг	Лекционные аудитории	видеопроекционное оборудование для презентаций; средства звуковоспроизведения; экран; выход в локальную сеть и Интернет.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
	Аудитории для проведения практических занятий	Аудитория, оборудованная специализированной мебелью, доской.	
	Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации	15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Player 3.1.3)	
	Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций	Аудитория, оборудованная специализированной мебелью, доской, персональным компьютерами с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс».	
	Аудитории для самостоятельной работы обучающихся 119, 232а.	Компьютеры с выходом в интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде, столы 2-х местные аудиторные, стулья.	
	Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования 117, 118, 272.	Компьютеры, сканер, принтеры, специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехники. Столы, шкафы.	

Б1.Б.25 Правоведение	Учебные аудитории лекционного типа	Видеопроекционное оборудование для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, выход в локальную сеть и Интернет	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
	Учебные аудитории для практических занятий	15 компьютеров в каждой аудитории с выходом в локальную сеть и Интернет, доступ к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы	
	Учебные аудитории для выполнения курсовой работы		
	Учебные аудитории для индивидуального и группового консультирования	5 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступ к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, 2 принтера, сканер	
	Учебные аудитории текущего и контроля и промежуточной аттестации	15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Player 3.1.3)	
	Учебные аудитории для СРС (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки)	50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и выполнения курсовых проектов/работ (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки) «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде	
	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. 12 отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а)	2 компьютера, сканер, два принтера; специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехники	

Б1.Б.26 Организация производства и предпринимательства в АПК	Лекционные аудитории	видеопроекторное оборудование для презентаций; - средства звуковоспроизведения; - экран; - выход в локальную сеть и Интернет.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
	Аудитории для проведения лабораторных и практических занятий	15 компьютеров в каждой аудитории с выходом в локальную сеть и Интернет, доступ к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
	Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 115, 116, 119, 120, 122, 122а, 126)	15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-TestPlayer 3.1.3)	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
	Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. 241, 202, 276)	15 компьютеров, 3 принтера	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
	Помещение для самостоятельной работы и выполнения курсовых проектов/работ (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки, компьютерный класс общежития №7)	50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. 240, отдел оперативного	4 компьютера, три принтера; специализированное оборудование для ремонта ком-пьютеров и оргтехники	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1

	обеспечения учебного процесса ауд. 115а)		
Б1.Б.27 Безопасность жизнедеятельности	Лекционные аудитории (№ 109 м.к., 409 м.к., №415 м.к., №423 м.к., 201, аудитории главного корпуса и модуля) №409, 415, 423 м.к., а также аудитории главного корпуса и модуля, оснащенные:	<p>видеопроjectionное оборудование для презентаций;</p> <ul style="list-style-type: none"> - средства звуковоспроизведения; - экран; - выход в локальную сеть и Интернет. Для проведения занятий лекционного типа используются учебно-наглядные пособия и тематические иллюстрации для соответствующей дисциплины в соответствии с учебным планом и рабочими программами дисциплин. 	394087, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 13
	Аудитории для проведения практических занятий (419, 414 м.к., 417 комп. класс м.к.)	<p>Оснащены выходом в локальную сеть и Интернет, компьютером, средствами звукопроизведения.</p> <p>Тренажер- манекен Гоша.</p> <ul style="list-style-type: none"> - комплект обучающих и контр. программ; - комплекты видеофильмов на видеокассетах и цифровых носителях; - телевизоры; - учебно-методическая литература. - Стенд с огнетушителями - Шумомеры ШУМ-1М, ВШВ-003, ИШВ-1 - Люксметры Ю-16, Ю-116, Ю-117 - Виброизмеритель ПИ-19 с фильтрами ФЭ-1 - Газоанализатор УГ-2 с набором индикаторных средств - Прибор для замера сопротивления заземления М-416 - Стенд для исследования элементов искусственного освещения - Стенд с огнетушителями :огнетушители углекислотные, порошковые, воздушно пенные - Стенд по микроклимату : кататермометр, психрометр динамический и статический, барометр анероид. - Дозиметр-радиометр :ДБГ-01Н, «Белла», «Бинар», «Сосна», «Спектр», ИД-1, ДП-24, ДП-5В, РКСБ-104. - Стенд с картой и дозиметром ДП-5В - Стенд для измерения запыленности воздуха. <p>По одному компьютеру в каждой аудитории с выходом в локальную сеть и Интернет, доступ к справочно-</p>	

		правовым системам «Техэксперт» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы.	
	Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (№219 м.к. и №321 м.к.)	15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-TestPlayer 3.1.3.	
	Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. №417, 419, 423 м.к.) 8 компьютеров (417м.к.), 1(419,423)-	компьютер, принтер, сканер, видеокамера для консультаций через Интернет (Скайп).	
	Помещение для самостоятельной работы обучающихся (№219 м.к. и №417 м.к., читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки)	50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, с доступом в электронную информационно-образовательную среду Университета, профессиональным базам данных ИСС "Кодекс"/"Техэксперт", Гарант, Консультант+, Компас, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу.	
	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (преподавательская и лаборантская ауд. №425 м.к. и №411 м.к., отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а)	2 компьютера, сканер, два принтера; - специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехники	
Б1.Б.28 Физическая культура и спорт		Стадион с футбольным полем «Центральный», 3 беговые дорожки, 2 сектора для прыжка в длину с разбега, сектор для прыжка в длину с места, волейбольная площадка-для проведения практических занятий. Футбольные мячи-10, секундомеры-8,	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1

		<p>Спортивный комплекс: игровой зал -№1, игровой зал - №2, зал борьбы - №3, зал тяжелой атлетики – №4, зал ОФП №5- для проведения практических занятий. борцовские ковры-2, тренажеры-11, штанги-6, гири-93, гантели-10, боксерские мешки и груши-6, ринг-1, мячи баскетбольные-10, мячи волейбольные-10, шведские стенки- 19, гимнастические скамейки-8, палки гимнастические-95, обручи-90, лыжи-(114 пар, лыжные ботинки-114, палки лыжные- 76), скакалки-55, набивные мячи-7, палки эстафетные-8.</p> <p>Спортивный зал (общ. № 4) для специальной медицинской группы (адаптивная физическая культура)- для проведения практических занятий. тренажеры- 7, палки для скандинавской ходьбы- 10 пар, эспандеры универсальные- 10, гантели- 10 пар, мячи гимнастические- 10, палки гимнастические -20, обручи-20.</p> <p>Лекционные аудитории средства звуковоспроизведения. Помещение для самостоятельной работы. Стадион с футбольным полем «Центральный», 3 беговые дорожки, 2 сектора для прыжка в длину с разбега, сектор для прыжка в длину с места, волейбольная площадка.</p> <p>Спортивный комплекс: игровой зал № 1, зал ОФП № 5, спортивный зал (общезитие № 4.) перекладины разновысокие -2, брусья параллельные-1, мячи футбольные- 3, мячи волейбольные-3, тренажеры-7, гири-6, набивные мячи-4, скакалки-10, обручи-10.</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. - спортивный инвентарь и оборудование.</p> <p>- специализированное оборудование для ремонта спортивного инвентаря</p>	
Б1.В.01 Процессы и аппараты пищевых производств	Лекционная аудитория	<p>Видеопроекционное оборудование для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, выход в локальную сеть и Интернет. Для проведения занятий лекционного типа используются учебно-наглядные пособия и тематические иллю-страции для соответствующей дисциплины в соответ-ствии с учебным планом и рабочими программами дисциплины.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1

	Лаборатория 35	Фотоэлектроколориметр КФК-3, мельница лабораторная ЛЗМ-1, рефрактометр ИРФ-454, поляриметр-сахариметр СУ-5, весы электронные Ohaus SPU-202, аппарат Сокслета, колбонагреватель, иономер И-160 МИ, аппарат Клевенджера, весы аналитические, водяная баня (электрическая), плита электрическая, вытяжной шкаф, весы РН, весы аналитические, термостат ТС-80, мешалка магнитная ULAB US-1550 D, разборные доски, набор сит, коллекция масличных культур и их семян, набор эфирных масел, коллекция растительных масел и продуктов отходов при производстве растительных масел, химическая и лабораторная посуда, химические реактивы, лабораторная мебель.	
	Специализированная аудитория. Пекарня	Комплект оборудования французской фирмы «Tibiletti» Тестомесильная машина. Тестоделитель. Машина предварительнойрасстойки Формовочная машина. Шкаф окончательнойрасстойки, Печь ротационная.	
	Специализированная аудитория (лабораторно - практические занятия) Линия по переработке плодово-ягодного сырья	Инспекционный транспортер Моечная машина барабанного типа Бланширователь для размягчения твердых плодов Бланширователь емкостной Б-Е200КС Корзина для бланширователя емкостного Б-Е200КС Рабочий стол из пищевой нержавеющей стали AISI304 (08X18Н10) с регулируемыми опорами Протирочная машина Система водоподготовки Миксер. Насос самовсасывающий НСУ-3/0 Насос пластинчатый (шиберный) самовсасывающий НП-3 Вакуум-выпарной котел Винтовой Насос ОНВ-6-00 тип НС Гомогенизатор РПГ Р 7.5 Полуавтоматическое устройство запайки	
	Мельница ВГАУ (лабораторно-практические занятия).	Бункер для оперативного хранения зернового сырья. Комбинированный зерноочистительный сепаратор. Циклон. Бункер для отволаживания зерна, Вальцовая дробилка. Рассев. Шнеки. Бункер для муки. Весовой дозатор. Нории.	

	<p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал)</p>	<p>Читальный зал научной библиотеки ВГАУ. 50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, с доступом в электронную информационно-образовательную среду Университета, профессиональным базам данных ИСС "Кодекс"/"Техэксперт", Гарант, Консультант+, Компас, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу.</p>	
	<p>Аудитория для индивидуальных консультаций 167</p>	<p>Оснащена компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ</p>	
	<p>Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования 167</p>	<p>Оснащена компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ</p>	
<p>Б1.В.02 Тепло- и хладотехника в перерабатывающих отраслях сельского хозяйства</p>	<p>Специализированная лекционная аудитория 216 Специализированная лаборатория тепло- и хладотехники (ауд. 36) для проведения лабораторного практикума Аудитория для самостоятельной работы студентов Компьютерный класс, аудитория 119</p>	<p>Современное мультимедийное оборудование Мультимедийный курс лекций Прибор для измерения теплоемкости ИТс- 400. Экспериментальная установка для определения теплопроводности твердого тела методом трубы. Экспериментальная установка для исследования процесса теплообмена в рекуперативном поверхностном теплообменнике. Кондиционер БК-2800, психрометр, барометр. Термометры расширения, манометрические термометры, термоэлектрические термометры. Милливольтметр. Лабораторная установка для определения параметров твердого тела. Лабораторная установка для определения давления. Двухтрубный жидкостный манометр, однострубный жидкостный манометр, манометр типа ММН. Лабораторная установка для определения удельной теплоты парообразования. Читальный зал научной библиотеки ВГАУ, оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p>	<p>394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1</p>

		Оснащен ПК и программным обеспечением для статистических и графических работ	
Б1.В.03 Оборудование перерабатывающих производств	Лекционная аудитория	Видеопроекционное оборудование для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, выход в локальную сеть и Интернет. Для проведения занятий лекционного типа используются учебно-наглядные пособия и тематические иллюстрации для соответствующей дисциплины в соответствии с учебным планом и рабочими программами дисциплины.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
	Лаборатория оборудования перерабатывающих производств № 106 мод	Формующая машина, мукопросеиватель МПМ-800М, тестомесильная машина Л4-ХТВ, рогликовая машина, дежаподкатная, лабораторная установка, по изучению элементов автоматического регулирования, сепаратор-сливкоотделитель, весы напольные	
	Специализированная аудитория. Пекарня	Комплект оборудования французской фирмы «Tibiletti» Тестомесильная машина. Тестоделитель. Машина предварительной расстойки Формовочная машина. Шкаф окончательной расстойки, Печь ротационная.	
	Специализированная аудитория (лабораторно - практические занятия) Линия по переработке плодово-ягодного сырья	Инспекционный транспортер Моечная машина барабанного типа Бланширователь для размягчения твердых плодов Бланширователь емкостной Б-Е200КС Корзина для бланширователя емкостного Б-Е200КС Рабочий стол из пищевой нержавеющей стали AISI304 (08X18Н10) с регулируемыми опорами Протирочная машина Система водоподготовки Миксер. Насос самовсасывающий НСУ-3/0 Насос пластинчатый (шиберный) самовсасывающий НП-3 Вакуум-выпарной котел Винтовой Насос ОНВ-6-00 тип НС Гомогенизатор РПГ Р 7.5 Полуавтоматическое устройство запайки	
	Мельница ВГАУ (лабораторно-практические занятия).	Бункер для оперативного хранения зернового сырья. Комбинированный зерноочистительный сепаратор. Циклон. Бункер для отволаживания зерна, Вальцовая дробилка. Рассев. Шнеки. Бункер для муки. Весовой дозатор. Нории.	
	Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал)	Читальный зал научной библиотеки ВГАУ. 50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, с доступом в электронную информационно-образовательную среду Университета, профессиональным базам данных ИСС	

		"Кодекс"/"Техэксперт", Гарант, Консультант+, Компас, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу.	
	Аудитория для индивидуальных консультаций 167	Оснащена компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ	
	Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования 167	Оснащена компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ	
Б1.В.04 Пищевая химия	Лекционные аудитории	Видеопроекционное оборудование для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, выход в локальную сеть и Интернет	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
	Учебные аудитории для проведения практических занятий (ауд. 168, 171, 172)	Аудитория 168. видеопроекционное оборудование для презентаций, экран. Специализированная лаборатория 171. Центрифуга ЦЛМНР-10-01, центрифуга «ОКА», облучатель ОБН, баня водяная Серии ЛТ, анализатор качества молока Лактан 1-4, люминоскоп Филин, фотоколориметр КФК-2МП, микроскоп Микромед Р-1, электроплита Вятка, водонагреватель накопительный THERMEX MS 30. Специализированная аудитория 172. Диафаноскоп ДС 3-2М, пурка литровая ПХ-1, сахариметр СУ-4, белизнамер БЛИК-РЗ, печь муфельная СНОЛ, прибор ПЧП-3, прибор ИДК-5м, рассев лабораторный РЛ-5М, рефрактометр, весы SBU-202, весы ВЛКТ-500, весы РН-3Ц13УМ, мельница лабораторная ЛМТ-2, электропечь кондитерская ЭВХБ-К-7.5/380, электрическая плита ВЕКО, морозильный ларь, термостат суховоздушный ТВ-80-1, шкаф сушильно-стерилизационный ШСС-80п, сборники ГОСТов.	
	Аудитория для курсового проектирования 119	Оснащено компьютерной техникой с установкой обучающих программ Компас 3D V15 ТехэкспертMicrosoftOffice 2013 с возможностью подключения к сети «Интернет».	

	<p>Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 115, 116, 119, 120, 122, 122а, 126)</p>	<p>15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Player 3.1.3)</p>	
	<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки, компьютерный класс общежития №7)</p>	<p>50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде</p>	
	<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. 173, отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а)</p>	<p>Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью для хранения УМК, учебно-методической литературы. Оснащена 3 персональными компьютерами с соответствующим программным обеспечением локальной сети Университета.</p>	
<p>Б1.В.05 Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Лекционная аудитория</p>	<p>Видеопроекторное оборудование для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, выход в локальную сеть и Интернет. Для проведения занятий лекционного типа используются учебно-наглядные пособия и тематические иллюстрации для соответствующей дисциплины в соответствии с учебным планом и рабочими программами дисциплины.</p>	<p>394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1</p>
	<p>Лаборатория 35</p>	<p>Фотоэлектроколориметр КФК-3, мельница лабораторная ЛЗМ-1, рефрактометр ИРФ-454, поляриметр-сахариметр СУ-5, весы электронные Ohaus SPU-202, аппарат Сокслета, колбонагреватель, иономер И-160 МИ, аппарат Клевенджера, весы аналитические, водяная баня (электрическая), плита электрическая, вытяжной шкаф, весы РН, весы аналитические, термостат ТС-80, мешалка магнитная ULAB US-1550 D, разборные доски, набор</p>	

		сит, коллекция масличных культур и их семян, набор эфирных масел, коллекция растительных масел и продуктов отходов при производстве растительных масел, химическая и лабораторная посуда, химические реактивы, лабораторная мебель.	
	Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал)	Читальный зал научной библиотеки ВГАУ. 50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, с доступом в электронную информационно-образовательную среду Университета, профессиональным базам данных ИСС "Кодекс"/"Техэксперт", Гарант, Консультант+, Компас, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу.	
	Аудитория для индивидуальных консультаций 167	Оснащена компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ	
	Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования 167	Оснащена компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ	
Б1.В.06 Технология производства и хранения продукции животноводства	Специализированная аудитория лекционного типа	Аудитории главного корпуса и модуля, оснащенные: - видеопроекционным оборудованием для презентаций; - средствами звуковоспроизведения; - экраном; - выходом в локальную сеть и Интернет.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
	Специализированная аудитория для проведения лабораторных работ (ауд.44)	Шкаф сушильный ШСС-80П; термодымовая камера КТК-100; шприц вакуумный КПКМ-ШВМ-1; куттер РИК-15К; весы Ohaus SPU-202; аквадистиллятор ДЭ-10; фаршемешалка УКМ-03; волчок МИМ – 300; холодильник Indesit; СВЧ Samsung; мясорубка «Boch»; микроскоп Микромед 2вар 2-20; баня водяная серии LT; штатив лабораторный; телевизор Panasonic; DVD Samsung; водонагреватель накопительный THERMEX MS 30; электроплита Вятка; стол производственный; комплект лабораторной мебели	
	Специализированная аудитория для	Центрифуга ЦЛМНР-10-01; центрифуга «ОКА»; шблучатель ОБН; баня водяная серии LT; анализатор	

	проведения лабораторных работ (ауд.171)	качества молока Лактан 1-4; люминоскоп Филин; фотоколориметр КФК-2МП; микроскоп Микромед Р-1; электроплита Вятка; водонагреватель накопительный THERMEX MS 30; комплект лабораторной мебели	
	Аудитория для групповых и индивидуальных консультаций 168	Оснащено компьютерной техникой с установкой обучающих программ	
	Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 115, 116, 119, 120, 122, 122а, 126)	15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Player 3.1.3)	
	Аудитория для курсового проектирования 119	Оснащено компьютерной техникой с установкой обучающих программ Компас 3D V15 Техэксперт Microsoft Office 2010 с возможностью подключения к сети «Интернет»	
	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (читальный зал ауд. 232 а, читальный зал научной библиотеки)	50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, с доступом в электронную информационно-образовательную среду Университета, профессиональным базам данных ИСС "Кодекс"/"Техэксперт", Гарант, Консультант+, Компас, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу.	
	Помещение для хранения и профилактического обслуживания оборудования ауд. 175, отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а	2 компьютера, сканер, два принтера; специализированное оборудование для ремонта компьютерной техники	
Б1.В.07 Технология переработки продукции животноводства	Специализированная аудитория лекционного типа	Комплект мультимедийного оборудования Мультимедийные лекции	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
	Специализированная лаборатория (ауд.44)	Шкаф сушильный ШСС-80П; термодымовая камера КТК-100; шприц вакуумный КПКМ-ШВМ-1; куттер	

		РИК-15К; весы Ohaus SPU-202; аквадистиллятор ДЭ-10; фаршемешалка УКМ-03; волчок МИМ – 300; холодильник Indesit; СВЧ Samsung; мясорубка «Boch»; микроскоп Микромед 2вар 2-20; баня водяная серии LT; штатив лабораторный; телевизор Panasonic; DVD Samsung; водонагреватель накопительный THERMEX MS 30; электроплита Вятка; стол производственный; комплект лабораторной мебели	
	Специализированная лаборатория (ауд.171)	Центрифуга ЦЛМНР-10-01; центрифуга «ОКА»; щблучатель ОБН; баня водяная серии LT; анализатор качества молока Лактан 1-4; люминоскоп Филин; фотоколориметр КФК-2МП; микроскоп Микромед Р-1; электроплита Вятка; водонагреватель накопительный THERMEX MS 30; комплект лабораторной мебели	
	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (читальный зал ауд. 232 а, читальный зал научной библиотеки)	50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, с доступом в электронную информационно-образовательную среду Университета, профессиональным базам данных ИСС "Кодекс"/"Техэксперт", Гарант, Консультант+, Компас, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу.	
	Аудитория для курсового проектирования 119	Оснащено компьютерной техникой с установкой обучающих программ Компас 3D V15 Техэксперт Microsoft Office 2010 с возможностью подключения к сети «Интернет»	
	Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования. Аудитория 44а	Оснащена материалами для профилактического обслуживания и ремонта оборудования	
Б1.В.08 Производство и переработка продукции органического животноводства	Лекционная аудитория 168	Комплект мультимедийного оборудования. Мультимедийные лекции	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
	Специализированная лаборатория (ауд.171)	Центрифуга ЦЛМНР-10-01; центрифуга «ОКА»; щблучатель ОБН; баня водяная серии LT; анализатор качества молока Лактан 1-4; люминоскоп Филин; фотоколориметр КФК-2МП; микроскоп Микромед Р-1;	

		электроплита Вятка; водонагреватель накопительный THERMEX MS 30; комплект лабораторной мебели	
	Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 115, 116, 119, 120, 122, 122а, 126)	15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Player 3.1.3)	
	Аудитория для самостоятельной работы студентов	Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ	
	Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования	33-а – аудитории для профилактического обслуживания и ремонта оборудования	
Б1.В.09 Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	Лекционные аудитории (№ 168, 222, 251, 268)	мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
	Аудитории для лабораторных занятий (№.250).	Аудитория для практических занятий №250 «Лаборатория экспертизы качества и безопасности товаров»: фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП, поляриметр-сахариметр СУ-4, рефрактометр ИРФ Б2М, рН-метр «Нитрон-рН», STIRRER, белизнамер РЗ-БПЛ, прибор для определения качества клейковины ИДК 1М, влагомер «ЭЛЕКС-7», весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, Ohaus СПУ-123, центрифуга лабораторная ЦЛУ-1, наборы стеклянной посуды и реактивов.	
	Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 168, 168а, 170а)	5 компьютеров, 2 принтера, сканер.	
	Аудитории для текущего контроля и промежуточной	компьютеры, столы, стулья.	

	аттестации (ауд. 115, 116, 120, 209)		
	Помещение для самостоятельной работы (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки, компьютерный класс общежития №7)	50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде	
	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (ауд. № 165а, отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 117, 118)	2 компьютера, сканер, два принтера; специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехники	
Б1.В.10 Биотехнологии в производстве сельскохозяйственной продукции	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Видеопроекторное оборудование для презентаций; средства звуковоспроизведения; экран; выход в локальную сеть и Интернет.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
	Учебные аудитории для проведения практических занятий (ауд. 168, 171, 172)	Аудитория 168. Видеопроекторное оборудование для презентаций, экран. Специализированная лаборатория 171. Центрифуга ЦЛМНР-10-01, центрифуга «ОКА», облучатель ОБН, баня водяная Серии ЛТ, анализатор качества молока Лактан 1-4, люминоскоп Филин, фотоколориметр КФК-2МП, микроскоп Микромед Р-1, электроплита Вятка, водо-нагреватель накопительный THERMEX MS 30. Специализированная аудитория 172. Диафаноскоп ДС 3-2М, пурка литровая ПХ-1, сахариметр СУ-4, белизнамер БЛИК-РЗ, печь муфельная СНОЛ, прибор ПЧП-3, прибор ИДК-5м, рассев лабораторный РЛ-5М, рефрактометр, весы SBU-202, весы ВЛКТ-500, весы РН-3Ц13УМ, мельница лабораторная ЛМТ-2, электропечь кондитерская ЭВХБ-К-7.5/380, электрическая плита ВЕКО,	

		морозильный ларь, термостат суховоздушный ТВ-80-1, шкаф сушильно-стерилизационный ШСС-80п, сборники ГОСТов	
	Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 115, 116, 119, 120, 122, 122а, 126)	15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Player 3.1.3)	
	Помещение для самостоятельной работы (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки, компьютерный класс общежития №7)	50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде	
	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. 173, отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а)	Оснащена 3 персональными компьютерами с соответствующим программным обеспечением локальной сети Университета	
Б1.В.11 Менеджмент качества сельскохозяйственных продуктов	Лекционные аудитории	Видеопроекторное оборудование для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, выход в локальную сеть и Интернет	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1

	<p>Учебные аудитории для проведения практических занятий (ауд. 168, 171, 172)</p>	<p>Аудитория 168. видеопроекционное оборудование для презентаций, экран. Специализированная лаборатория 171. Центрифуга ЦЛМНР-10-01, центрифуга «ОКА», облучатель ОБН, баня водяная Серии LT, анализатор качества молока Лактан 1-4, люминоскоп Филин, фотоколориметр КФК-2МП, микроскоп Микромед Р-1, электроплита Вятка, водонагреватель накопительный THERMEX MS 30. Специализированная аудитория 172. Диафаноскоп ДС 3-2М, пурка литровая ПХ-1, сахариметр СУ-4, белизнамер БЛИК-РЗ, печь муфельная СНОЛ, прибор ПЧП-3, прибор ИДК-5м, рассев лабораторный РЛ-5М, рефрактометр, весы SBU-202, весы ВЛКТ-500, весы РН-3Ц13УМ, мельница лабораторная ЛМТ-2, электропечь кондитерская ЭВХБ-К-7.5/380, электрическая плита ВЕКО, морозильный ларь, термостат суховоздушный ТВ-80-1, шкаф сушильно-стерилизационный ШСС-80п, сборники ГОСТов.</p>	
	<p>Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 115, 116, 119, 120, 122, 122а, 126)</p>	<p>15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Player 3.1.3)</p>	
	<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки, компьютерный класс общежития №7)</p>	<p>50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде</p>	
	<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. 173, отдел оперативного</p>	<p>Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью для хранения УМК, учебно-методической литературы. Оснащена 3 персональными компьютерами с соответствующим программным обеспечением локальной сети Университета.</p>	

	обеспечения учебного процесса ауд. 115а)		
Б1.В.12 Регулирование физиологических и биохимических процессов при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции	<p>Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа</p> <p>Учебные аудитории для проведения практических занятий (ауд. 168, 171, 172)</p> <p>Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 115, 116, 119, 120, 122, 122а, 126)</p> <p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки, компьютерный класс общежития №7)</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. 173, отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а)</p>	<p>- видеопроекторное оборудование для презентаций;</p> <p>- средства звуковоспроизведения;</p> <p>- экран; - выход в локальную сеть и Интернет.</p> <p>Аудитория 168. Видеопроекторное оборудование для презентаций, экран.</p> <p>Специализированная лаборатория 171. Центрифуга ЦЛМНР-10-01, центрифуга «ОКА», облучатель ОБН, баня водяная Серии LT, анализатор качества молока Лактан 1-4, люминоскоп Филин, фотоколориметр КФК-2МП, микроскоп Микромед Р-1, электроплита Вятка, водонагреватель накопительный THERMEX MS 30.</p> <p>Специализированная аудитория 172. Диафаноскоп ДС 3-2М, пурка литровая ПХ-1, сахариметр СУ-4, белизнамер БЛИК-Р3, печь муфельная СНОЛ, прибор ПЧП-3, прибор ИДК-5м, рассев лабораторный РЛ-5М, рефрактометр, весы SBU-202, весы ВЛКТ-500, весы РН-3Ц13УМ, мельница лабораторная ЛМТ-2, электропечь кондитерская ЭВХБ-К-7.5/380, электрическая плита ВЕКО, морозильный ларь, термостат суховоздушный ТВ-80-1, шкаф сушильно-стерилизационный ШСС-80п, сборники ГОСТов.</p> <p>15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Player 3.1.3)</p> <p>50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде</p> <p>аудитория, укомплектованная специализированной мебелью для хранения УМК, учебно-методической литературы. Оснащена 3 персональными компьютерами с соответствующим программным обеспечением локальной сети Университета.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1

Б1.В.13 Проектирование перерабатывающих производств	Лекционная аудитория	Видеопроекционное оборудование для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, выход в локальную сеть и Интернет. Для проведения занятий лекционного типа используются учебно-наглядные пособия и тематические иллюстрации для соответствующей дисциплины в соответствии с учебным планом и рабочими программами дисциплины.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
	Лаборатория 35	Фотоэлектроколориметр КФК-3, мельница лабораторная ЛЗМ-1, рефрактометр ИРФ-454, поляриметр-сахариметр СУ-5, весы электронные Ohaus SPU-202, аппарат Сокслета, колбонагреватель, иономер И-160 МИ, аппарат Клевенджера, весы аналитические, водяная баня (электрическая), плита электрическая, вытяжной шкаф, весы РН, весы аналитические, термостат ТС-80, мешалка магнитная ULAB US-1550 D, разборные доски, набор сит, коллекция масличных культур и их семян, набор эфирных масел, коллекция растительных масел и продуктов отходов при производстве растительных масел, химическая и лабораторная посуда, химические реактивы, лабораторная мебель.	
	Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал)	Читальный зал научной библиотеки ВГАУ. 50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, с доступом в электронную информационно-образовательную среду Университета, профессиональным базам данных ИСС "Кодекс"/"Техэксперт", Гарант, Консультант+, Компас, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу.	
	Аудитория для индивидуальных консультаций 167	Оснащена компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ	
	Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования 167	Оснащена компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ	

<p>Б1.В.14 Стандартизация сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа Учебные аудитории для проведения практических занятий (ауд. 168, 171, 172) Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 115, 116, 119, 120, 122, 122а, 126) Помещение для самостоятельной работы (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки, компьютерный класс общежития №7) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. 173, отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а)</p>	<p>- видеопроекционное оборудование для презентаций; - средства звуковоспроизведения; - экран; - выход в локальную сеть и Интернет. Аудитория 168. видеопроекционное оборудование для презентаций, экран. Специализированная лаборатория 171. Центрифуга ЦЛМНР-10-01, центрифуга «ОКА», облучатель ОБН, баня водяная Серии ЛТ, анализатор качества молока Лактан 1-4, люминоскоп Филин, фотоколориметр КФК-2МП, микроскоп Микромед Р-1, электроплита Вятка, водонагреватель накопительный THERMEX MS 30. Специализированная аудитория 172. Диафаноскоп ДС 3-2М, пурка литровая ПХ-1, сахариметр СУ-4, белизномер БЛИК-Р3, печь муфельная СНОЛ, прибор ПЧП-3, прибор ИДК-5м, рассев лабораторный РЛ-5М, рефрактометр, весы SBU-202, весы ВЛКТ-500, весы РН-3Ц13УМ, мельница лабораторная ЛМТ-2, электропечь кондитерская ЭВХБ-К-7.5/380, электрическая плита ВЕКО, морозильный ларь, термостат суховоздушный ТВ-80-1, шкаф сушильно-стерилизационный ШСС-80п, сборники ГОСТов. 15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Player 3.1.3) 50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде аудитория, укомплектованная специализированной мебелью для хранения УМК, учебно-методической литературы. Оснащена 3 персональными компьютерами с соответствующим программным обеспечением локальной сети Университета.</p>	<p>394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1</p>
<p>Б1.В.15 Технология переработки сырья животного происхождения</p>			

Б1.В.15.01 Технология переработки молока	Специализированная аудитория лекционного типа	Комплект мультимедийного оборудования Мультимедийные лекции	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
	Специализированная лаборатория. Аудитория 44	Шкаф сушильный ШСС-80П, Термодымовая камера КТК-100, Шприц вакуумный КПКМ-ШВМ-1, Куттер РИК-15К, Весы Ohaus SPU-202, Аквадистиллятор ДЭ-10, Фаршемешалка УКМ-03 Волчок МИМ – 300, Холодильник indesit, СВЧ Samsung, Мясорубка «Voch», Микроскоп Микромед 2вар 2-20, Баня водяная Серии LT, Штатив лабораторный, Телевизор Panasonic, DVD Samsung, Водонагреватель накопительный THERMEX MS 30, Электроплита Вятка, Стол производственный, Комплект лабораторной мебели	
	Специализированная лаборатория. Аудитория 171	Центрифуга ЦЛМНР-10-01, Центрифуга «ОКА», Облучатель ОБН, Баня водяная Серии LT, Анализатор качества молока Лактан 1-4, Люминоскоп Филин, Фотоколориметр КФК-2МП, Микроскоп Микромед Р-1, Электроплита Вятка, Водонагреватель накопительный THERMEX MS 30, Комплект лабораторной мебели	
	Аудитория для самостоятельной работы студентов	Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.	
	Аудитория для курсового проектирования	Оснащено компьютерной техникой с установкой обучающих программ Компас 3D V15 Техэксперт Microsoft Office 2013 с возможностью подключения к сети «Интернет»	
	Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования. Аудитория 44а	Оснащена материалами для профилактического обслуживания и ремонта оборудования	
Б1.В.15.02 Технология переработки мяса и мясопродуктов	Специализированная аудитория лекционного типа	Аудитории главного корпуса и модуля, оснащенные: - видеопроекторным оборудованием для презентаций; - средствами звуковоспроизведения; - экраном; - выходом в локальную сеть и Интернет.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1

<p>Специализированная аудитория для проведения лабораторных работ (ауд.44)</p>	<p>Шкаф сушильный ШСС-80П; термодымовая камера КТК-100; шприц вакуумный КПКМ-ШВМ-1; куттер РИК-15К; весы Ohaus SPU-202; аквадистиллятор ДЭ-10; фаршемешалка УКМ-03; волчок МИМ – 300; холодильник Indesit; СВЧ Samsung; мясорубка «Boch»; микроскоп Микромед 2вар 2-20; баня водяная серии LT; штатив лабораторный; телевизор Panasonic; DVD Samsung; водонагреватель накопительный THERMEX MS 30; электроплита Вятка; стол производственный; комплект лабораторной мебели</p>	
<p>Специализированная аудитория для проведения лабораторных работ (ауд.171)</p>	<p>Центрифуга ЦЛМНР-10-01; центрифуга «ОКА»; облучатель ОБН; баня водяная серии LT; анализатор качества молока Лактан 1-4; люминоскоп Филин; фотоколориметр КФК-2МП; микроскоп Микромед Р-1; электроплита Вятка; водонагреватель накопительный THERMEX MS 30; комплект лабораторной мебели</p>	
<p>Аудитория для групповых и индивидуальных консультаций 168</p>	<p>Оснащено компьютерной техникой с установкой обучающих программ</p>	
<p>Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 115, 116, 119, 120, 122, 122а, 126)</p>	<p>15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Player 3.1.3)</p>	
<p>Аудитория для курсового проектирования 119</p>	<p>Оснащено компьютерной техникой с установкой обучающих программ Компас 3D V15 Техэксперт Microsoft Office 2010 с возможностью подключения к сети «Интернет»</p>	
<p>Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (читальный зал ауд. 232 а, читальный зал научной библиотеки)</p>	<p>50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, с доступом в электронную информационно-образовательную среду Университета, профессиональным базам данных ИСС "Кодекс"/"Техэксперт", Гарант, Консультант+, Компас, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу.</p>	

	Помещение для хранения и профилактического обслуживания оборудования ауд. 175, отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а	Помещение для хранения и профилактического обслуживания оборудования ауд. 175, отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а	
Б1.В.15.03 Комплексная переработка ресурсов животноводческой продукции (в том числе вторичные и побочные)	Специализированная аудитория лекционного типа	Аудитории главного корпуса и модуля, оснащенные: видеопроекционным оборудованием для презентаций; средствами звуковоспроизведения; - экраном; выходом в локальную сеть и Интернет.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
	Специализированная аудитория для проведения лабораторных работ (ауд.44)	Шкаф сушильный ШСС-80П; термодымовая камера КТК-100; шприц вакуумный КПКМ-ШВМ-1; куттер РИК-15К; весы Ohaus SPU-202; аквадистиллятор ДЭ-10; фаршемешалка УКМ-03; волчок МИМ – 300; холодильник Indesit; СВЧ Samsung; мясорубка «Boch»; микроскоп Микромед 2вар 2-20; баня водяная серии LT; штатив лабораторный; телевизор Panasonic; DVD Samsung; водонагреватель накопительный THERMEX MS 30; электроплита Вятка; стол производственный; комплект лабораторной мебели	
	Специализированная аудитория для проведения лабораторных работ (ауд.171)	Центрифуга ЦЛМНР-10-01; центрифуга «ОКА»; облучатель ОБН; баня водяная серии LT; анализатор качества молока Лактан 1-4; люминоскоп Филин; фотоколориметр КФК-2МП; микроскоп Микромед Р-1; электроплита Вятка; водонагреватель накопительный THERMEX MS 30; комплект лабораторной мебели	
	Аудитория для групповых и индивидуальных консультаций 168	Оснащено компьютерной техникой с установкой обучающих программ	
	Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 115, 116, 119, 120, 122, 122а, 126)	15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Player 3.1.3)	

	Аудитория для курсового проектирования 119	Оснащено компьютерной техникой с установкой обучающих программ Компас 3D V15 Техэксперт Microsoft Office 2010 с возможностью подключения к сети «Интернет»	
	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (читальный зал ауд. 232 а, читальный зал научной библиотеки)	50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, с доступом в электронную информационно-образовательную среду Университета, профессиональным базам данных ИСС "Кодекс"/"Техэксперт", Гарант, Консультант+, Компас, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу.	
	Помещение для хранения и профилактического обслуживания оборудования ауд. 175, отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а	Помещение для хранения и профилактического обслуживания оборудования ауд. 175, отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а	
Б1.В.15.04 Технология производства мясных и молочных консервов	Специализированная аудитория лекционного типа	Комплект мультимедийного оборудования. Мультимедийные лекции	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
	Специализированная лаборатория. Аудитория 44	Шкаф сушильный ШСС-80П; термодымовая камера КТК-100; шприц вакуумный КПКМ-ШВМ-1; куттер РИК-15К; весы Ohaus SPU-202; аквадистиллятор ДЭ-10; фаршемешалка УКМ-03; волчок МИМ – 300; холодильник Indesit; СВЧ Samsung; мясорубка «Bosh»; микроскоп Микромед 2вар 2-20; баня водяная серии LT; штатив лабораторный; телевизор Panasonic; DVD Samsung; водонагреватель накопительный THERMEX MS 30; электроплита Вятка; стол производственный; комплект лабораторной мебели	
	Специализированная лаборатория. Аудитория 171	Центрифуга ЦЛМНР-10-01; центрифуга «ОКА»; облучатель ОБН; баня водяная серии LT; анализатор качества молока Лактан 1-4; люминоскоп Филин; фотоколориметр КФК-2МП; микроскоп Микромед Р-1; электроплита Вятка; водонагреватель накопительный THERMEX MS 30; комплект лабораторной мебели	

	Аудитория для самостоятельной работы студентов	Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ	
	Аудитория для курсового проектирования 119	Оснащено компьютерной техникой с установкой обучающих программ Компас 3D V15 Техэксперт Microsoft Office 2013 с возможностью подключения к сети «Интернет»	
	Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования. Аудитория 44а	Оснащена материалами для профилактического обслуживания и ремонта оборудования	
Б1.В.16 Подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Видеопроекционное оборудование для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, выход в локальную сеть и Интернет	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
	Учебные аудитории для проведения практических занятий (ауд. 168, 171, 172)	Аудитория 168. видеопроекционное оборудование для презентаций, экран. Специализированная лаборатория 171. Центрифуга ЦЛМНР-10-01, центрифуга «ОКА», облучатель ОБН, баня водяная Серии LT, анализатор качества молока Лактан 1-4, люминоскоп Филин, фотоколориметр КФК-2МП, микроскоп Микромед Р-1, электроплита Вятка, водонагреватель накопительный THERMEX MS 30. Специализированная аудитория 172. Диафаноскоп ДС 3-2М, пурка литровая ПХ-1, сахариметр СУ-4, белизномер БЛИК-РЗ, печь муфельная СНОЛ, прибор ПЧП-3, прибор ИДК-5м, рассев лабораторный РЛ-5М, рефрактометр, весы SBU-202, весы ВЛКТ-500, весы РН-3Ц13УМ, мельница лабораторная ЛМТ-2, электропечь кондитерская ЭВХБ-К-7.5/380, электрическая плита ВЕКО, морозильный ларь, термостат суховоздушный ТВ-80-1, шкаф сушильно-стерилизационный ШСС-80п, сборники ГОСТов.	
	Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 115,	15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Player 3.1.3)	

	116, 119, 120, 122, 122а, 126)		
	Помещение для самостоятельной работы (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки, компьютерный класс общежития №7)	50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде	
	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. 173, отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а)	Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью для хранения УМК, учебно-методической литературы. Оснащена 3 персональными компьютерами с соответствующим программным обеспечением локальной сети Университета.	
Б1.В.17 Элективная дисциплина по физической культуре и спорту	Спортивный зал	Стадион с футбольным полем «Центральный», 3 беговые дорожки, 2 сектора для прыжка в длину с разбега, сектор для прыжка в длину с места, волейбольная площадка-для проведения практических занятий. Футбольные мячи-10, секундомеры-8, Спортивный комплекс: игровой зал -№1, игровой зал - №2, зал борьбы - №3, зал тяжелой атлетики – №4, зал ОФП №5- для проведения практических занятий. борцовские ковры-2, тренажеры-11, штанги-6, гири-93, гантели-10, боксерские мешки и груши-6, ринг-1, мячи баскетбольные-10, мячи волейбольные-10, шведские стенки- 19, гимнастические скамейки-8, палки гимнастические-95, обручи-90, лыжи-(114 пар, лыжные ботинки-114, палки лыжные- 76), скакалки-55, набивные мячи-7, палки эстафетные-8. Спортивный зал (общ. № 4) для специальной медицинской группы (адаптивная физическая культура)- для проведения практических занятий. тренажеры- 7, палки для скандинавской ходьбы- 10 пар, зспандеры	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1

		<p>универсальные- 10, гантели- 10 пар, мячи гимнастические- 10, палки гимнастические -20, обручи-20.</p> <p>Лекционные аудитории средства звуковоспроизведения. Помещение для самостоятельной работы. Стадион с футбольным полем «Центральный», 3 беговые дорожки, 2 сектора для прыжка в длину с разбега, сектор для прыжка в длину с места, волейбольная площадка. Спортивный комплекс: игровой зал № 1, зал ОФП № 5, спортивный зал (общезитие № 4.) перекладины разновысокие -2, брусья параллельные-1, мячи футбольные- 3, мячи волейбольные-3, тренажеры-7, гири-6, набивные мячи-4, скакалки-10, обручи-10.</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. - спортивный инвентарь и оборудование.</p> <p>- специализированное оборудование для ремонта спортивного инвентаря</p>	
Б1.В.ДВ.01.01 Исторические аспекты производственно-технологических процессов в сельском хозяйстве	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Видеопроекционное оборудование для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, выход в локальную сеть и Интернет	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
	Учебные аудитории для проведения практических занятий (ауд. 168, 171, 172)	Аудитория 168. видеопроекционное оборудование для презентаций, экран. Специализированная лаборатория 171. Центрифуга ЦЛМНР-10-01, центрифуга «ОКА», облучатель ОБН, баня водяная Серии ЛТ, анализатор качества молока Лактан 1-4, люминоскоп Филин, фотоколориметр КФК-2МП, микроскоп Микромед Р-1, электроплита Вятка, водонагреватель накопительный THERMEX MS 30. Специализированная аудитория 172. Диафаноскоп ДС 3-2М, пурка литровая ПХ-1, сахариметр СУ-4, белизномер БЛИК-Р3, печь муфельная СНОЛ, прибор ПЧП-3, прибор ИДК-5м, рассев лабораторный РЛ-5М, рефрактометр, весы SBU-202, весы ВЛКТ-500, весы РН-3Ц13УМ, мельница лабораторная ЛМТ-2, электропечь кондитерская ЭВХБ-К-7.5/380, электрическая плита ВЕКО, морозильный ларь, термостат суховоздушный ТВ-80-1, шкаф сушильно-стерилизационный ШСС-80п, сборники ГОСТов.	

	<p>Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 115, 116, 119, 120, 122, 122а, 126)</p>	<p>15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Player 3.1.3)</p>	
	<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки, компьютерный класс общежития №7)</p>	<p>50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде</p>	
	<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. 173, отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а)</p>	<p>Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью для хранения УМК, учебно-методической литературы. Оснащена 3 персональными компьютерами с соответствующим программным обеспечением локальной сети Университета.</p>	
<p>Б1.В.ДВ.01.02 Иновационные производственно-технологические процессы в сельском хозяйстве</p>	<p>Учебные аудитории для проведения практических занятий (ауд. 168, 171, 172)</p>	<p>Аудитория 168. видеопроекционное оборудование для презентаций, экран. Специализированная лаборатория 171. Центрифуга ЦЛМНР-10-01, центрифуга «ОКА», облучатель ОБН, баня водяная Серии ЛТ, анализатор качества молока Лактан 1-4, люминоскоп Филин, фотоколориметр КФК-2МП, микроскоп Микромед Р-1, электроплита Вятка, водонагреватель накопительный THERMEX MS 30. Специализированная аудитория 172. Диафаноскоп ДС 3-2М, пурка литровая ПХ-1, сахариметр СУ-4, белизномер БЛИК-Р3, печь муфельная СНОЛ, прибор ПЧП-3, прибор ИДК-5м, рассев лабораторный РЛ-5М, рефрактометр, весы SBU-202, весы ВЛКТ-500, весы РН-3Ц13УМ, мельница лабораторная ЛМТ-2, электропечь кондитерская ЭВХБ-К-7.5/380, электрическая плита ВЕКО, морозильный ларь, термостат суховоздушный</p>	<p>394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1</p>

	<p>Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 115, 116, 119, 120, 122, 122а, 126)</p> <p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки, компьютерный класс общежития №7)</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. 173, отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а)</p>	<p>ТВ-80-1, шкаф сушильно-стерилизационный ШСС-80п, сборники ГОСТов.</p> <p>15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Player 3.1.3)</p> <p>50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде</p> <p>Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью для хранения УМК, учебно-методической литературы. Оснащена 3 персональными компьютерами с соответствующим программным обеспечением локальной сети Университета.</p>	
<p>Б1.В.ДВ.02.01 Нормативные требования биоконверсии сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа</p>	<p>Видеопроекторное оборудование для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, выход в локальную сеть и Интернет</p>	<p>394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1</p>

	<p>Учебные аудитории для проведения практических занятий (ауд. 168, 171, 172)</p>	<p>Аудитория 168. видеопроекционное оборудование для презентаций, экран. Специализированная лаборатория 171. Центрифуга ЦЛМНР-10-01, центрифуга «ОКА», облучатель ОБН, баня водяная Серии LT, анализатор качества молока Лактан 1-4, люминоскоп Филин, фотоколориметр КФК-2МП, микроскоп Микромед Р-1, электроплита Вятка, водонагреватель накопительный THERMEX MS 30. Специализированная аудитория 172. Диафаноскоп ДС 3-2М, пурка литровая ПХ-1, сахариметр СУ-4, белизнамер БЛИК-РЗ, печь муфельная СНОЛ, прибор ПЧП-3, прибор ИДК-5м, рассев лабораторный РЛ-5М, рефрактометр, весы SBU-202, весы ВЛКТ-500, весы РН-3Ц13УМ, мельница лабораторная ЛМТ-2, электропечь кондитерская ЭВХБ-К-7.5/380, электрическая плита ВЕКО, морозильный ларь, термостат суховоздушный ТВ-80-1, шкаф сушильно-стерилизационный ШСС-80п, сборники ГОСТов.</p>	
	<p>Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 115, 116, 119, 120, 122, 122а, 126)</p>	<p>15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Player 3.1.3)</p>	
	<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки, компьютерный класс общежития №7)</p>	<p>50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде</p>	
	<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. 173, отдел оперативного</p>	<p>Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью для хранения УМК, учебно-методической литературы. Оснащена 3 персональными компьютерами с соответствующим программным обеспечением локальной сети Университета.</p>	

	обеспечения учебного процесса ауд. 115а)		
Б1.В.ДВ.02.02 Пищевые добавки и БАВ в пищевой промышленности	<p>Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа</p> <p>Учебные аудитории для проведения практических занятий (ауд. 168, 171, 172)</p> <p>Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 115, 116, 119, 120, 122, 122а, 126)</p> <p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки, компьютерный класс общежития №7)</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. 173, отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а)</p>	<p>- видеопроекционное оборудование для презентаций;</p> <p>- средства звуковоспроизведения;</p> <p>- экран;</p> <p>- выход в локальную сеть и Интернет.</p> <p>Аудитория 168. видеопроекционное оборудование для презентаций, экран.</p> <p>Специализированная лаборатория 171. Центрифуга ЦЛМНР-10-01, центрифуга «ОКА», облучатель ОБН, баня водяная Серии ЛТ, анализатор качества молока Лактан 1-4, люминоскоп Филин, фотоколориметр КФК-2МП, микроскоп Микромед Р-1, электроплита Вятка, водонагреватель накопительный THERMEX MS 30.</p> <p>Специализированная аудитория 172. Диафаноскоп ДС 3-2М, пурка литровая ПХ-1, сахариметр СУ-4, белизномер БЛИК-РЗ, печь муфельная СНОЛ, прибор ПЧП-3, прибор ИДК-5м, рассев лабораторный РЛ-5М, рефрактометр, весы SBU-202, весы ВЛКТ-500, весы РН-3Ц13УМ, мельница лабораторная ЛМТ-2, электропечь кондитерская ЭВХБ-К-7.5/380, электрическая плита ВЕКО, морозильный ларь, термостат суховоздушный ТВ-80-1, шкаф сушильно-стерилизационный ШСС-80п, сборники ГОСТов.</p> <p>15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Player 3.1.3)</p> <p>50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде</p> <p>аудитория, укомплектованная специализированной мебелью для хранения УМК, учебно-методической литературы. Оснащена 3 персональными компьютерами с соответствующим программным обеспечением локальной сети Университета.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1

<p>Б1.В.ДВ.03.01 Физические методы анализа качества сельскохозяйственной продукции при хранении и переработке</p>	<p>Лекционная аудитория 246 лаборатории для лабораторных занятий по физике 243, 244 Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. №244, №243, №247) Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. №243, №244, №247) Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (мастерская ауд. №245)</p>	<p>Интерактивная доска. Набор мебели, компьютерные презентации. Измерительные приборы: штангенциркули, микрометры, секундомеры. Весы и разновесы Г-4-1111,10. Набор лабораторных установок для изучения законов механики (у). Осциллографы: С-1-114; ЭО-6М; ЭО-7; (у). Амперметры (у). Измеритель электроемкости. Гониометры (у). Люксметры Ю 116. Гелий-неоновые лазеры (у). Рефрактометр ИРФ-23. Оптическая скамья. Дистиллятор. Генераторы сигналов низкочастотные: ГЗ-112; ГЗ-118. Источник напряжения Б5-31. Оптический пирометр ОППИР-О17Э. Магазин сопротивлений (у). Вольтметры (универсальный Э 30; В-7-16 А), (у). Измеритель электроемкости MastechMY 3243. Персональный компьютер с выходом в локальную сеть и Интернет, набор мебели 3 компьютера, 2 принтера Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ, базам данных ИСС "Кодекс"/"Техэксперт", Гарант, Консультант+, Компас, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу. 2 компьютера, сканер, принтер; специализированное оборудование для ремонта лабораторных установок, приборов.</p>	<p>394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1</p>
<p>Б1.В.ДВ.04.01 Механизация и автоматизация переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Лекционные аудитории (№415 4 корп., №164 г.к.) Аудитории для проведения практических занятий (№410, 414, машинный зал 1, 3 4 корп.) Аудитории для текущего контроля и промежуточной</p>	<p>№415 м.к. и №164 г.к., оснащенные: - видеопроеционным оборудованием для презентаций; - средствами звуковоспроизведения; - экраном; - выходом в локальную сеть и Интернет. Для проведения занятий лекционного типа используются учебно-наглядные пособия и тематические иллюстрации для соответствующей дисциплины в соответствии с учебным планом и рабочими программами дисциплин. Сепаратор открытого типа ОСП-3М СОМ-3-1000 Доильные аппараты. АДУ-1, ДА-2М, ДА-3М.</p>	<p>394087, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 13</p>

	<p>аттестации (№417 4 корп., №219 м.к. и №321 м.к.) Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. №417 4 корп.) Помещение для самостоятельной работы обучающихся (№219 м.к. и №321 м.к., читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. №413 4 корп. и отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а)</p>	<p>Доильные агрегаты (фрагменты) ДАС-2Б, АД-100. Доильный агрегат с молокопроводом АДМ-8-100. Доильная установка «Тандем» автомат (фрагмент) УДА-8А. Манипулятор для доения МД-Ф-1. Агрегат очистительно-охладительный ОМ-1А. Транспортер скребковый навозоуборочный (фрагмент) ТСН-160А. Измельчитель корнеплодов ИКМ-5. Агрегат для приготовления заменителя цельного молока АЗМ-0,8А. Электростригальный агрегат ЭСА-Ф-1-12. Мобильный раздатчик кормов КУТ-ЗБ, КС-1,5. Оборудование для прессования кормов (фрагмент) ОПК-2А. Молотковые дробилки КДУ-2 ДБ-5. 15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-TestPlayer 3.1.3 15 компьютеров, 2 принтера, сканер; 50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, с доступом в электронную информационно-образовательную среду Университета, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу. - 2 компьютера, сканер, два принтера; - специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехники</p>	
<p>Б1.В.ДВ.04.02 Оборудование для переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Лекционные аудитории (№415 4 корп., №164 г.к.) Аудитории для проведения практических занятий (№410, 414, машинный зал 1, 3 4 корп.) Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (№417 4</p>	<p>№415 м.к. и №164 г.к., оснащенные: - видеопроекционным оборудованием для презентаций; - средствами звуковоспроизведения; - экраном; - выходом в локальную сеть и Интернет. Для проведения занятий лекционного типа используются учебно-наглядные пособия и тематические иллюстрации для соответствующей дисциплины в соответствии с учебным планом и рабочими программами дисциплин. Сепаратор открытого типа ОСП-ЗМ СОМ-3-1000 Доильные аппараты. АДУ-1, ДА-2М, ДА-3М. Доильные агрегаты (фрагменты) ДАС-2Б, АД-100.</p>	<p>394087, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 13</p>

	<p>корп., №219 м.к. и №321 м.к.) Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. №417 4 корп.) Помещение для самостоятельной работы обучающихся (№219 м.к. и №321 м.к., читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. №413 4 корп. и отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а</p>	<p>Доильный агрегат с молокопроводом АДМ-8-100. Доильная установка «Тандем» автомат (фрагмент) УДА-8А. Манипулятор для доения МД-Ф-1. Агрегат очистительно-охладительный ОМ-1А. Транспортер скребковый навозоуборочный (фрагмент) ТСН-160А. Измельчитель корнеплодов ИКМ-5. Агрегат для приготовления заменителя цельного молока АЗМ-0,8А. Электростригальный агрегат ЭСА-Ф-1-12. Мобильный раздатчик кормов КУТ-ЗБ,КС-1,5. Оборудование для прессования кормов (фрагмент) ОПК-2А. Молотковые дробилки КДУ-2 ДБ-5. 15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежу-точного и текущего тестирования AST-TestPlayer 3.1.3 15 компьютеров, 2 принтера, сканер; 50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, с доступом в электронную информационно-образовательную среду Университета, электронным учебно-методическим ма-териалам, библиотечному электронному каталогу. - 2 компьютера, сканер, два принтера; - специализированное оборудование для ремонта компьюте-ров и оргтехники</p>	
<p>Б1.В.ДВ.05.01 Механизация и автоматизация хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Лекционные аудитории главного корпуса (№222) Аудитории для проведения лабораторных и практических занятий (№410 уч. корпус №4) Аудитории для групповых и индивидуальных</p>	<p>Аудитория оснащена: - видеопроjectionным оборудованием для презентаций; - средствами звуковоспроизведения; - экраном; - выходом в локальную сеть и Интернет. Насос молочныйНМУ-6 Мембранный насос Сепаратор молока ОСБ-1000 Очиститель молока ОМ-1 Фрагмент пастеризационно - охлаждающей установки ОПФ-1 Сепаратор молока бытовой ЭС БО-2 Пластинчатый охладитель молока ПОХ-1000 Очиститель- охладитель молока</p>	<p>394087, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 13</p>

	консультаций (ауд. №417, м.к., корпус №4) Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. №417, м.к., корпус №4) Помещение экспоцентра ВГАУ	ООМ-1 Очиститель- охладитель молока ОМ-1.15.00 Пастеризатор молока ОПД-1 Оросительный охладитель молока ООМ-1000А Комплект рабочих органов машин для измельчения мяса (волчков, куттера, шпигорезки, коллоидной мельницы) Куттер с объемом чаши 5л. Модуль производства колбасы МО-2 (шприц, волчок, фаршемешалка) Мясорубка Комплекты плакатов. 10 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-TestPlayer 3.1.3 10 компьютеров. Образцы техники, экспонируемые промышленными предприятиями на экспоцентре "Агробизнес Черноземья".	
Б1.В.ДВ.05.02 Оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	Лекционные аудитории главного корпуса (№222) Аудитории для проведения лабораторных и практических занятий (№410 уч. корпус №4) Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. №417, м.к., корпус №4) Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. №417, м.к., корпус №4) Помещение экспоцентра ВГАУ	Аудитория оснащена: - видеопроекционным оборудованием для презентаций; - средствами звуковоспроизведения; - экраном; - выходом в локальную сеть и Интернет. Насос молочныйНМУ-6 Мембранный насос Сепаратор молока ОСБ-1000 Очиститель молока ОМ-1 Фрагмент пастеризационно - охладительной установки ОПФ-1 Сепаратор молока бытовой ЭС БО-2 Пластинчатый охладитель молока ПОХ-1000 Очиститель- охладитель молока ООМ-1 Очиститель- охладитель молока ОМ-1.15.00 Пастеризатор молока ОПД-1 Оросительный охладитель молока ООМ-1000А Комплект рабочих органов машин для измельчения мяса (волчков, куттера, шпигорезки, коллоидной мельницы) Куттер с объемом чаши 5л. Модуль производства колбасы МО-2 (шприц, волчок, фаршемешалка) Мясорубка Комплекты плакатов. 10 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-TestPlayer 3.1.3 10 компьютеров. Образцы техники, экспонируемые промышленными	394087, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 13

		предприятиями на Экспоцентре “Агробизнес Черноземья”.	
Б1.В.ДВ.06.01 Технологические процессы производства кормов	Лекционная аудитория	Видеопроекционное оборудование для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, выход в локальную сеть и Интернет.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
	Лаборатория 35	Фотоэлектроколориметр КФК-3, мельница лабораторная ЛЗМ-1, рефрактометр ИРФ-454, поляриметр-сахариметр СУ-5, весы электронные Ohaus SPU-202, аппарат Сокслета, колбонагреватель, иономер И-160 МИ, аппарат Клевенджера, весы аналитические, водяная баня (электрическая), плита электрическая, вытяжной шкаф, весы РН, весы аналитические, термостат ТС-80, мешалка магнитная ULAB US-1550 D, разборные доски, набор сит, коллекция масличных культур и их семян, набор эфирных масел, коллекция растительных масел и продуктов отходов при производстве растительных масел, химическая и лабораторная посуда, химические реактивы, лабораторная мебель.	
	Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал)	Читальный зал научной библиотеки ВГАУ. 50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, с доступом в электронную информационно-образовательную среду Университета, профессиональным базам данных ИСС "Кодекс"/"Техэксперт", Гарант, Консультант+, Компас, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу.	
	Аудитория для индивидуальных консультаций 167	Оснащена компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ	
	Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования 167	Оснащена компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ	
Б1.В.ДВ.06.02 Оборудование комбикормовой промышленности	Лекционная аудитория	Видеопроекционное оборудование для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, выход в локальную сеть и Интернет.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1

	Лаборатория 35	Фотоэлектроколориметр КФК-3, мельница лабораторная ЛЗМ-1, рефрактометр ИРФ-454, поляриметр-сахариметр СУ-5, весы электронные Ohaus SPU-202, аппарат Сокслета, колбонагреватель, иономер И-160 МИ, аппарат Клевенджера, весы аналитические, водяная баня (электрическая), плита электрическая, вытяжной шкаф, весы РН, весы аналитические, термостат ТС-80, мешалка магнитная ULAB US-1550 D, разборные доски, набор сит, коллекция масличных культур и их семян, набор эфирных масел, коллекция растительных масел и продуктов отходов при производстве растительных масел, химическая и лабораторная посуда, химические реактивы, лабораторная мебель.	
	Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал)	Читальный зал научной библиотеки ВГАУ. 50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, с доступом в электронную информационно-образовательную среду Университета, профессиональным базам данных ИСС "Кодекс"/"Техэксперт", Гарант, Консультант+, Компас, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу.	
	Аудитория для индивидуальных консультаций 167	Оснащена компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ	
	Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования 167	Оснащена компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ	
Б1.В.ДВ.07.01 Технологическая химия и физика мяса и мясных продуктов	Специализированная аудитория лекционного типа. Учебная аудитория для проведения практических занятий. Аудитория 44	Комплект мультимедийного оборудования Мультимедийные лекции Шкаф сушильный ШСС-80П; термодымовая камера КТК-100; шприц вакуумный КПКМ-ШВМ-1; куттер РИК-15К; весы Ohaus SPU-202; аквадистиллятор ДЭ-10; фаршемешалка УКМ-03; волчок МИМ – 300; холодильник Indesit; СВЧ Samsung; мясорубка «Boch»; микроскоп Микромед 2вар 2-20; баня водяная серии LT; штатив лабораторный; телевизор Panasonic; DVD	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1

	<p>Учебная аудитория для проведения практических занятий. Аудитория 171</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов</p> <p>Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования. Аудитория 44а</p>	<p>Samsung; водонагреватель накопительный THERMEX MS 30; электроплита Вятка; стол производственный; комплект лабораторной мебели</p> <p>Центрифуга ЦЛМНР-10-01; центрифуга «ОКА»; облучатель ОБН; баня водяная серии LT; анализатор качества молока Лактан 1-4; люминоскоп Филин; фотоколориметр КФК-2МП; микроскоп Микромед Р-1; электроплита Вятка; водонагреватель накопительный THERMEX MS 30; комплект лабораторной мебели</p> <p>Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ</p> <p>Оснащена материалами для профилактического обслуживания и ремонта оборудования</p>	
<p>Б1.В.ДВ.07.02 Технологическая химия и физика молока и молочных продуктов</p>	<p>Специализированная аудитория лекционного типа.</p> <p>Учебная аудитория для проведения практических занятий. Аудитория 44</p> <p>Учебная аудитория для проведения практических занятий. Аудитория 171</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов</p> <p>Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования. Аудитория 44а</p>	<p>Комплект мультимедийного оборудования</p> <p>Мультимедийные лекции</p> <p>Шкаф сушильный ШСС-80П; термодымовая камера КТК-100; шприц вакуумный КПКМ-ШВМ-1; куттер РИК-15К; весы Ohaus SPU-202; аквадистиллятор ДЭ-10; фаршемешалка УКМ-03; волчок МИМ – 300; холодильник Indesit; СВЧ Samsung; мясорубка «Voch»; микроскоп Микромед 2вар 2-20; баня водяная серии LT; штатив лабораторный; телевизор Panasonic; DVD Samsung; водонагреватель накопительный THERMEX MS 30; электроплита Вятка; стол производственный; комплект лабораторной мебели</p> <p>Центрифуга ЦЛМНР-10-01; центрифуга «ОКА»; облучатель ОБН; баня водяная серии LT; анализатор качества молока Лактан 1-4; люминоскоп Филин; фотоколориметр КФК-2МП; микроскоп Микромед Р-1; электроплита Вятка; водонагреватель накопительный THERMEX MS 30; комплект лабораторной мебели</p> <p>Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ</p> <p>Оснащена материалами для профилактического обслуживания и ремонта оборудования</p>	<p>394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1</p>

<p>Б1.В.ДВ.08.01 Механизация и автоматизация процессов при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции на малых предприятиях</p>	<p>Лекционные аудитории главного корпуса (№222) Аудитории для проведения лабораторных и практических занятий (№410 уч. корпус №4) Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. №417, м.к., корпус №4) Помещение экспонента ВГАУ</p>	<p>Аудитория оснащена: - видеопроекционным оборудованием для презентаций; - средствами звуковоспроизведения; - экраном; - выходом в локальную сеть и Интернет. Насос молочный НМУ-6 Мембранный насос Сепаратор молока ОСБ-1000 Очиститель молока ОМ-1 Фрагмент пастеризационно - охладительной установки ОПФ-1 Сепаратор молока бытовой ЭС БО-2 Пластинчатый охладитель молока ПОХ-1000 Очиститель- охладитель молока ООМ-1 Очиститель- охладитель молока ОМ-1.15.00 Пастеризатор молока ОПД-1 Оросительный охладитель молока ООМ-1000А Комплект рабочих органов машин для измельчения мяса (волчков, куттера, шпигорезки, коллоидной мельницы) Куттер с объёмом чаши 5л. Модуль производства колбасы МО-2 (шприц, волчок, фаршемешалка) Мясорубка Комплекты плакатов. 10 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-TestPlayer 3.1.3 10 компьютеров. Образцы техники, экспонируемые промышленными предприятиями на экспоненте "Агробизнес Черноземья".</p>	<p>394087, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 13</p>
<p>Б1.В.ДВ.08.02 Механизация и автоматизация процессов при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции в личных подсобных хозяйствах</p>	<p>Лекционные аудитории главного корпуса (№222) Аудитории для проведения лабораторных и практических занятий (№410 уч. корпус №4) Аудитории для групповых и индивидуальных</p>	<p>Аудитория оснащена: - видеопроекционным оборудованием для презентаций; - средствами звуковоспроизведения; - экраном; - выходом в локальную сеть и Интернет. Насос молочный НМУ-6 Мембранный насос Сепаратор молока ОСБ-1000 Очиститель молока ОМ-1 Фрагмент пастеризационно - охладительной установки ОПФ-1 Сепаратор молока бытовой ЭС БО-2 Пластинчатый охладитель молока ПОХ-1000 Очиститель- охладитель молока</p>	<p>394087, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 13</p>

	консультаций (ауд. №417, м.к., корпус №4) Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. №417, м.к., корпус №4) Помещение экспоцентра ВГАУ	ООМ-1 Очиститель- охладитель молока ОМ-1.15.00 Пастеризатор молока ОПД-1 Оросительный охладитель молока ООМ-1000А Комплект рабочих органов машин для измельчения мяса (волчков, куттера, шпигорезки, коллоидной мельницы) Куттер с объемом чаши 5л. Модуль производства колбасы МО-2 (шприц, волчок, фаршемешалка) Мясорубка Комплекты плакатов. 10 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-TestPlayer 3.1.3 10 компьютеров. Образцы техники, экспонируемые промышленными предприятиями на экспоцентре "Агробизнес Черноземья".	
Б1.В.ДВ.09.01 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства	Лекционные аудитории (№109 м.к., №218 м.к., аудитории главного корпуса и модуля) Аудитории для проведения лабораторных и практических занятий (№5 м.к., №16 м.к., №17 м.к., №107 м.к., №108 м.к.) Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (№219 м.к. и №321 м.к.) Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. №204 м.к., №206 м.к.) Помещение для самостоятельной	№109 м.к. и №218 м.к., а также аудитории главного корпуса и модуля, оснащенные: - видеопроекционным оборудованием для презентаций; - средствами звуковоспроизведения; - экраном; - выходом в локальную сеть и Интернет. Для проведения занятий лекционного типа используются учебно-наглядные пособия и тематические иллюстрации для соответствующей дисциплины в соответствии с учебным планом и рабочими программами. Лаборатория зерноуборочных и зерноочистительных машин №5 м.к.: - зерноуборочный комбайн ДОН-1500А (разрез); - стенд «Гидравлическая система зерноуборочного комбайна Дон-1500»; - стенд «Гидравлическая система зерноуборочного комбайна СК-5 «Нива»; - стенд «Гидростатический привод трансмиссии»; - машина предварительной очистки зерна МПО-50; - очиститель вороха семян ОВС-25; - машина вторичной очистки зерна МС-4,5; - машина зерноочистительная МЗ-10С; - магнитная семяочистительная машина К-590; - пневмосортировальный стол МОС-9С;	394087, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 13

	<p>работы обучающихся (№219 м.к. и №321 м.к., читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантские ауд. №205 м.к. и №212 м.к., отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - семяочистительная горка ОСГ-0,5; - комплекты плакатов. <p>Лаборатория кормоуборочных машин, химической защиты растений и внесения удобрений № 15 м.к.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рабочие органы косилки-плющилки КПС-5Г; - кормоуборочный комбайн ДОН-680; - навесной разбрасыватель минеральных удобрений НРУ-0,5; - опрыскиватель ОП-2000У; - рабочие органы сельскохозяйственных машин фирмы «Амаzone»; <p>- комплекты плакатов.</p> <p>Лаборатория посевных и корнеуборочных машин №16 м.к.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - корнеуборочная самоходная машина КС-6; - стенд «Гидравлическая система корнеуборочных машин»; - рабочие органы свеклоуборочного комбайна «Holmer»; - сеялка зерновая СЗ-3,6; - сеялка точного высева ТСМ-4500; - картофелесажалка; - рабочие секции сеялок ССТ-12Б, «Полесье» и др. <p>- комплекты плакатов.</p> <p>Лаборатория почвообрабатывающих машин №17 м.к.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - плуг навесной оборотный ПОН-3-40; - плуг полунавесной ПЛН-6-35; - дискатор БДУ-1,8; - культиватор-растениепитатель КРК-5,6; - стенд с рабочими органами культиваторов; - звенья зубовых и игольчатых борон БЗТС-1,0; БЗСС-1,0; БЗЛ-1,0; - рабочие органы катков; <p>- комплекты плакатов.</p> <p>Лаборатория мультимедиа №107 м.к.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мультимедийное оборудование для просмотра презентаций и анимаций (видеомагнитофон, компьютер, проектор, телевизор, аудио колонки). <p>Лаборатория теории сельскохозяйственных машин №107 м.к.:</p>	
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - стенд по исследованию работы катушечного высевающего аппарата; -стенд по исследованию высевающих аппаратов точного высева; - стенд по исследованию работы туковысевающих аппаратов; - стенд по исследованию работы наконечников опрыскивателей; - стенд по исследованию процесса резания материалов рубкой и со скольжением; - парусный классификатор; - рассев лабораторный УРЛ-1 с комплектом решет; - триер лабораторный; - стол пневмосортировальный лабораторный; - комплекты плакатов. <p>15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-TestPlayer 3.1.3</p> <p>5 компьютеров, 2 принтера, сканер;</p> <p>50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, с доступом в электронную информационно-образовательную среду Университета, профессиональным базам данных ИСС "Кодекс"/"Техэксперт", Гарант, Консультант+, Компас, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 компьютера, сканер, два принтера; - специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехники 	
Б1.В.ДВ.09.02 Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства	Лекционные аудитории №410 4 корп., №415 4 корп., аудитории главного корпуса и модуля) №410 м.к. и №415 м.к. Аудитории для проведения лабораторных занятий	Лекционные аудитории (№410 4 корп., №415 4 корп., аудитории главного корпуса и модуля) №410 м.к. и №415 м.к., а также аудитории главного корпуса и модуля, оснащенные: - видеопроекционным оборудованием для презентаций; - средствами звуковоспроизведения; - экраном; - выходом в локальную сеть и Интернет. Для проведения занятий лекционного типа используются учебно-наглядные пособия и тематические иллюстрации для соответствующей дисциплины в соответствии с учебным планом и рабочими программами дисциплин.	394087, г. Воронеж, ул. Тимирязева, д. 13

	<p>(№410, 414, машинный зал 1, 3 4 корп.) Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (№417 4 корп., №219 м.к. и №321 м.к.) Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. №417 4 корп.) Помещение для самостоятельной работы обучающихся (№219 м.к. и №321 м.к., читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. №413 4 корп. и отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а)</p>	<p>Аудитории для проведения лабораторных занятий (№410, 414, машинный зал 1, 3 4 корп.) "Сепаратор открытого типа ОСП-3М СОМ-3-1000 Доильные аппараты. АДУ-1, ДА-2М, ДА-3М. Доильные агрегаты (фрагменты) ДАС-2Б, АД-100. Доильный агрегат с молокопроводом АДМ-8-100. Доильная установка «Тандем» автомат (фрагмент) УДА-8А. Манипулятор для доения МД-Ф-1. Агрегат очистительно-охладительный ОМ-1А. Транспортер скребковый навозоуборочный (фрагмент) ТСН-160А. Измельчитель корнеплодов ИКМ-5. Агрегат для приготовления заменителя цельного молока АЗМ-0,8А. Электростригальный агрегат ЭСА-Ф-1-12. Мобильный раздатчик кормов КУТ-ЗБ, КС-1,5. Оборудование для прессования кормов (фрагмент) ОПК-2А. Молотковые дробилки КДУ-2 ДБ-5. Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (№417 4 корп., №219 м.к. и №321 м.к.) 15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-TestPlayer 3.1.3 Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. №417 4 корп.) 15 компьютеров, 2 принтера, сканер; Помещение для самостоятельной работы обучающихся (№219 м.к. и №321 м.к., читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки) 50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, с доступом в электронную информационно-образовательную среду Университета, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу. Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. №413 4 корп. и отдел оперативного обеспечения</p>	
--	--	--	--

		учебного процесса ауд. 115а) 2 компьютера, сканер, два принтера; специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехники	
Б1.В.ДВ.10.01 Безопасность производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа Учебные аудитории для проведения текущего контроля (ауд. 115, 116, 119, 120, 122, 122а, 126) Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций. 174 Специализированные учебные аудитории для практических (практических) занятий. 172 Помещения для самостоятельной работы – читальные залы научной библиотеки ВГАУ №232а, №331 гл. корп. Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования	Комплект мультимедийного оборудования 15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Печь кондитерская, печь муфельная СНОЛ, прибор ПИВИ – 1, рассев лабораторный, тестомесильная машина, станок-мельница АДМ-400, сахариметр СУ-4, шкаф сушильный ШСС-80П, весы ВЛК-500, весы ВЛР-200, весы РН-500, весы ВЛКТ-500, весы технические, плиты электрические, прибор ИДК, прибор КОРК-3, рефрактометр, термостат, пресс П-110. инфракрасная сушилка «Феруза» , печь муфельная СНОЛ , сахариметр СУ-4, шкаф сушильный ШСС-80П, рефрактометр ИРФ-421, термостат. Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. 174а – аудитории для профилактического обслуживания и ремонта оборудования	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
Б1.В.ДВ.10.02 Ресурсосберегающие технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Лекционная аудитория 216 Специализированная лаборатория Аудитория для самостоятельной работы студентов	оборудованная современным мультимедийным оборудованием. Комплекс мультимедийных лекционных курсов. Специализированная аудитория. Пекарня Комплект оборудования французской фирмы «Tibiletti» Тестомесильная машина. Тестоделитель. Машина предварительной расстойки Формовочная машина. Шкаф окончательной расстойки, Печь ротационная.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1

	<p>Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования</p>	<p>Специализированная аудитория (лабораторно - практические занятия) Линия по переработке плодового сырья Инспекционный транспортер Моечная машина барабанного типа Бланширователь для размягчения твердых плодов Бланширователь емкостной Б-Е200КС Корзина для бланширователя емкостного Б-Е200КС Рабочий стол из пищевой нержавеющей стали AISI304 (08X18H10) с регулируемыми опорами Протирочная машина Система водоподготовки Миксер Насос самовсасывающий НСУ-3/0 Насос пластинчатый (шиберный) самовсасывающий НП-3 Вакуум-выпарной котел Винтовой Насос ОНВ-6-00 тип НС Гомогенизатор РПГ Р 7.5 Полуавтоматическое устройство запайки Мельница ВГАУ (лабораторно-практические занятия). Бункер для оперативного хранения зернового сырья. Комбинированный зерноочистительный сепаратор. Циклон. Бункер для отволаживания зерна, Вальцовая дробилка. Рассев. Шнеки. Бункер для муки. Весовой дозатор. Нории.</p> <p>Лаборатория №35: термостат для проращивания ТС-80, весы электронные ohausSPU-202, весы аналитические Весы РН, сахариметр-поляриметр СУ-4, рефрактометр РЖ, аппарат Сокслета, встряхиватель лабораторный, фотоэлектроколориметр, центрифуга ОКА.</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ</p> <p>Компьютерный класс аудитория 119 оснащенный ПК и программным обеспечением для статистических и графических работ</p> <p>115а, 117, 118 – аудитории для профилактического обслуживания и ремонта оборудования; 166, 174а – аудитории для хранения и профилактического обслуживания оборудования</p>	
--	---	---	--

<p>Б1.В.ДВ.11.01 Переработка нетрадиционных ресурсов животноводческой продукции</p>	<p>Специализированная аудитория лекционного типа.</p> <p>Учебная аудитория для проведения практических занятий. Аудитория 44</p> <p>Учебная аудитория для проведения практических занятий. Аудитория 171</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов</p> <p>Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования. Аудитория 44а</p>	<p>Комплект мультимедийного оборудования</p> <p>Мультимедийные лекции</p> <p>Шкаф сушильный ШСС-80П; термодымовая камера КТК-100; шприц вакуумный КПКМ-ШВМ-1; куттер РИК-15К; весы Ohaus SPU-202; аквадистиллятор ДЭ-10; фаршемешалка УКМ-03; волчок МИМ – 300; холодильник Indesit; СВЧ Samsung; мясорубка «Boch»; микроскоп Микромед 2вар 2-20; баня водяная серии LT; штатив лабораторный; телевизор Panasonic; DVD Samsung; водонагреватель накопительный THERMEX MS 30; электроплита Вятка; стол производственный; комплект лабораторной мебели</p> <p>Центрифуга ЦЛМНР-10-01; центрифуга «ОКА»; облучатель ОБН; баня водяная серии LT; анализатор качества молока Лактан 1-4; люминоскоп Филин; фотоколориметр КФК-2МП; микроскоп Микромед Р-1; электроплита Вятка; водонагреватель накопительный THERMEX MS 30; комплект лабораторной мебели</p> <p>Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ</p> <p>Оснащена материалами для профилактического обслуживания и ремонта оборудования</p>	<p>394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1</p>
<p>Б1.В.ДВ.11.02 Пробиотики и пребиотики при переработке продуктов животноводства</p>	<p>Специализированная аудитория лекционного типа.</p> <p>Учебная аудитория для проведения практических занятий. Аудитория 44</p> <p>Учебная аудитория для проведения практических занятий. Аудитория 171</p>	<p>Комплект мультимедийного оборудования</p> <p>Мультимедийные лекции</p> <p>Шкаф сушильный ШСС-80П; термодымовая камера КТК-100; шприц вакуумный КПКМ-ШВМ-1; куттер РИК-15К; весы Ohaus SPU-202; аквадистиллятор ДЭ-10; фаршемешалка УКМ-03; волчок МИМ – 300; холодильник Indesit; СВЧ Samsung; мясорубка «Boch»; микроскоп Микромед 2вар 2-20; баня водяная серии LT; штатив лабораторный; телевизор Panasonic; DVD Samsung; водонагреватель накопительный THERMEX MS 30; электроплита Вятка; стол производственный; комплект лабораторной мебели</p> <p>Центрифуга ЦЛМНР-10-01; центрифуга «ОКА»; облучатель ОБН; баня водяная серии LT; анализатор качества молока Лактан 1-4; люминоскоп Филин;</p>	<p>394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1</p>

	Аудитория для самостоятельной работы студентов Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования. Аудитория 44а	фотоколориметр КФК-2МП; микроскоп Микромед Р-1; электроплита Вятка; водонагреватель накопительный THERMEX MS 30; комплект лабораторной мебели Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ Оснащена материалами для профилактического обслуживания и ремонта оборудования	
Б1.В.ДВ.12.01 Ресурсообеспечение сельскохозяйственного производства на основе логистики	Лекционные аудитории	Видеопроекторное оборудование для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, выход в локальную сеть и Интернет	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
	Учебные аудитории для проведения практических занятий (ауд. 168, 171, 172)	Аудитория 168. видеопроекторное оборудование для презентаций, экран. Специализированная лаборатория 171. Центрифуга ЦЛМНР-10-01, центрифуга «ОКА», облучатель ОБН, баня водяная Серии LT, анализатор качества молока Лактан 1-4, люминоскоп Филин, фотоколориметр КФК-2МП, микроскоп Микромед Р-1, электроплита Вятка, водонагреватель накопительный THERMEX MS 30. Специализированная аудитория 172. Диафаноскоп ДС 3-2М, пурка литровая ПХ-1, сахариметр СУ-4, белизнамер БЛИК-РЗ, печь муфельная СНОЛ, прибор ПЧП-3, прибор ИДК-5м, рассев лабораторный РЛ-5М, рефрактометр, весы SBU-202, весы ВЛКТ-500, весы РН-3Ц13УМ, мельница лабораторная ЛМТ-2, электропечь кондитерская ЭВХБ-К-7.5/380, электрическая плита ВЕКО, морозильный ларь, термостат суховоздушный ТВ-80-1, шкаф сушильно-стерилизационный ШСС-80п, сборники ГОСТов.	
	Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 115, 116, 119, 120, 122, 122а, 126)	15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Player 3.1.3)	

	<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки, компьютерный класс общежития №7)</p>	<p>50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде</p>	
	<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. 173, отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а)</p>	<p>Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью для хранения УМК, учебно-методической литературы. Оснащена 3 персональными компьютерами с соответствующим программным обеспечением локальной сети Университета.</p>	
<p>Б1.В.ДВ.12.02 Логистика производства, переработки и реализации сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Лекционные аудитории</p>	<p>Видеопроекторное оборудование для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, выход в локальную сеть и Интернет</p>	<p>394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1</p>
	<p>Учебные аудитории для проведения практических занятий (ауд. 168, 171, 172)</p>	<p>Аудитория 168. видеопроекторное оборудование для презентаций, экран. Специализированная лаборатория 171. Центрифуга ЦЛМНР-10-01, центрифуга «ОКА», облучатель ОБН, баня водяная Серии ЛТ, анализатор качества молока Лактан 1-4, люминескоп Филлин, фотоколориметр КФК-2МП, микроскоп Микромед Р-1, электроплита Вятка, водонагреватель накопительный THERMEX MS 30. Специализированная аудитория 172. Диафаноскоп ДС 3-2М, пурка литровая ПХ-1, сахариметр СУ-4, белизнамер БЛИК-РЗ, печь муфельная СНОЛ, прибор ПЧП-3, прибор ИДК-5м, рассев лабораторный РЛ-5М, рефрактометр, весы SBU-202, весы ВЛКТ-500, весы РН-3Ц13УМ, мельница лабораторная ЛМТ-2, электропечь кондитерская ЭВХБ-К-7.5/380, электрическая плита ВЕКО, морозильный ларь, термостат суховоздушный ТВ-80-1, шкаф сушильно-стерилизационный ШСС-80п, сборники ГОСТов.</p>	

	<p>Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 115, 116, 119, 120, 122, 122а, 126)</p>	<p>15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Player 3.1.3)</p>	
	<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки, компьютерный класс общежития №7)</p>	<p>50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде</p>	
	<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. 173, отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а)</p>	<p>Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью для хранения УМК, учебно-методической литературы. Оснащена 3 персональными компьютерами с соответствующим программным обеспечением локальной сети Университета.</p>	
	<p>Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 115, 116, 119, 120, 122, 122а, 126)</p>	<p>15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Player 3.1.3)</p>	
	<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки, компьютерный класс общежития №7)</p>	<p>50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде</p>	

	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. 173, отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а)	Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью для хранения УМК, учебно-методической литературы. Оснащена 3 персональными компьютерами с соответствующим программным обеспечением локальной сети Университета.	
Б1.В.ДВ.13.01 Основы бухгалтерского учета и финансы в АПК	Аудитория 376 - лекционного типа Аудитория 379 – аудитория для занятий семинарского типа Аудитория 122 – для текущего контроля и промежуточной аттестации Ауд. 378 – помещение для хранения и профилактики учебного оборудования Специализированный кабинет №355 Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал).	Видеопроекционное оборудование для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, выход в локальную сеть и Интернет Специализированная мебель, МФУ, учебно-методическая литература. Компьютеры с возможность подключения к сети Интернет, принтер, сканер. Методическое обеспечение дисциплины, компьютер и т.д. Компьютеры, сканер, принтеры, оверхед-проектор линзовый, стенды, плакаты, учебно-методическая литература. Мультимедийный курс лекций. 50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
Б1.В.ДВ.13.02 Документирование управленческой деятельности	Лекционные аудитории	Видеопроекционное оборудование для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, выход в локальную сеть и Интернет	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
	Аудитории для проведения практических занятий	Аудитория, оборудованная специализированной мебелью, доской.	
	Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации	15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Player 3.1.3)	

	<p>Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций</p> <p>Аудитории для самостоятельной работы обучающихся 119, 232а.</p> <p>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования 117, 118, 272.</p>	<p>Аудитория, оборудованная специализированной мебелью, доской, персональным компьютерами с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс».</p> <p>Компьютеры с выходом в интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде, столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Компьютеры, сканер, принтеры, специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехники. Столы, шкафы.</p>	
<p>ФТД.В.01 Технология производства органической продукции сельского хозяйства</p>	<p>Лекционные аудитории</p> <p>Учебные аудитории для проведения практических занятий (ауд. 168, 171, 172)</p> <p>Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 115, 116, 119, 120, 122, 122а, 126)</p> <p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки, компьютерный класс общежития №7)</p> <p>Помещение для хранения и профилактического</p>	<p>Видеопроекторное оборудование для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, выход в локальную сеть и Интернет</p> <p>Аудитория 168. видеопроекторное оборудование для презентаций, экран.</p> <p>Специализированная лаборатория 171. Центрифуга ЦЛМНР-10-01, центрифуга «ОКА», облучатель ОБН, баня водяная Серии ЛТ, анализатор качества молока Лактан 1-4, люминескоп Филин, фотоколориметр КФК-2МП, микроскоп Микромед Р-1, электроплита Вятка, водонагреватель накопительный THERMEX MS 30.</p> <p>Специализированная аудитория 172. Диафаноскоп ДС 3-2М, пурка литровая ПХ-1, сахариметр СУ-4, белизнамер БЛИК-РЗ, печь муфельная СНОЛ, прибор ПЧП-3, прибор ИДК-5м, рассев лабораторный РЛ-5М, рефрактометр, весы SBU-202, весы ВЛКТ-500, весы РН-3Ц13УМ, мельница лабораторная ЛМТ-2, электропечь кондитерская ЭВХБ-К-7.5/380, электрическая плита ВЕКО, морозильный ларь, термостат суховоздушный ТВ-80-1, шкаф сушильно-стерилизационный ШСС-80п, сборники ГОСТов.</p>	<p>394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1</p>

	обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. 173, отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а)	15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Player 3.1.3) 50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью для хранения УМК, учебно-методической литературы. Оснащена 3 персональными компьютерами с соответствующим программным обеспечением локальной сети Университета.	
ФТД.В.02 Биотехнологии в производстве сельскохозяйственной продукции	Лекционные аудитории Учебные аудитории для проведения практических занятий (ауд. 168, 171, 172) Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 115, 116, 119, 120, 122, 122а, 126) Помещение для самостоятельной работы (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки, компьютерный класс общежития №7) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. 173, отдел оперативного	Видеопроекторное оборудование для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, выход в локальную сеть и Интернет Аудитория 168. видеопроекторное оборудование для презентаций, экран. Специализированная лаборатория 171. Центрифуга ЦЛМНР-10-01, центрифуга «ОКА», облучатель ОБН, баня водяная Серии ЛТ, анализатор качества молока Лактан 1-4, люминоскоп Филин, фотоколориметр КФК-2МП, микроскоп Микромед Р-1, электроплита Вятка, водонагреватель накопительный THERMEX MS 30. Специализированная аудитория 172. Диафаноскоп ДС 3-2М, пурка литровая ПХ-1, сахариметр СУ-4, белизнамер БЛИК-РЗ, печь муфельная СНОЛ, прибор ПЧП-3, прибор ИДК-5м, рассев лабораторный РЛ-5М, рефрактометр, весы SBU-202, весы ВЛКТ-500, весы РН-3Ц13УМ, мельница лабораторная ЛМТ-2, электропечь кондитерская ЭВХБ-К-7.5/380, электрическая плита ВЕКО, морозильный ларь, термостат суховоздушный ТВ-80-1, шкаф сушильно-стерилизационный ШСС-80п, сборники ГОСТов. 15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Player 3.1.3) 50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1

	обеспечения учебного процесса ауд. 115а)	«Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью для хранения УМК, учебно-методической литературы. Оснащена 3 персональными компьютерами с соответствующим программным обеспечением локальной сети Университета.	
--	--	--	--